

## ירקות ופירות מוקפאים: גזר מוקפא

Frozen vegetables and fruits: Frozen carrot

תקן זה ייכנס לתוקף ב-

*מסמך זה הוא הצעה בלבד*

מכון התקנים הישראלי  
The Standards Institution of Israel



תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 554202 – פירות וירקות מוקפאים, בהרכב זה:  
עדי כהן, שרון צחקו ליבוביץ, אפרת סמו, טטיאנה פיידר, נפתלי צינקר (יו"ר)

כמו כן תרמו להכנת התקן: שירין אלבק, שרון בוקרה, רונית בן אברהם, ישי טטרו, מוחמד מחמיד, ראובן פאוקר

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על רוויזיה  
תקן ישראלי זה בא במקום  
התקן הישראלי ת"י 920 מנובמבר 1986

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים  
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו,  
זהה לנספח ANNEX ON CARROTS  
בתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius  
CXS 320-2015 - Adopted in 2015. Revised in 2017

#### מילות מפתח:

מזונות קפואים, מוצרי מזון, ירקות, פירות, היגיינה, גורמי זיהום, סימון, אריזה, תיווי, גזר, גזרים.

#### Descriptors:

frozen foods, food products, vegetables, fruits, hygiene, contaminants, marking, packaging, labelling, carrots.

#### 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 עדכנויו 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 הנספח ANNEX ON CARROTS של התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius – CXS 320-2015: Adopted in 2015. Revised in 2017, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

### הערה:

התקן הבין-לאומי עצמו וחלק מה-Annexes שלו אומצו כתקנים עצמאיים בסדרת התקנים הישראליים ת"י 877.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- סעיף חלות התקן הישראלי (בעברית)

- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי הנספח של התקן הבין-לאומי (בעברית)

- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)

- הנספח ANNEX ON CARROTS של התקן הבין-לאומי (באנגלית)

לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום לעברית של הנספח הן ב

ANNEX ON CARROTS של התקן הבין-לאומי, שמשולבים בו השינויים והתוספות הלאומיים.

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

תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי המקורי ת"י 920 מנובמבר 1986, ולפיכך הוא שונה ממנו מהותית.

נוסף על כך, התקן הוא חלק מסדרת תקנים חדשה - סדרת התקנים הישראליים ת"י 877 (סדרת תקנים זו מחליפה את התקנים הקיימים לירקות ופירות מוקפאים).

לנוחות המשתמש מובאים להלן ההבדלים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת:

- חלות התקן: על מוצרים לתעשייה חלים רק פרמטרים ספציפיים הנוגעים לבטיחות המוצר;

- שונו הדרישות המיקרוביולוגיות (כמפורט בחלק 1 של סדרת תקנים זו [ת"י 877 חלק 1]);

- שונו שיטות הבדיקה;

- שונתה שיטת בדיקת הפגמים;

- הוספה שיטת דגימה לצורך ביצוע הבדיקות.

לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

תקן זה הוא חלק בסדרת תקנים החלים על ירקות ופירות מוקפאים.  
חלקי הסדרה הם אלה<sup>(1)</sup>:

- ת"י 877 חלק 1 - ירקות ופירות מוקפאים : כללי
- ת"י 877 חלק 2 - ירקות ופירות מוקפאים : גזר מוקפא
- ת"י 877 חלק 3 - ירקות ופירות מוקפאים : תירס מוקפא
- ת"י 877 חלק 4 - ירקות ופירות מוקפאים : אפונה מוקפאת
- ת"י 877 חלק 5 - ירקות ופירות מוקפאים : שעועית מוקפאת
- ת"י 877 חלק 6 - ירקות ופירות מוקפאים : ברוקולי מוקפא
- ת"י 877 חלק 7 - ירקות ופירות מוקפאים : כרובית מוקפאת
- ת"י 877 חלק 8 - ירקות ופירות מוקפאים : תפוחי אדמה או בטטות מטוגנים ומוקפאים

### חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על גזר שעבר הקפאה מהירה (להלן : המוצר), כמוגדר בסעיף 1, המוצע לצריכה ישירה לרבות למטרות הסעדה (קייטרינג), למעט מיון לפי גודל או אריזה מחדש אם נדרש.

נוסף על כך חלות על המוצר גם דרישות התקן הישראלי ת"י 877 חלק 1.

כאשר מצוין על המוצר כי הוא מיועד לעיבוד נוסף או למטרות תעשייתיות אחרות, חלים עליו רק הפרמטרים הנוגעים לבטיחות המוצר כמפורט בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 1 בסעיפים 6 ו-7, והדרישה שלא יהיו במוצר גופים זרים שמקורם אינו מצמח הגזר.

---

<sup>(1)</sup> טרם פורסם נכון ליום הכנת תקן זה.

**פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי הנספח ANNEX ON CARROTS של התקן הבין-לאומי**

בתחילת ה-ANNEX 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 356 <sup>(א)</sup>	-	סוכר
ת"י 411	-	מלח למזון: נטרן כלורי
ת"י 443 <sup>(א)</sup>	-	סירופ גלוקוז
ת"י 877 חלק 1	-	ירקות ופירות מוקפאים: כללי
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1359	-	תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן  
 הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן  
 רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 21.01.2019

**תקנים בין-לאומיים**

Codex Alimentarius - CODEX STANDARD FOR SUGARS, CODEX STAN 212-1999  
 (Adopted 1999. Amendment 2001)

<sup>(א)</sup> התקנים הישראליים ת"י 356 ות"י 443 נמצאים ברוויזיה; במקומם יבוא התקן הישראלי ת"י 7212.

