

ירקות כבושים או מוחמצים: ירקות ופירות חמוצים

Pickled or soured canned vegetables: pickled vegetables and fruits

מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 550415 - ירקות כבושים או מוחמצים, בהרכב זה:
צביה בן אהרון, מרגרט מצקור, איריס סברנסקי, ריבה שרון (יו"ר)

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

פרוייקט

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



<p>הודעה על רוויזיה תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 58 מאפריל 2002 גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011 גיליון התיקון מס' 2 מ..... (נמצא אצל הממונה על התקינה) בכל הנוגע לירקות ופירות בלבד</p>	<p>הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CXS 260-2007 Adopted in 2007, Amended in 2015, 2017</p>
---	---

מילות מפתח:

מזון משומר, ירקות, פירות, אריזה, פגמים, תוספי מזון, משקל, סימון, אנליזת מזון ובדיקות מזון, ירקות משומרים.

Descriptors:

canned food, vegetables, fruits, packaging, defects, food additives, weight, marking, food analysis and testing, preserved vegetables.

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 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:



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 260-2007 Adopted in 2007, Amended in 2015, 2017 משנת 2017,
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.

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

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 58 מאפריל 2002,
לרבות גיליונות התיקון שלו, בכל הנוגע לירקות ופירות בלבד.

מהדורה זו של התקן הישראלי מאמצת את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius,
CXs 260-2007, משנת 2017, בשינויים ובתוספות לאומיים, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה
הקודמת.

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

(1) הוספה שיטה לבחינת סבולת הפגמים.

(2) הוספה התייחסות למוצרים ללא תווך נוזלי.

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

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על ירקות כבושים או מוחמצים.

חלקי הסדרה הם אלה :

ת"י 58 חלק 1 - שימורי ירקות כבושים או מוחמצים : זיתים למאכל

ת"י 58 חלק 2 - שימורי ירקות כבושים או מוחמצים : מלפפונים חמוצים

ת"י 58 חלק 3 - שימורי ירקות כבושים או מוחמצים : ירקות ופירות חמוצים

ת"י 58 חלק 4^(א) - שימורי ירקות כבושים או מוחמצים : כרוב כבוש

^(א) התקן בהכנה.

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 מוצרים, כמוגדר בסעיף 2 שלהלן, והמוצעים לצריכה ישירה, לרבות למטרות הסעדה או לאריזה מחדש אם נדרש. המוצרים שתקן זה חל עליהם כוללים, בין היתר, בצלים, שום, מנגו, צנון, זנגביל, סלק אדום, שזיף, פלפלים, לבבות דקל, כרוב, חסה, לימונים, תירס ננסי (תירס צעיר), וחרדל ירוק (*Brassica juncea* ssp). תקן זה אינו חל על המוצר אם מצוין שהוא מיועד לעיבוד נוסף. תקן זה אינו חל על מלפפונים חמוצים, קימצי, זיתים למאכל, כרוב כבוש, מיני סלט חריף המכונה צ'טני (chutney) ומוצרים קצוצים המכונים רליש (relish) (רוטב ממלפפונים חמוצים קצוצים דק). נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצר גם דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין לאומי

- 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 41	- מיץ עגבניות מרוכז
ת"י 52	- מיצי פירות ותרכיזיהם
ת"י 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 191	- שמן זית
ת"י 216	- שמני מאכל צמחיים
ת"י 356 ^(ב)	- סוכר
ת"י 373	- דבש ומוצרי דבש
ת"י 411	- מלח למזון: נתרן כלורי
ת"י 441 חלק 3	- שימורי פירות: תווך נוזלי (כגון סירופ) לשימורי פירות
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1160	- חומץ
ת"י 1359 ^(א)	- תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקרוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן
 קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון – מיום 01-05-2016, על עדכוניו

^(ב) תקן זה נמצא ברוויזיה. מספרו של התקן החדש יהיה ת"י 7212 וכותרו יהיה: סוכרים.

