

ירקות ופירות מוקפאים: אפונה מוקפאת

Frozen vegetables and fruits: Frozen peas

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 54202 – פירות וירקות מוקפאים, בהרכב זה:
עדי כהן, שרון צחקו ליבוביץ, אפרת סמו, טטיאנה פיידר, נפתלי צינקר (יו"ר)

כמו כן תרם להכנת התקן מוחמד מחמיד.

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על רויזיה
תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 939 מדצמבר 1975

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

מילות מפתח:

מזונות קפואים, מוצרי מזון, ירקות, פירות, היגיינה, גורמי זיהום, סימון, אריזה, תיווי, אפונה, אפונים.

Descriptors:

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

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יוודאו שבידיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גיליונות התיקון שלו. מסמך המתפרסם ברשומות כגיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכוניו נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות. יש לבדוק אם המסמך רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקם) נכנסים לתוקף 60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכניסה לתוקף.

סימון בתו תקן

כל המייצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היתר ממכון התקנים הישראלי, לסמנו בתו תקן:



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 PEAS של התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius – CXS 320-2015: Adopted 2015. Revised 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 PEAS של התקן הבין-לאומי (באנגלית)

לנוחות המשתמש מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום לעברית של הנספח הדין באפונה

(ANNEX ON PEAS) 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 939 מדצמבר 1975, ולפיכך הוא שונה ממנו מהותית. נוסף על כך, התקן הוא חלק מסדרת תקנים חדשה - סדרת התקנים הישראליים ת"י 877, הדנה בירקות ופירות מוקפאים.

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

- חלות התקן: התקן אינו חל על מוצרים לתעשייה, למעט בפרמטרים 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:

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

⁽¹⁾ התקן בהכנה.

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על אפונה שעברה הקפאה מהירה (להלן: המוצר / אפונה מוקפאת), כמוגדר בסעיף 1, המוצעת 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 מוצר 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 האפונה כמפורט בסעיף 2.2.1.1.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי הנספח ANNEX ON PEAS 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 ^(א)	-	סוכר
ת"י 411	-	מלח למזון: נתון כלורי
ת"י 443 ^(א)	-	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 עדכונה הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכונה

תקנים בין-לאומיים

Codex Alimentarius - STANDARD FOR NAMED ANIMAL FATS, CODEX STAN 211-1999
(Adopted 1999. Amendment 2009, 2013 and 2015)

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

Codex Alimentarius - RECOMMENDED METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING, CODEX STAN 234-1999 (Adopted 1999. Last modified 2018)

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

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Composition

2.1.2 Optional Ingredients

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

(א) סוכרים: סוכר לפי התקן הישראלי ת"י 356^(א); סירופ גלוקוז לפי התקן הישראלי ת"י 443^(א);

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

; CODEX STAN 212-1999

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

(ג) שמני מאכל צמחיים לפי התקן הישראלי ת"י 216 ושומנים מחי לפי תקן הקודקס STANDARD

; FOR NAMED ANIMAL FATS (CXS211-1999)

(ד) תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון לפי התקן הישראלי ת"י 1359;

(ה) רטבים המצויינים בשמם.

2.2 Quality Factors

2.2.1 Organoleptic and other characteristics

2.2.1.1 בשורה הראשונה, המילים "of a reasonably uniform green colour according to type" אינן חלות,

ובמקומן יחול:

בעל צבע אחיד האופייני לזן

2.2.2 Analytical Characteristics

- בסוף הסעיף יוסף:

לחלופין, ניתן לבדוק באמצעות טנדרומטר. הערך המתקבל לא יהיה גדול מ-200 יחידות טנדרומטר

(TR).

2.2.3 Definition of Defects

Blond Peas (a)

אחרי המילה "yellow" יוסף כך:

(עבור הזנים הירוקים)

Blemished Peas (b)

אחרי המילים "Blemished Peas" יוסף כך:

("כתמי חלודה")

2.2.4 Standard Sample Size

בסוף הסעיף יוספו המילים:

לחלופין ניתן לדגום מדגם קטן יותר, של 300 ג'.

2.2.5 Tolerances for Visual Defects

- בשורה הראשונה, אחרי הערך 500 ג', יוספו המילים:

או 300 ג',

- ב- Table 2. Tolerances for Visual Defects
בשורה האחרונה (E.V.M), בעמודה הימנית, יוספו בסוף המשפט המילים :
למדגם של 500 ג', או 7.2 סמ"ר למדגם של 300 ג'.

2.3. Classification of "Defectives"

- בפסקה השנייה, בשורה השלישית, ההפניות לסעיף 2.2.4 אינן חלות, ובמקומן יחול :
2.2.5

2.4. Lot Acceptance

בסוף הסעיף יוסף :
, או/וגם לא יהיה גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המתאימה, כמפורט בתקן הישראלי
ת"י 877 חלק 1.

3. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :
- תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי הטעם והריח המותרים לשימוש במוצר יהיו כמפורט במסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות
המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניו.

4. LABELLING

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

4.1. Name of the Product

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

- 4.1.1. שם המוצר יכלול את המילה "אפונה", למעט במקרים שבהם האפונה מוצגת בהתאם לסעיף 1.1.1.
- 4.1.2. עבור "אפונת גינה" ו"אפונה ירוקה מתוקה", הכינוי יהיה "אפונת גינה" או כינוי מקובל אחר.
- 4.1.3. אפונה בגדלים Extra Small ו-Very Small לפי Specification B בטבלה 1 ניתן לכנות "אפונה עדינה".
- 4.1.4. על גבי התווית תסומן המילה "מוקפאת" או "קפואה". אפשר לכלול בסימון על גבי התווית את סוג ההקפאה המהירה.

מוסף - תרגום לעברית של ANNEX ON PEAS (נספח בנושא אפונה) 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 הדרן באפונה (ANNEX ON PEAS) שבתקן הבין-לאומי. התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 877 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.

02/07/2019

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על אפונה שעברה הקפאה מהירה (להלן: המוצר / אפונה מוקפאת), כמוגדר בסעיף 1, המוצעת 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 מוצר 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 האפונה כמפורט בסעיף 2.2.1.1.

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

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 356 ^(א)	- סוכר
ת"י 411	- מלח למזון: נתרן כלורי
ת"י 443 ^(א)	- 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

תקנים בין-לאומיים

Codex Alimentarius - STANDARD FOR NAMED ANIMAL FATS, CODEX STAN 211-1999

(Adopted 1999. Amendment 2009, 2013 and 2015)

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

(Adopted 1999. Amendment 2001)

Codex Alimentarius - RECOMMENDED METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING, CODEX

STAN 234-1999 (Adopted 1999. Last modified 2018)

1. תיאור

1.1 הגדרת המוצר

אפונה מוקפאת מהירה היא מוצר המיוצר מאפונים טריים, נקיים, יציבים, שלמים, צעירים ורכים (tender) התואמים את מאפייני המין *Pisum sativum* L. שנשטפו ושעברו חליטה במידה מספקת

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

כדי להבטיח יציבות הולמת של צבע וטעם לאורך מחזורי שיווק רגילים.

1.1.1.1 טיפוסים (Types)

- (א) ניתן להשתמש בכל זן אפונה מהמין *Pisum sativum* L.
 (ב) המוצר יוצג כ"אפונה" ואפשר להציגו כ"אפונת גינה", בתנאי שהוא עומד במאפיינים האורגנולפטיים והאנליטיים.
 (ג) נכללים בכך זנים מתוקים ירוקים ומקומטים או זני כלאיים בעלי מאפיינים דומים.

1.2 הצגת המוצר

1.2.1 מיון לפי גודל

- 1.2.1.1 אפונה מוקפאת הקפאה מהירה מכל טיפוס יכולה להיות מוצגת עם ציון הגודל או ללא ציון הגודל.
 1.2.1.2 אם האפונים מדורגים לפי גודל, הם יעמדו באחת מתוך שתי מערכות המפרטים שלהלן עבור כינויי הגודל. ניתן להשתמש בטווחי גודל ובכינויי גודל אחרים, והם יסומנו בתיווי (should be labelled) בהתאמה לכך.

טבלה 1 – מפרטים למיון לפי גודל

גודל החור העגול בנפה במ"מ	כינוי הגודל
מפרט א	
עד 8.75	(1) קטן
עד 10.2	(2) בינוני
יותר מ-10.2	(3) גדול
מפרט ב	
עד 7.5	(1) קטן במיוחד
עד 8.2	(2) קטן מאוד
עד 8.75	(3) קטן
עד 10.2	(4) בינוני
יותר מ-10.2	(5) גדול

1.2.1.3 סבולות לגדלים

אם המוצר דורג לפי גודל, יהיו בו 80% לפחות - במספר או במשקל - אפונים בגודל המוצהר, או בגודל קטן יותר. הוא לא יכיל יותר מ-20% - במספר או במשקל - אפונים בשני הגדלים הסמוכים הגדולים יותר, כשהדבר רלוונטי.

2. הרכב עיקרי וגורמי איכות

2.1 הרכב

2.1.1 חומרי מוצא

אפונים כמוגדר בסעיף 1.