## 1. DESCRIPTION

### 1.1.2 Presentation

#### 1.1.2.2 Styles:

(f) בשורה השנייה, המילים "at the longest side" אינן חלות, ובמקומן יחול: בצד הרחב

## 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 2.1 Composition

#### 2.1.2 Optional Ingredients

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

(א) מלח למזון (נתרן כלורי) לפי התקן הישראלי ת"י 411;

(ב) סוכרים: סוכר לפי התקן הישראלי ת"י 356<sup>(N)</sup>; סירופ גלוקוז לפי התקן הישראלי ת"י 443<sup>(N)</sup>;

סוכרים אחרים לפי התקן הבין-לאומי לסוכרים של ועדת ה-Codex Alimentarius -

; CODEX STAN 212-1999

(ג) עשבי תיבול (עשבים ארומטיים) בהתאם לרשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) של משרד הבריאות ותבלינים בהתאם לתקן הישראלי לתבלינים ת"י 1359; ציר ירקות או מיץ ירקות עם עשבי תיבול; תוספות הכוללות ירק אחד או יותר (כגון חסה, בצל; חתיכות של פלפל ירוק או אדום, או תערובות של שניהם) עד למקסימום של 10% משקלי מהסך הכולל של רכיב הגזר המוקפא לאחר סינון.

### 2.2 Quality Factors

#### 2.2.3 Definition of Visual Defects

Extraneous Vegetable Material (a)

ההגדרה בעמודה שכותרתה "Definition" אינה חלה, ובמקומה יחול:

חומר צמחי שאינו מזיק, שמקורו בצמח הגזר אך אינו הגזר (שורש הגזר) עצמו.

Blemishes (d)

בעמודה שכותרתה "Defect", לאחר המילה "Blemishes" תוסף המילה "קלים".

Cracked (g)

בהגדרה בעמודה שכותרתה "Definition", בשורה הראשונה, לאחר המילים "or other splits" יוסף: ושאורכם גדול מאורך מחצית הגזר

Greening (h)

בהגדרה בעמודה שכותרתה "Definition", בשורה השנייה, לאחר המילים "at the top" יוסף: שקוטר גדול ממחצית אורך הגזר

### **Defects and Allowances .2.2.5**

**Table 1 - Whole, finger, halved and quartered styles -**

Blemishes (c)

- בעמודה שכותרתה "Defects", לאחר המילה "Blemishes" תוסף המילה "קלים".

- בעמודה שכותרתה "Percentage by number", הערך 10 אינו חל, ובמקומו יחול:

.15

Greening (f)

בעמודה שכותרתה "Percentage by number", הערך 12 אינו חל, ובמקומו יחול:

.20

- מתחת לטבלה 1, לאחר המילים "total maximum allowance", הערך 22% אינו חל, ובמקומו יחול:

.25%

**Table 2 - Ring cut, sliced lengthwise, diced, double diced, Shoestring and pieces -**

Blemishes (c)

בעמודה שכותרתה "Defects", לאחר המילה "Blemishes" תוסף המילה "קלים".

### **Lot Acceptance .2.4**

בסוף הפסקה הראשונה, לאחר המילים "AQL of 6.5" יוסף:

או/וגם אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המתאימה, כמפורט בתקן הישראלי

ת"י 877 חלק 1.

### **FOOD ADDITIVES .3**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

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

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

ורח, התשע"ה-2015, על עדכוניו.

### **LABELLING .4**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך יחולו הדרישות הספציפיות המפורטות להלן.

#### **Name of the Product .4.1**

**4.1.1.** שם המוצר יכלול את המילה "גזר".

**4.1.2.** בהצהרת הצורה, עבור הצורות "שלם" ו"אצבעות" אפשר גם לכתוב רק "גזר".

**4.1.3.** בהצהרת הגודל, גזרים העומדים בדרישות הגודל של "קטן" אפשר לסמן במילים "גזר גמדי" ("baby").

**4.1.4.** כשמשמשים בגדלים ובכינויי גודל אחרים, שאינם נכללים בתקן זה, יצוינו גדלים אלה על אריזת

המוצר.



**מוסף - תרגום לעברית של ANNEX ON CARROTS (נספח בנושא גזר) שבתקן הבין-לאומי**

**CXS 320-2015**

**Adopted in 2015. Revised in 2017**

**לרבות שינויים ותוספות לאומיים**

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של הנספח הדרגתי בגזר (ANNEX ON CARROTS) שבתקן הבין-לאומי. התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 2. 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.



## חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על גזר שעבר הקפאה מהירה (להלן: המוצר), כמוגדר בסעיף 1, המוצע לצריכה ישירה לרבות למטרות הסעדה (קייטרינג) ללא עיבוד נוסף, למעט מיון לפי גודל או אריזה מחדש אם נדרש.

נוסף על כך חלות על המוצר גם דרישות התקן הישראלי ת"י 877 חלק 1.