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

תקנות בריאות העם, (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן
מסמכים זרים

WHO – World Health Organization – Guidelines for drinking-water quality, Volumes 1 & 2

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1. Composition

3.1.2. Packing Media

3.1.2.1. המילים "the Guidelines for Packing Media for Canned Fruits (CXG 51-2003)" אינן חלות, ובמקומן יחול:

התקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

3.1.2.2.

Basic Ingredients (a)

הכתוב בסעיף המשנה (a) אינו חל, ובמקומו יחול:

מים המתאימים לתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן או למהדורה האחרונה של quality drinking-water for Guidelines של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2), ואם נדרש, מלח המתאים לתקן הישראלי ת"י 411, או שמן המתאים לתקן הישראלי ת"י 216, או שמן זית המתאים לתקן הישראלי ת"י 191, או תווך חומצי כגון חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160.

Optional Ingredients (b)

בסעיף המשנה (b), הכתוב בסעיפי המשנה 1-9 אינו חל, ובמקומו יחול:

- (1) חומרי מזון בעלי תכונות המתקה כגון סוכרים (לרבות סירופים) המתאימים לתקן הישראלי ת"י 356, דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373, או מיצי פירות המתאימים לתקן הישראלי ת"י 52;
- (2) צמחי תבלין, תבלינים או תמציות שלהם ותערובות תיבול המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359;
- (3) חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160;
- (4) שמן המתאים לתקן הישראלי ת"י 216, או שמן זית המתאים לתקן הישראלי ת"י 191;
- (5) מיץ עגבניות מרוכז המתאים לתקן הישראלי ת"י 41;
- (6) תמצית לתת;
- (7) רוטב (כגון רוטב דגים);
- (8) רוטב סויה;
- (9) רכיבים אחרים לפי העניין.

3.1.3. Other Permitted Ingredients

הכתוב בסעיף המשנה (h) אינו חל, ובמקומו יחול:

חומרי מזון בעלי תכונות המתקה כגון סוכרים (לרבות סירופים) המתאימים לתקן הישראלי ת"י 356, ודבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373.

3.2 Quality Criteria

3.2.1 Other Quality Criteria

3.2.1.1 בסוף הסעיף יוסף :

(מהמשקל הנקי של המוצר)

3.3 Classification of "Defectives"

בסוף הסעיף יוסף :

הדרישות המבוססות על ממוצעי מדגמים אינן רלוונטיות לשיטת הדגימה הנערכת לפי התקן הישראלי ת"י 143 (ראו סעיף 3.4 שלהלן).

3.4 Lot Acceptance

- בתחילת הסעיף יוסף :

דוגמים את המוצרים לפי שיטת דגימה בעלת AQL של 6.5 או לפי שיטת הדגימה שבתקן הישראלי ת"י 143.

- בסוף השורה הראשונה, המסתיימת במילים "in Section 3.2 when", יוסף :
מתקיימות אחת מהאפשרויות שלהלן : 1.

- לאחר סעיף המשנה (b), יוסף :

2. בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, המוצר יתאים לדרישות לקבלת האצווה המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143.

4. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

השימוש בתוספי מזון במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה.

5. CONTAMINANTS

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

5.1 מיקוטוקסינים

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

5.2 שאריות חומרי הדברה

ריכוז שאריות חומרי הדברה במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונה.

5.3 מתכות כבדות

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

6. HYGIENE

הכתוב בסעיף, על סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמקומו יחול:
המוצר יתאים לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

7. WEIGHTS AND MEASURES

7.1. Fill of Container

7.1.1. Minimum Fill

בשורות השנייה והשלישית, המילים "good manufacturing practices" אינן חלות, ובמקומן יחול:
הנדרש לייצור המוצר

7.1.3. Lot Acceptance

בסוף הסעיף יוסף:
או לחלופין כאשר האצווה עומדת בדרישות הדגימה עבור מילוי המכלים המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143.

7.1.4. Minimum Drained Weight

7.1.4.2. Lot Acceptance

- בשורה הראשונה, לאחר המילים "to be complied with when" יוסף:
מתקיימות אחת מהאפשרויות שלהלן: 1. בשיטת הדגימה לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5,
- בסוף הסעיף יוסף:
2. בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, הדגימה תתאים לדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143 עבור המשקל לאחר סינון.