כאשר מצוין על המוצר כי הוא מיועד לעיבוד נוסף או למטרות תעשייתיות אחרות, חלים עליו רק הפרמטרים הנוגעים לבטיחות המוצר כמפורט בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 1 בסעיפים 6 ו-7, והדרישה שלא יהיו במוצר גופים זרים שמקורם אינו מצמח הגזר.

## אזכורים נורמטיביים

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

### תקנים ישראליים

ת"י 356 <sup>(8)</sup>	-	סוכר
ת"י 411	-	מלח למזון: נתון כלורי
ת"י 443 <sup>(8)</sup>	-	סירופ גלוקוז
ת"י 877 חלק 1	-	ירקות ופירות מוקפאים: כללי
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1359	-	תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

### חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן  
הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן  
רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 21.01.2019

### תקנים בין-לאומיים

Codex Alimentarius - CODEX STANDARD FOR SUGARS, CODEX STAN 212-1999

(Adopted 1999. Amendment 2001)

## 1. תיאור

### 1.1 הגדרת המוצר

גזר המוקפא הקפאה מהירה הוא מוצר המיוצר משורשי גזר טריים, נקיים ושלמים, מהזנים התרבותיים המתאימים למאפיני המין *Daucus carota L.*, שהוסרו מהם העלים, הראשים הירוקים, הקליפה והשורשים המשניים, שנשטפו ושעברו [או שלא עברו] חליטה (blanched).

<sup>(8)</sup> התקנים הישראליים ת"י 356 ות"י 443 נמצאים ברוויזיה; במקומם יבוא התקן הישראלי ת"י 7212.

## 1.2. הצגת המוצר

### 1.2.2. צורות (Styles):

#### (א) שלם:

- (1א) **חרוטי וגלילי**: מורכב מגזרים שלאחר עיבודם שומרים בקירוב על צורת גזר שלם. הקוטר הגדול ביותר, בהיקף הגדול ביותר, במדידה בזוויות ישרות לציר האורכי, לא יהיה גדול מ-50 מ"מ. שונות הקוטר בין הגזר הגדול ביותר לבין גזר הקטן ביותר לא תהיה גדולה מ-1:4.
- (2א) **כדורי**: מורכב מגזרים בשלים לחלוטין בעלי צורה מעוגלת, שבה הקוטר הגדול ביותר בכל כיוון לא יהיה גדול מ-45 מ"מ.
- (ב) **אצבעות**: גזרים מהטיפוס הגלילי, לרבות חלקים שהוצאו מגזרים אלה באמצעות חיתוך רוחבי, שאורכם אינו קטן מ-30 מ"מ (למעט חתיכות בעלות קצה מתרומם).
- (ג) **חצוי**: גזרים החתוכים לאורכם לשני חצאים שווים בקירוב.
- (ד) **מחולק לרבעים**: גזרים החתוכים לאורכם לארבעה חלקים שווים בקירוב.
- (ה) **פרוס לאורך**: גזרים הפרוסים לאורכם בקירוב, באופן חלק או גלי, לארבע יחידות או יותר שגודלן שווה בקירוב. אורך היחידות אינו קטן מ-20 מ"מ ורוחבן אינו קטן מ-5 מ"מ במדידה ברוחב המקסימלי.
- (ו) **רצועות או מקלוניס (Julienne)**: גזרים החתוכים לאורכם לרצועות, באופן חלק או גלי. החתך הרוחבי אינו גדול מ-9.5 מ"מ (במדידה בצד הרחב של החתך הרוחבי).
- (ז) **פרוס או חתוך לטבעות או לעיגולים שטוחים**: גזרים החתוכים, באופן חלק או גלי, בזווית ישרה לציר האורכי, לטבעות שעוביין המינימלי 2 מ"מ, עוביין המקסימלי 10 מ"מ, וקוטרן המקסימלי הוא 50 מ"מ.
- (ח) **חתיכות**: גזרים החתוכים לרוחבם לחלקים שעוביים גדול מ-10 מ"מ אבל קטן מ-30 מ"מ, או גזרים שלמים שנחצו ואז נחתכו לרוחבם לחלקים, או חלקי גזר בעלי צורה וגודל לא סדירים, הגדולים מ"חתוך לטבעות" או "חתוך למלבנים".
- (ט) **חתוך לקוביות**: גזרים החתוכים לקוביות שפאותיהן אינן גדולות מ-12.5 מ"מ.
- (י) **חתוך למלבנים**: גזרים החתוכים ליחידות אחידות בצורתן, שהחתך הרוחבי שלהן רבוע ושמידתן הארוכה ביותר היא, בקירוב, פעמיים המידה הקצרה ביותר; המידה הקצרה ביותר אינה גדולה מ-12.5 מ"מ.

### 1.2.3. גודל

- (א) גזר מוקפא מהצורות "שלם" ו"אצבעות" יכול להיות מוצג עם ציון הגודל או ללא ציון הגודל.
- (ב) אם הגזר מוצג בציון גודל, הצורות שבסעיף 1.2.2 (א) יעמדו באחת מתוך שלוש מערכות המפרטים שלהלן עבור כינויי הגודל.
- (ג) הקוטר יימדד בנקודת החתך הרוחבי הגדול ביותר של היחידה לפי הטבלה שלהלן. אולם כשמשמשים בגדלים ובכינויי גודל אחרים, יש לציין זאת על גבי אריזת המוצר.