8. LABELLING

8.1. הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
המוצרים יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך המוצרים יסומנו כמפורט להלן:

8.2. Name of the Product

8.2.2. בסוף הסעיף יוסף:

או ככינוי משני

8.3. Labelling of Non-Retail Containers

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
סימון מכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

- בתחילת הסעיף יוסף:
שיטות הבדיקה והדגימה יהיו כמפורט בטבלה שלהלן, או לחלופין, כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.
- השורות בטבלה מתייחסות ל "Arsenic", "Benzoic acid", "Lead", "Sorbate", "Sulphur Dioxide" ו-"Tin", אינן חלות.

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 PICKLED FRUITS AND VEGETABLES

CXS 260-2007

Adopted in 2007. Amended in 2015, 2017.

1. SCOPE

This Standard applies to products, as defined in Section 2 below, and offered for direct consumption, including for catering purposes or for repacking if required. The products covered by this Standard include, but are not limited to onions, garlic, mango, radish, ginger, beetroot, royal plum, peppers, hearts of palm, cabbage, lettuce, lemons, baby corn (young corn), and green mustard (*Brassica juncea* ssp). It does not apply to the product when indicated as being intended for further processing. This Standard does not cover pickled cucumbers, kimchi, table olives, sauerkraut, chutneys and relishes.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Pickled fruits and vegetables is the product:

- (a) prepared from sound, clean and edible fruits and/or vegetables, with or without seeds, spices, aromatic herbs and/or condiments;
- (b) processed or treated to produce an acid or acidified product preserved through natural fermentation or acidulants. Depending on the type, appropriate ingredients are added in order to ensure preservation and quality of the product;
- (c) processed in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to ensure the quality and safety as well as to prevent spoilage; and/or
- (d) packed with or without a suitable liquid packing medium (e.g., oil, brine or acidic media such as vinegar) as specified in Section 3.1.2, with ingredients appropriate to the type and variety of pickled product, to ensure an equilibrium pH of less than 4.6.

2.2 Styles

- (a) Any presentation of the product should be permitted provided that the product meets all requirements of the Standard;
- (b) Style presentations could include for example, whole, pieces, halves, quarters, cubes, shredded or chopped.

2.3 Types of Pack

2.3.1 Solid Pack – without any added packing medium.

2.3.2 Regular Pack – with a packing medium added, as specified in Section 3.1.2.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1. Composition

3.1.1 Basic Ingredients

Fruits and vegetables and liquid packing medium when appropriate, as defined in Sections 2.1(a), 2.1(d) and 3.1.2, in combination with one or more of the other permitted ingredients listed in Section 3.1.3.

3.1.2 Packing Media

3.1.2.1 For pickled fruits, in accordance with the *Guidelines for Packing Media for Canned Fruits* (CXG 51-2003).

3.1.2.2 For pickled vegetables, in accordance with the following provisions:

(a) Basic Ingredients

Water, and if necessary salt or oil or acidic media such as vinegar.

(b) Optional Ingredients

Packing media for pickled vegetables may contain ingredients subject to labelling requirements of Section 8 and may include, but is not limited to:

מוסף – תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

CXS 260-2007 ADOPTED IN 2007, AMENDED IN 2015, 2017

(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 58 חלק 3 ומביאם בגופן שונה. 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 מוצרים כמוגדר בסעיף 2 מטה, המיועדים לצריכה ישירה, לרבות למטרת שירותי הסעדה או לאריזה מחדש לפי הצורך. המוצרים הנדונים במסגרת תקן זה כוללים, בין היתר בצלים, שום, מנגו, צנון, זנגביל, סלק אדום, שזיף, פלפלים, לבבות דקל, כרוב, חסה, לימונים, תירס ננסי (תירס צעיר), וחרדל ירוק (*Brassica juncea ssp*). תקן זה אינו חל על המוצר במקרה שמצוין כי הוא מיועד לעיבוד נוסף. תקן זה אינו חל על מלפפונים חמוצים, קימצי, זיתים למאכל, כרוב כבוש, מיני סלט חריף המכונה צ'טני (chutney) ומוצרים קצוצים המכונים רליש (Relish) (רוטב מלפפונים חמוצים קצוצים דק). נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצר גם דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 41	- מיץ עגבניות מרוכז
ת"י 52	- מיצי פירות ותרכיזהם
ת"י 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 191	- שמן זית
ת"י 216	- שמני מאכל צמחיים
ת"י 356 ^(ב)	- סוכר
ת"י 373	- דבש ומוצרי דבש
ת"י 411	- מלח למזון: נתרן כלורי
ת"י 441 חלק 3	- תווך נוזלי (כגון סירופ) לשימורי פירות
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1160	- חומץ
ת"י 1359 ^(א)	- תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן
 קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון – מיום 01-05-2016, על עדכוניו
 תקנות בריאות העם, (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן

מסמכים זרים

WHO – World Health Organization – Guidelines for drinking-water quality, Volumes 1 & 2

^(ב) תקן זה נמצא ברוויזיה. מספרו של התקן החדש יהיה ת"י 7212 וכותרו יהיה: סוכרים.
^(א) תקן זה נמצא ברוויזיה. כותר התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

2. תיאור

2.1. הגדרת המוצר

ירקות ופירות כבושים הם מוצר אשר:

- (א) מוכן מפירות ו/או ירקות למאכל שלמים ונקיים, עם או ללא זרעים, תבלינים, צמחי תבלין או/וגם רוטבי תיבול;
- (ב) עובר עיבוד או טיפול כדי ליצור חומצה או מוצר מוחמץ המשתמר באמצעות תסיסה טבעית או חומרי החמצה (acidulants). בהתאם לסוג, מוסיפים לו מרכיבים מתאימים כדי להבטיח את השתמרות המוצר ואיכותו;
- (ג) עובר עיבוד באופן מתאים, לפני או לאחר אטימתו באופן הרמטי במכל, זאת כדי להבטיח את האיכות והבטיחות כמו גם למנוע את התקלקלותו; ו/או
- (ד) נארז עם או בלי תווך נוזלי מתאים (כגון שמן, תמלחת או תווך חומצי כגון חומץ) כמפורט בסעיף 3.1.2, עם מרכיבים המתאימים לסוג ולזן של המוצר הכבוש, כדי להבטיח pH יציב של 4.6 או פחות.

2.2. צורות המוצר

- (א) כל צורה של המוצר מותרת, ובלבד שהמוצר עומד בכל דרישות התקן;
- (ב) צורות המוצר האפשריות יכולות לכלול לדוגמה, שלמים, חתיכות, חצאים, רבעים, קוביות, שבבים או חתיכות קצוצות.

2.3. סוגי תווך (Types of pack)

2.3.1. ללא תווך נוזלי – ללא כל תוספת של תווך נוזלי.

2.3.2. עם תווך נוזלי – עם תוספת של תווך נוזלי, כמפורט בסעיף 3.1.2.

3. דרישות הרכב ואיכות

3.1. הרכב

3.1.1. רכיבים בסיסיים

פירות וירקות ותווך נוזלי על פי הצורך, כמוגדר בסעיפים 2.1(א), 2.1(ד) ו-3.1.2, בצירוף אחד או יותר מהרכיבים המותרים המפורטים בסעיף 3.1.3.

3.1.2. תווך נוזלי

3.1.2.1. לפירות כבושים, בהתאם לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

3.1.2.2. לירקות כבושים, בהתאם לדרישות שלהלן:

(א) רכיבים בסיסיים

מים המתאימים לתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן או למהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2), ואם נדרש, מלח המתאים לתקן הישראלי ת"י 411 או שמן המתאים לתקן הישראלי ת"י 216, או שמן זית המתאים לתקן הישראלי ת"י 191, או תווד חומצי כגון חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160.