**טבלה 1 – מיון לפי גודל**

קוטר	כינוי הגודל
<b>מפרט לגזר גלילי</b>	
6 מ"מ – 23 מ"מ	(א) קטן
23 מ"מ – 27 מ"מ	(ב) בינוני
גדולים מ-27 מ"מ	(ג) גדול
<b>מפרט לגזר חרוטי</b>	
10 מ"מ – 30 מ"מ	(א) קטן
30 מ"מ – 36 מ"מ	(ב) בינוני
גדולים מ-36 מ"מ	(ג) גדול
<b>מפרט לגזר כדורי</b>	
פחות מ-18 מ"מ	(א) קטן מאוד
18 מ"מ – 22 מ"מ	(ב) קטן
22 מ"מ – 27 מ"מ	(ג) בינוני
27 מ"מ – 35 מ"מ	(ד) גדול
גדולים מ-35 מ"מ	(ה) גדול מאוד

**2. הרכב עיקרי וגורמי איכות**

**2.1. הרכב**

**2.1.1. חומרי מוצא**

גזר כמתואר בסעיף 1.

**2.1.2. מרכיבים מותרים אחרים**

(א) מלח למזון (נתרן כלורי) לפי התקן הישראלי ת"י 411;

(ב) סוכרים: סוכר לפי התקן הישראלי ת"י 356<sup>(N)</sup>; סירופ גלוקוז לפי התקן הישראלי ת"י 443<sup>(N)</sup>;

סוכרים אחרים לפי התקן הבין-לאומי לסוכרים של ועדת ה-Codex Alimentarius -

; CODEX STAN 212-1999

(ג) עשבי תיבול (עשבים ארומטיים) בהתאם לרשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) של משרד הבריאות ותבלינים בהתאם לתקן הישראלי לתבלינים ת"י 1359; ציר ירקות

או מיץ ירקות עם עשבי תיבול; תוספות הכוללות ירק אחד או יותר (כגון חסה, בצל; חתיכות של פלפל ירוק או אדום, או תערובות של שניהם) עד למקסימום של 10% משקלי מהסך הכולל של רכיב הגזר המוקפא לאחר סינון.

## **2.2. גורמי איכות**

### **2.2.1. דרישות כלליות**

הגזר המוקפא יהיה נקי מחלקים קשים בלתי אכילים; ובנוגע לפגמים חזותיים הנתונים לסבולת, הוא יהיה:

- א. לא מעוות (מתייחס לצורות "שלם" ו"אצבעות" בלבד);
- ב. ללא כתמים, במידה סבירה;
- ג. ללא נזק מכני, במידה סבירה (מתייחס לצורות "שלם" ו"אצבעות" בלבד);
- ד. ללא ראשים ירוקים, במידה סבירה;
- ה. ללא חומר צמחי זר (E.V.M.)<sup>(1)</sup>, במידה סבירה;
- ו. ללא אזורים שאינם מקולפים, במידה סבירה;

### **2.2.2. מאפיינים אנליטיים**

לכלוכת מינרלית הנמדדת על בסיס המוצר כולו לא תהיה גדולה מ-0.1% משקלי.

### **2.2.3. הגדרת פגמים חזותיים**

---

<sup>(1)</sup> למעט מפורט בסעיף 2.1.2.

הפגם	הגדרה
(א) חומר צמחי זר	חומר צמחי שאינו מזיק, שמקורו בצמח הגזר אך אינו הגזר (שורש הגזר) עצמו.
(ב) מעוותים	יחידות שאפשר לראות בהן הסתעפויות, פיתולים, או צורות אחרות של עיוות הפוגעות באופן קשה במראה המוצר (בצורות "שלם" ו"אצבעות"). יחידות (שאינן "חתיכות קטנות") שאין להן המבנה של הצורה המוגדרת.
(ג) פגמים קשים (משמעותיים)	יחידות עם אזור אחד או יותר בצבע שחור, חום כהה או שצבעו השתנה באופן קשה בשל מחלה, נזק מחרקים, פטורת לקויה, או גורמים פיזיולוגיים המכסים אזור מסוים או אזור מצטבר הגדול ממעגל שקוטרו 6 מ"מ, אשר פוגעים באופן קשה במראה המוצר.
(ד) פגמים קלים	- יחידות עם אזור אחד או יותר בצבע שחור או חום כהה או שצבעו השתנה באופן קשה בשל מחלה, נזק מחרקים, פטורת לקויה, או גורמים פיזיולוגיים המכסים אזור מסוים או אזור מצטבר הגדול ממעגל שקוטרו 3 מ"מ או יותר אך קטן מ-6 מ"מ. - טיפוסים אחרים של שינוי צבע הפוגעים באופן מובחן אך לא קשה במראה המוצר.
(ה) לא מקולפים	יחידות שאפשר לראות בהן אזורים לא מקולפים הגדולים ממעגל שקוטרו 6 מ"מ.
(ו) פגמים מכנית	יחידות מעוכות או שבורות.
(ז) סדוקים	סדקים שרוחבם גדול מ-3 מ"מ או פיצולים אחרים, ושאוּרְכֵם גדול מאורך מחצית הגזר, הפוגעים באופן מהותי במראה המוצר (בצורות "שלם", "אצבעות" ו"פרוס").
(ח) מוריקים (בעלי צבע ירוק) (greening)	- יחידות שאפשר לראות בהן צבע ירוק המתפשט מהכתף ומטה, או טבעת ירוקה בקצה העליון שקוטרה גדול ממחצית אורך הגזר (בצורות "גזר שלם" ו"אצבעות"). - יחידות שאפשר לראות בהן צבע ירוק (בצורות אחרות).
(ט) חתיכות קטנות	- יחידות שאורכן קטן מ-25 מ"מ עבור הצורות "שלם" - "חרוטי" ו"גלילי", "אצבעות", "חצוי", "מחולק לרבעים" ו"רצועות או מקלונים". - עבור הצורות האחרות, יחידות הקטנות משליש הנפח של המוצר הסטנדרטי.
(י) עצי	ליבת הגזר (התוך) אינה רכה, אלא בעלת מרקם קשיח ועצי (מעוצה); היא נפרדת בקלות רבה מהבשר החיצוני של הגזר.

**2.2.4. יחידת המדגם המינימלית**

יחידת המדגם המינימלית לבדיקת הצורה, הגודל ופגמים חזותיים אחרים תהיה כמפורט להלן :

1000 ג'	(א) חומר צמחי זר וחתיכות קטנות
25 יחידות	(ב) "שלם", "אצבעות", "חצוי", "מחולק לרבעים"
400 ג'	(ג) צורות: "חתוך לקוביות", "חתוך למלבנים", "רצועות או מקלונים", "פרוס או חתוך לטבעות", "פרוס לאורך", "חתיכות"

**2.2.5. פגמים וסבולות**

סבולת של 10% משקלי של יחידות לא-מתאימות חלה על הצורה "שלם", ועל שאר הצורות חלה סבולת של 20%.

אם המוצר מוצג עם כינוי גודל, הוא יכיל לא פחות מ-80% משקלי של גזרים בגודל המוצהר. כאשר המוצר מוצג כבעל יחידות מופרדות (free flowing), מותרת סבולת של 10% משקליעבור יחידות הדבוקות זו לזו במידה כזו שאי אפשר להפריד ביניהן בקלות כשהן במצב קפוא. עבור סבולות המבוססות על יחידת המדגם המינימלית כמפורט בסעיף 2.2.4, יינתן ניקוד לפגמים חזותיים לפי הטבלות המתאימות בסעיף זה.

**טבלה 1 – הצורות "שלם", "אצבעות", "חצוי" ו"מחולק לרבעים"**

אחוז משקלי	אחוז מספרי	הפגמים
-	3	(א) מעוות
-	4	(ב) פגמים קשים ואזורים לא מקולפים
-	15	(ג) פגמים קלים
-	4	(ד) פגום מכנית וסדוק
15	-	(ה) חתיכות קטנות
-	20	(ו) מוריק (צבע ירוק) (greening)
-	-	(ז) חומר צמחי זר: לא יותר מ-2 חתיכות או 1 ג' ל-1000 ג'
-	1	(ח) עצי

סך הפגמים המקסימלי : 25% מספרי



**טבלה 2 – "חתוך לטבעות", "פרוס לאורך", "חתוך לקוביות", "חתוך למלבנים", "רצועות" ו"חתיכות"**

אחוז משקלי		הפגמים
"חתוך לקוביות", "חתוך למלבנים", "רצועות" ו"חתיכות"	"חתוך לטבעות", "פרוס לאורך"	
-	6	(א) מעוות
5	4	(ב) פגמים קשים ואזורים לא מקולפים
12	10	(ג) פגמים קלים
10	4	(ד) פגום מכנית וסדוק
20	15	(ה) חתיכות קטנות
-	12	(ו) מוריק (צבע ירוק) (greening)
-	-	(ז) חומר צמחי זר: לא יותר מ-2 חתיכות ל-1000 ג'
1	1	(ח) עצי

**סך הפגומים המקסימלי:** 20% משקלי עבור הצורות "חתוך לקוביות", "חתוך למלבנים", "רצועות" ו"פיסות", ו-25% משקלי עבור "חתוך לטבעות", "פרוס לאורך".

**2.3. הסיווג "פגומים"**

כל יחידת מדגם מינימלית שאינה עומדת בדרישות האיכות, כפי שנקבע בסעיפים 2.2.1 ו-2.2.5, תיחשב "פגומה".

**2.4. קבלת מנה**

מנה תיחשב קבילה כאשר מספר ה"פגומים" כמוגדר בסעיף 2.3 אינו גדול ממספר הקבלה (c) עבור תוכנית הדגימה המתאימה עם AQL של 6.5, או/וגם אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המתאימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 1. ביישום נוהל הקבלה, כל "פגום", כמצוין בסעיף 2.3, מקבל התייחסות נפרדת עבור המאפיינים שלו.

**3. תוספי מזון**

- תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה.
- חומרי הטעם והריח יתאימו למסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכונה.

**4. סימון**

המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך יחולו הדרישות הספציפיות המפורטות להלן.

**4.1. שם המוצר**

- 4.1.1. שם המוצר יכלול את המילה "גזר".
- 4.1.2. בהצהרת הצורה, עבור הצורות ה"שלם" וה"אצבעות" אפשר גם לכתוב רק "גזר".