(ב) רכיבים נוספים

תווד נוזלי עבור ירקות כבושים יכול להכיל רכיבים שחלות עליהן דרישות הסימון שבסעיף 8 ועשויים לכלול, בין היתר:

- (1) חומרי מזון בעלי תכונות המתקה כגון סוכרים (לרבות סירופים) המתאימים לתקן הישראלי ת"י 356, דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373, או מיצי פירות המתאימים לתקן הישראלי ת"י 52;
- (2) צמחי תבלין, תבלינים או תמציות שלהם ותערובות תיבול המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359;
- (3) חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160;
- (4) שמן המתאים לתקן הישראלי ת"י 216 או שמן זית המתאים לתקן הישראלי ת"י 191;
- (5) מיץ עגבניות מרוכז המתאים לתקן הישראלי ת"י 41;
- (6) תמצית לתת;
- (7) רוטב (כגון רוטב דגים);
- (8) רוטב סויה;
- (9) רכיבים אחרים לפי העניין.

3.1.3. רכיבים מותרים אחרים

- (א) גרגרי דגן לדוגמא גרגרי תירס;
- (ב) פירות מיובשים;
- (ג) תמצית לתת;
- (ד) אגוזים;
- (ה) קטניות;
- (ו) רוטב (כגון רוטב דגים);
- (ז) רוטב סויה;
- (ח) חומרי מזון בעלי תכונות המתקה כגון סוכרים (לרבות סירופים) המתאימים לתקן הישראלי ת"י 356, ודבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373. וכן;
- (ט) רכיבים אחרים לפי העניין.

3.2. קריטריוני איכות

למוצר יהיה צבע, טעם, ריח ומרקם האופייניים למוצר.

3.2.1. קריטריוני איכות נוספים

3.2.1.1. פירות או/וגם ירקות כבושים בשמן מאכל

אחוז השמן לא יהיה פחות מ-10% (מהמשקל הנקי של המוצר).

3.2.1.2

פירות או/וגם ירקות כבושים בתמלחת או בתווך חומצי

אחוז המלח בנוזל המכסה (תווך נוזלי) או החומציות של התווך יבטיחו את שמירת האיכות ואת ההשתמרות הנאותה של המוצר.

3.2.1.3

הגדרת פגמים

(א) כתמים – כל מאפיין (פגם) כגון, חבלות, גלדים וכתמים שחורים, אשר פוגע במראה הכללי של המוצר.

(ב) חומרים צמחיים בלתי מזיקים (Harmless extraneous material) – כל חלק צמחי (כגון, עלה או חתיכות ממנו, או פטוטרט) שאינו מהווה סכנה לבריאות אך משפיע על המראה הכללי של המוצר הסופי.

3.2.1.4

פגמים וסבולות

המוצר צריך להיות נטול פגמים, ככל האפשר, כמוגדר בסעיף 3.2.

3.3

סיווג "מכלים פגומים"

מכל שאינו עומד בדרישת איכות אחת או יותר מבין קריטריוני האיכות, כפי שנקבעו בסעיף 3.2 (למעט הדרישות המבוססות על ממוצעי מדגמים), ייחשב 'מכל פגום'.
הערה: הדרישות המבוססות על ממוצעי מדגמים אינן רלוונטיות לשיטת הדגימה הנערכת לפי התקן הישראלי ת"י 143 (ראו סעיף 3.4 שלהלן).

3.4

קבלת אצווה

דוגמים את המוצרים לפי שיטתה בעלת AQL של 6.5 או לפי שיטת הדגימה שבתקן הישראלי ת"י 143. אצווה תיחשב כעומדת בדרישות האיכות לפי סעיף 3.2 כאשר מתקיימות אחת מהאפשרויות שלהלן:
1. (א) לעניין דרישות שאינן מבוססות על ממוצעים, מספר ה'מכלים הפגומים', כמוגדר בסעיף 3.3, לא יעלה על מספר הקבלה (c) של תוכנית הדגימה המתאימה ב-AQL של 6.5; וכן
(ב) מתחשבים בדרישות המבוססות על ממוצעי מדגמים.
2. בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, המוצר יתאים לדרישות לקבלת האצווה המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143.

4. תוספי מזון

השימוש בתוספי מזון במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון) התשס"א 2001, על עדכוניהן.