**4.1.3.** בהצהרת הגודל, גזרים העומדים בדרישות הגודל של "קטן" אפשר לסמן במילים "גזר גמדי" (baby).

**4.1.4.** כשמשמשים בגדלים ובכינויי גודל אחרים, שאינם נכללים בתקן זה, יצוינו גדלים אלה על אריזת המוצר.

שמות שונים המסומנים ליד חוק התקנים		אם ישנו		סמכות בין מטרות			מסמכים לשינויים לאומיים המסומנים ליד חוק התקנים					פרטים השינויים					
החסינות "אפקט"	תיקונים	המלצה המבוטת	"ישו דרישות המסומן	התמכה	הקלה	הוספת דרישות המלצה זו	הקלה על יצרן (סעיף 8 ה' א')	התאמת המסמך לתקנים בינלאומיים או אזוריים	התאמת המסמך לתקנים בינלאומיים או אזוריים	התאמת המסמך לתקנים בינלאומיים או אזוריים	התאמת המסמך לתקנים בינלאומיים או אזוריים	התאמת המסמך לתקנים בינלאומיים או אזוריים	התאמת המסמך לתקנים בינלאומיים או אזוריים	מפת השינוי בתקן הישראלי	שם השינוי בתקן הישראלי	מספר השינוי בתקן הישראלי	
																	לעמדת התקן המסומן
															מבנה התקן הישראלי שונה באופן הבא: במקום תקן עזר עם כותרת הישראלי למונחים נוספים לתקן סדרת תקנים, שכלם כינו אותם מספר 877. סדרת התקן תקן בג (877 חלק 1) ועוד תקנים למעגלים השונים כאשר התקן לעזר מאמץ את מספר הדגור של תקן הירוקים עם שינויים חומטים.	באופן כללי	
															המספר חלוקת התקן	Scope	1
															מספר דרישה ששל המוצר חלוקת עם דרישות התקן הישראלי 877 חלק 1		
															חלוקת התקן הישראלי עם לשונות המסמכים לתקנים הישראליים וקטגוריית דרישות סף בשמרים הקשורים לבריאות ובטיחות הצרכן.		
															המסמך המבוטת לתקנים ישראליים ח"י 356 - סוכר ח"י 411 - מלח ליתון, מלח כלורי ח"י 443 - סוכר מולקולר ח"י 877 חלק 1 - דרישות נפרדת מוקפאים כללי ח"י 1145 - סוכן קמח אורז מרמקס ח"י 1559 - מרגרים מורכבים אבקת אש וערובות אחרות לתיבול קמח	normal references	אג
															מקום, הקטגוריה המסומנת הישראלית תקנת בריאות הציבור (תמ"ק) (המספ' תמ"ק) - 2001, על עיסוקים החוקת שירות המבחן הארצי - חוקי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עיסוקים רשימת מוצרי מאכל (לרבות מוצרים המתחרים לתוספי מזון) (בד"ר), מיום 21.01.2019		
															מקום, הקטגוריה המסומנת הישראלית Codex Alimentarius - CODEX STANDARD FOR SUGARS, CODEX STAN 19-1999 (Adopted 1999, Amendment 2001)		
															תקנת טעם, מריחה מודרית כדו הארוך של החלק הרחב (כפי שמתבטא בתוך חוק) תקן התמרידה גרין לעמדת בדו הרחב של החלק הרחב.	Presentation style	1.2 1.2.2
															במקום המבוטת לתקן הירוקים לוחל, ששונה המבוטת לתקן הישראלי למלח ח"י 411	Optional Ingredients	2.1.2
															ביחס לסוכרים שוללה המבוטת לתקנים ישראלים עבור סוכרים המסווגים המבוטת לתקנים ספ' שמעתיב בסוכר הדגור		
															במקום המבוטת לתקנים ולתוספים לתבלינים ועשבי תיבול ששונה המבוטת לתקן הישראלי ח"י 1359		
															הגדרות נוספות מודרית כדו שבוטרו ששונה מודרית (E.V.M) הנוגעת לטעם חזונו מודרית ששונה לעמדת הדגור אך לא בדגור נעמי	Definition of Visual Defects (6) Extrinsic Vegetable Material	2.2.3 (6)
															אחרי המילה Blemishes הוספה המילה קלים	Blemishes	2.2.3 (6)

														2.2.3 (g)	Cracks לנגרודו או חפץ שאנדר הסדוק או הפיצול בדרך לחתך גזל שאנדר מחצית הגזר	
														2.2.3 (ח)	Greening הספרה הקלה שהמבטע הירוקה חותכת כשם אם סוקרה גזרז ממשות גזרז הגזר	
														2.2.5	Defects and Allowances (א)אחוז הפגמים הקלים (blemishes) הגזרז מ - 10% ל - 15% Table 1 - Whole finger, halved and quartered styles	
															(א)greening אחוז פגמי המבטע הירוקה הגזרז מ - 12% ל - 20%	
															אחוז הפגמים המזל הגזרז מ - 22% ל - 25%	
														2.4	Lot Acceptance ברישות לקבל אמונה הספרה אופייה לייגום לפי המלצות הדייטמ ברלו-1877	
														3	FOOD ADDITIVES בסקום אסרו לשימוש בחוספי מזון. הספרה הפניה לקנקת בראש הדיכור (מזון) (חוספי מזון) תשס"א 2001, על עוסבוין ולדיטמון שיחית הדיכור (אורי - הדיכור) תשס"ב (1525), על עוסבוין.	
														4	Labeling הספרה דידיה לסימן לסימן הדיכור לפי חי"ת 1145 - סימן מזון ארזו מרשא	
														4.1 4.1.1	Name of the Product תורגם סם המצור לעברית: גזר	
														4.1.2	תורגמה לעברית הדידיה האופיינית לקמן גזר שום ואצבעת גזר - פשוט כגזר	
														4.1.3	הדיכור סמן הדיכור של גזר סמן כ"זר גזר (הדיכור)	
														4.1.4	תורגמה הדידיה לקמן גזר על גבי הדידיה בחוקים בהם מוקדם גזר בכיני גזר שום פשוט סמן	

## ANNEX ON CARROTS

In addition to the general provisions applicable to quick frozen vegetables, the following specific provisions apply:

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Product Definition

Quick frozen carrots are the product prepared from fresh, clean, sound, roots of carrot varieties (cultivars) conforming with the characteristics of the species *Daucus carota* L. from which the leaves, green tops, peel and secondary roots have been removed and which have been washed and may or may not be blanched.

#### 1.2 Presentation

##### 1.2.2 Styles:

###### (a) Whole:

- (i) **Conical and cylindrical:** Consist of carrots which, after processing, retain the approximate conformation of a whole carrot. The largest diameter at the greatest circumference measured at right angles to the longitudinal axis shall not exceed 50 mm. The variation in diameter between the largest and smallest carrot shall not exceed 4:1.
  - (ii) **Spherical:** Consist of fully mature carrots of a roundish shape of which the largest diameter in any direction shall not exceed 45 mm.
- (b) **Finger:** Carrots of the cylindrical type, including sections obtained thereof by transverse cutting, being not less than 30 mm long (apart from arising end pieces).
  - (c) **Halved:** Carrots cut longitudinally into two approximately equal halves.
  - (d) **Quartered:** Carrots cut longitudinally into four approximately equal sections.
  - (e) **Sliced length-wise:** Carrots sliced approximately longitudinally, either smooth or corrugated into four or more units of approximately equal size. Not less than 20 mm long and not less than 5 mm in width measured at the maximum width.
  - (f) **Shoestring or Julienne:** Carrots cut longitudinally, either smooth or corrugated, into strips. The cross section shall not exceed 9.5 mm (measured at the longest side of the cross section).
  - (g) **Sliced or ring cut or roundels:** Carrots cut, either smooth or corrugated at right angles to the longitudinal axis into rings, having a minimum thickness of 2 mm, a maximum thickness of 10 mm and a maximum diameter of 50 mm.
  - (h) **Pieces:** Carrots cut cross-wise into sections having a thickness greater than 10 mm but less than 30 mm or whole carrots which are halved and then cut cross-wise into sections or sections of carrots that may be irregular in shape and size and which are larger than ring cut or double diced.
  - (i) **Diced:** Carrots cut into cubes with edges not exceeding 12.5 mm.
  - (j) **Double dice:** Carrots cut into uniformly shaped units having a cross section that is square and of which the longest dimension is approximately twice that of the shortest dimension - the shortest dimension not exceeding 12.5 mm.

##### 1.2.3 Sizing

- (a) Quick frozen carrots of the styles whole and finger may be presented sized or unsized.
- (b) If presented as size-graded the styles in Section 1.2.2 (a), shall conform to one of the three following systems of specification for the size names.
- (c) The diameter shall be measured at the point of largest transverse cross-section of the unit in accordance with the following table. However, when other sizes and size designations are used they should be indicated on the sales package.

Table 1 - Sizing

Size Designation	Diameter
<b>Specification for cylindrical carrots</b>	
(a) Small	6 – 23 mm
(b) Medium	23 – 27 mm
(c) Large	Greater than 27 mm
<b>Specification for conical carrots</b>	
(a) Small	10 – 30 mm
(b) Medium	30 - 36 mm
(c) Large	Greater than 36 mm
<b>Specification for spherical carrots</b>	
(a) Very small	Less than 18 mm
(b) Small	18 - 22 mm
(c) Medium	22 - 27 mm
(d) Large	27 - 35 mm
(e) Extra large	Over 35 mm

## 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 2.1 Composition

#### 2.1.1 Basic Ingredients

Carrots as described in Section 1.

#### 2.1.2 Optional Ingredients

- (a) Salt (sodium chloride) as defined in the *Standard for Food Grade Salt* (CXS 150-1985);
- (b) Sugars as defined in the *Standard for Sugars* (CXS 212-1999);
- (c) Aromatic herbs and spices as defined in the Standards for spices and culinary herbs; stock or juice of vegetables and aromatic herbs; garnishes composed of one or more vegetables (e.g. lettuce, onions; pieces of green or red peppers, or mixtures of both) up to a maximum of 10% m/m of the total drained vegetable ingredient.