5. מזהמים

5.1. מיקוטוקסינים

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

5.2. שאריות חומרי הדברה

ריכוז שאריות חומר ההדברה במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

5.3. מתכות כבדות

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי המסמך עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון מיום 23.03.2017, על עדכוניו.

6. היגיינה

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

7. משקלים ומידות

7.1. מילוי מכלים

7.1.1. כמות מינימלית למילוי

המכל יהיה מלא כיאות במוצר (כולל התווך הנוזלי, לפי העניין) והוא אמור לתפוס לפחות 90% (תוך הפחתה של נפח חלל הראש הנדרש לייצור המוצר מקיבולת המים של המכל. קיבולת המים של המכל מוגדרת כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20°C שאותו יוכל המכל האטום לאצור כשהוא מלא לחלוטין.

7.1.2. סיווג 'מכלים פגומים'

מכל שאינו עומד בדרישות המינימליות למילוי כמפורט בסעיף 7.1.1, ייחשב 'מכל פגום'.

7.1.3. קבלת אצווה

אצווה תיחשב כעומדת בדרישות סעיף 7.1.1 כאשר מספר ה'מכלים הפגומים', כמוגדר בסעיף 7.1.2, לא יהיה גדול ממספר הקבלה (c) של תוכנית הדגימה מתאימה בעלת AQL של 6.5. או לחלופין כאשר האצווה עומדת בדרישות הדגימה עבור מילוי מכלים המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143.

7.1.4. משקל לאחר סינון (Minimum drained weight)

7.1.4.1. משקל המוצר לאחר הסינון לא יהיה נמוך מהאחוזים הבאים, בחישוב לפי משקל המים המזוקקים

בטמפרטורה של 20° צ' שהמכל האטום יכיל לאחר שמולא עד תום¹.

(א) צורת המוצר שלם או חצאים לא יהיה קטן מ-40% מהמשקל הנקי;

(ב) צורת המוצר חתיכות או סגנונות אחרים לא יכולים להיות קטנים מ-50% מהמשקל הנקי

(למעט כרוב אדום כבוש שלא יכול להיות קטן מ-45% מהמשקל הנקי).

7.1.4.2. קבלת אצווה

יש לעמוד בדרישות עבור מינימום משקל לאחר סינון, כאשר מתקיימות אחת מהאפשרויות שלהלן:

1. בשיטת הדגימה לפי תוכנית דגימה בעלת QAL של 6.5 - כאשר המשקל הממוצע לאחר סינון של כל המכלים שנבדקו אינו נמוך מהמינימום הנדרש - ובלבד שאין כל מחסור בלתי סביר במי מהמכלים הפרטניים.

2. בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, הדגימה תתאים לדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143 עבור המשקל לאחר סינון.

¹ לגבי מכלים קשיחים בלתי מתכתיים, כגון צנצנות זכוכית, הבסיס לקביעה אמור להיות מחושב על סמך משקל המים המזוקקים בטמפרטורה של 20°C שיוכל המכל האטום לאצור כשהוא מלא לחלוטין פחות 20 מ"ל.

8. סימון

8.1. המוצרים יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך המוצרים יסומנו כמפורט להלן:

8.2. שם המוצר

8.2.1. יש לסמן פירות ו/או ירקות כבושים לפי הסוג ובשילוב השם של המרכיב העיקרי. דוגמה – מזון כבוש העשוי מזנגביל יסומן כך: "זנגביל כבוש במלח".

8.2.2. צורת המוצר תסומן כחלק משם המזון או ככינוי משני.

8.2.3. שם המוצר יכלול את ציון התווך הנוזלי כנקבע בסעיף 2.1.2.(ד).

8.3. סימון מכלים שאינם קמעונאיים

סימון מכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 143.

9. שיטות אנליזה ודגימה

שיטות הבדיקה והדגימה יהיו כמפורט בטבלה שלהלן, או לחלופין, כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

סוג	עיקרון	שיטת בדיקה	קריטריון
I	גרווימטריית ניפוי	AOAC 968.30 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	משקל לאחר סינון
I	שקילה	CAC/RM 46-1972 Codex general method for processed) (fruit and vegetables)	מילוי מכלים
II	פוטנציומטרייה	NMKL 179:2005	ערך הגבה (pH)
III		AOAC 981.12	

קביעת קיבולת המים של מכלים

(CAC/RM 46-1972²)

1. חלות התקן

שיטה זו חלה על מכלי זכוכית³.

2. הגדרה

קיבולת המים של המכל מוגדרת כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20°C שיוכל המכל האטום לאצור בתוכו כשהוא מלא לחלוטין.

3. נוהל

² כפי שתוקנה על ידי הוועדה שיטות אנליזה ודגימה, ALINORM 03/23, Appendix VI-H.
³ לקביעת קיבולת מים במכלי מתכת, שיטת הייחוס היא ISO 90.1:1986.

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°C עד למפלס העליון שלו, ושקול את המכל כשהוא מלא.

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.

										(ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף שמן למוצר (ב) הוספה דרישה שהשמן יתאים לתקן הישראלי ת"י 216 לשמנים צמחיים ושמן זית יתאים לתקן הישראלי ת"י 191 לשמן זית	Basic ingredients	3.1.2.2 (a)
										(ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף תווך חומצי כגון חומץ למוצר (ב) הוספה דרישה שהחומץ יתאים לתקן הישראלי ת"י 1160 לחומץ	Basic ingredients	3.1.2.2 (a)
										(ג) (ב) + (ד)	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף חומרים בעלי תכונות המתקנה למוצר (ב) ההפניה לתקן הקודקס לסיכור החלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 356 לסיכור (ג) ההפניה לתקן הקודקס לדבש החלפה בהפניה לתקן הישראלי לדבש (ד) ההפניה לתקן הקודקס למיצי פירות ונקטרים, החלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 52 למיצי פירות ונקטרים	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
										(ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף למוצר תבלינים (ב) ההפניה לתקן הקודקס לתבלינים החלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 1359 לתבלינים	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
										(ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף חומץ למוצר (ב) הוספה דרישה שהחומץ יתאים לתקן הישראלי הרשמי ת"י 1160 לחומץ	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
										(ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף שמנים צמחיים (ב) ההפניה לתקן הקודקס לשמנים צמחיים החלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 216 לשמנים צמחיים ולתקן הישראלי ת"י 191 לשמן זית	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
										(ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף מים עגבניות למוצר (ב) ההפניה לתקן הקודקס לתרכיזי עגבניות מעובדים החלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 41 למיץ עגבניות מרוכז	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
											+	תורגמה האפשרות להוסיף תמצית לתת למוצר	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
											+	תורגמה האפשרות להוסיף למוצר רוטב (כגון רוטב דגים)	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
											+	תורגמה האפשרות להוסיף למוצר רוטב סויה	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
											+	תורגמה האפשרות להוסיף למוצר רכיבים אחרים לפי העניין	Optional ingredients	3.1.2.2 (b)
										(ג) (ב) +	(א) +	(א) תורגמה האפשרות להוסיף חומרים בעלי תכונות המתקנה למוצר (ב) ההפניה לתקן הקודקס לסיכור החלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 356 לסיכור (ג) ההפניה לתקן הקודקס לדבש החלפה בהפניה לתקן הישראלי לדבש	Other permitted ingredients	3.1.3

											הוספה הערה לגבי אופן החישוב של סבולת לפגם במוצרי עבבניות שלמות	Other quality criteria	3.2.1.1
			+ בתקן הקודקס לא מפורט ערך הייחוס ממנו מחושבת הסבולת לפגם, ולכן הוספה ההבהרה שערך הייחוס יהיה המשקל הנקי של המוצר									Classification of defectives	3.3
			+									Acceptance	3.4
												FOOD ADDITIVES	4
												CONTAMINANTS	5
												HYGIENE	6
			+									Minimum Fill	7.1.1
												Lot acceptance	7.1.3
												Lot acceptance	7.1.4.2
												LABELLING	8
													8.2.2
													8.3
												Methods of analysis and sampling	9
												Methods of analysis and sampling	9