### 2.2 Quality Factors

#### 2.2.1 General Requirements

Quick frozen carrots shall be free from objectionable tough parts; and with respect to visual defects subject to a tolerance shall be:

- (a) not misshapen (this regards whole and finger carrot style only);
- (b) reasonably free from blemishes;
- (c) reasonably free from mechanical damage this regards whole and finger carrot style only);
- (d) reasonably free from green tops;
- (e) reasonably free from extraneous vegetable materials (E.V.M.)<sup>1</sup>;
- (f) reasonably free from unpeeled areas.

<sup>1</sup> Excluding those in Section 2.1.2.

### 2.2.2 Analytical Characteristics

Mineral impurities measured on a whole product basis not more than 0.1% m/m.

### 2.2.3 Definition of Visual Defects

Defect	Definition
(a) Extraneous Vegetable Material	Harmless vegetable material which does not consist of mature carrot roots.
(b) Misshapen	Units showing branching, twisting, or other forms of distortion which detract seriously from the appearance of the product (Styles: Whole and Finger). Units (other than small pieces) not possessing the configuration of the defined style.
(c) Major blemishes	Units with one or more black, dark brown and other intensely discoloured areas due to disease, insect damage, inadequate topping or physiological factors covering an area or aggregate area greater than that of a circle 6 mm in diameter, which detract in a major way from the appearance of the product.
(d) Blemishes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Units with one or more black, dark brown or other intensely discoloured areas due to disease, insect damage, inadequate topping or physiological factors covering an area or aggregate area greater than that of a circle 3 mm in diameter but less than 6 mm in diameter.</li> <li>- Other types of discolouration which detract noticeably but not in a major way from the appearance of the product.</li> </ul>
(e) Unpeeled	Units showing noticeable unpeeled areas larger than a circle of 6 mm diameter.
(f) Damaged	Units which are crushed or broken.
(g) Cracked	Cracks greater than 3 mm wide or other splits which detract materially from the appearance of the product (Styles: "whole", "finger" and "sliced
(h) Greening	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Units showing green colouration extending down the shoulder or green ring at the top (whole and finger styles).</li> <li>- Units showing green colouration (other styles).</li> </ul>
(i) Small pieces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Units less than 25 mm long for the styles "whole, conical and cylindrical", "finger", "halved", "quartered" and "shoestring or julienne".</li> <li>- Units less than one third the volume of the standard product for the other styles.</li> </ul>
(j) Woody	The core of the carrot is not tender, but has tough, woody texture; it separates very easily from the outer flesh

### 2.2.4 Minimum Sample Unit

The minimum sample unit for style, sizing and other visual defects should be as follows:

(a) E.V.M. and small pieces	1,000 g
(b) Whole, finger, halved, quartered	25 units
(c) Diced, double dice, Shoestring or Julienne, sliced or ring cut, sliced lengthwise, pieces styles	400 g

### 2.2.5 Defects and Allowances

A tolerance of 10% by weight of non-conforming units applies to the whole style and 20% for all other styles. If presented size graded the product shall contain not less than 80% by mass of carrots of the declared size.

When the product is presented as "free flowing" a tolerance of 10% (m/m) shall be allowed for pieces which are stuck together to such an extent that they cannot easily be separated in the frozen state.

For tolerances based on the minimum sample unit indicated in Section 2.2.4, visual defects will be scored in accordance with the appropriate tables in this Section.

**Table 1 - Whole, finger, halved and quartered styles**

Defects	Percentage by number	Percentage by weight
(a) Misshapen	3	-
(b) Major blemishes and unpeeled areas	4	-
(c) Blemishes	10	-
(d) Damaged and cracked	4	-
(e) Small pieces	-	15
(f) Greening	12	-
(g) E.V.M.: Not to exceed 2 pieces or 1 g / 1,000 g	-	-
(h) Woody	1	

**Total maximum allowance:** 22% by number

**Table 2 - Ring cut, sliced lengthwise, diced, double diced, Shoestring and pieces**

Defects	Percentage by Weight	
	Ring cut, sliced lengthwise	Diced, double diced, Shoestring and pieces
(a) Misshapen	6	-
(b) Major blemishes and unpeeled areas	4	5
(c) Blemishes	10	12
(d) Damaged and cracked	4	10
(e) Small pieces	15	20
(f) Greening	12	-
(g) E.V.M.: Not to exceed 2 piece / 1,000 g	-	-
(h) Woody	1	1

**Total maximum allowance:** 20% by weight for diced, double diced, Shoestring and pieces, and 25% by weight for ring cut, sliced lengthwise.



**2.3 Classification of “Defectives”**

Any minimum sample unit which fails to comply with the quality requirements, as set out in Sections 2.2.1 and 2.2.5 shall be regarded as a “defective”.

**2.4 Lot Acceptance**

A lot will be considered acceptable when the number of “defectives” as defined in Section 2.3 does not exceed the acceptance number (c) for the appropriate sample plan with an AQL of 6.5.

In applying the acceptance procedure each “defective”, as indicated in Section 2.3, is treated individually for the respective characteristics.

**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

**4. LABELLING****4.1 Name of the Product**

**4.1.1** The name of the product shall include the designation “Carrots”.

**4.1.2** As regard styles declaration, “whole” and “finger” carrots may be simply designated as “carrots” in countries where this is a customary practice.

**4.1.3** As regard sizing declaration, carrots meeting the size requirements for “small” may be designated “baby” within countries where this practice is permitted.

**4.1.4** When other sizes and size designations not included in this standard are used, they should be indicated on the sales package.