2.1.2 מרכיבים מותרים אחרים

- (א) סוכרים: סוכר לפי התקן הישראלי ת"י 356^(N); סירופ גלוקוז לפי התקן הישראלי ת"י 443^(N); סוכרים אחרים לפי התקן הבין-לאומי לסוכרים של ועדת ה-Codex Alimentarius - CODEX STAN 212-1999;
- (ב) מלח למזון (נתרן כלורי) לפי התקן הישראלי ת"י 411;
- (ג) שמני מאכל צמחיים לפי התקן הישראלי ת"י 216, ושומנים מן החי לפי התקן של ועדת ה-Codex Alimentarius - CODEX STAN 211-1999;
- (ד) תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון לפי התקן הישראלי ת"י 1359;
- (ה) רטבים המצוינים בשמם.

2.2 גורמי איכות

2.2.1 מאפיינים אורגנולפטיים ומאפיינים אחרים

- 2.2.1.1 המוצר יהיה בעל צבע אחיד, במידה סבירה, האופייני לזן. הוא יהיה שלם, נקי, למעשה ללא חומרים זרים, חופשי מטעם או ריח לא אופייניים, ולמעשה ללא נזק שנגרם מחרקים או ממחלות.
- 2.2.1.2 למוצר יהיה טעם אופייני, בהתחשב בתיבול ובמרכיבים המוספים.

2.2.2 מאפיינים אנליטיים

- תכולת המוצקים שאינם מסיסים באלכוהול כפי שהיא נקבעת בשיטה המפורטת ב-CXS 234-1999 לא תהיה גדולה מערכים אלה:
- (א) עבור אפונה / אפונת גינה 23% משקלי;
- (ב) עבור אפונה ירוקה מתוקה 19% משקלי.
- לחלופין, ניתן לבדוק באמצעות טנדרומטר. הערך המתקבל לא יהיה גדול מ-200 יחידות טנדרומטר (TR).

2.2.3 הגדרת פגמים

- (א) **אפונה בהירה** משמעותה אפונים שהם צהובים (עבור הזנים הירוקים) או לבנים אך אכילים (כלומר, אינם חמוצים או רקובים).
- (ב) **אפונה מוכתמת** ("כתמי חלודה") משמעותה אפונים שהם בעלי כתמים קלים או מנוקדים.
- (ג) **אפונה עם פגמים קשים** משמעותה אפונים שהם בעלי אחת התכונות האלה, במידה הפוגעת קשה במראם או באיכותם לאכילה: קשים, מצומקים, מנוקדים, שצבעם דהה, שניזוקו על ידי תולעים או מוכתמים.
- (ד) **חלקי אפונה** משמעותם חתיכות של אפונים, מופרדות או מחוברות, אפונים מרוסקים, אפונים שבורים באופן חלקי, קליפות אפונים קרועות או מופרדות, למעט אפונים שלמים שאינם פגועים שקליפתם הופרדה.
- (ה) **חומר צמחי זר** משמעותו כל גבעול, עלה או תרמיל מצמח האפונה, או חומר צמחי בלתי מזיק אחר.

2.2.4 גודל מדגם סטנדרטי

- גודל המדגם הסטנדרטי לבדיקת המוצר יהיה 500 ג'. לחלופין ניתן לדגום מדגם קטן יותר, של 300 ג'.

2.2.5 סבולות לפגמים חזותיים

בהתבסס על יחידת מדגם של 500 ג' או של 300 ג', לא יהיו במוצר הסופי יותר מהמפורט להלן :

טבלה 2 - סבולות לפגמים חזותיים

אפונה בהירה	2% משקלי
אפונה מוכתמת	5% משקלי
אפונה עם פגמים קשים	1% משקלי
חלקי אפונה	12% משקלי
חומר צמחי זר	0.5% משקלי אך לא יותר משטח בגודל 12 סמ"ר למדגם של 500 ג' או 7.2 סמ"ר למדגם של 300 ג'

2.3 הסיווג "פגומים"

כל יחידת מדגם סטנדרטית שאינה עומדת בדרישות האיכות כפי שנקבעו בסעיפים 2.2.1 ו-2.2.2 תיחשב "פגומה".

נוסף על כך, כל יחידת מדגם סטנדרטית שאינה עומדת בדרישות האיכות תיחשב "פגומה" אם אחד מהפגמים המפורטים בסעיף 2.2.3 נמצא בה בכמות גדולה יותר מפי 2 מן הסבולת המצוינת עבור פגם יחיד כמפורט בסעיף 2.2.5, או אם כמותם של סך כל הפגמים המפורטים בסעיף 2.2.5 מ-(א) אפונה בהירה עד (ד) חלקי אפונה, ועד בכלל, גדולה מ-15% משקלי.

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 לא יהיה גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המתאימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 1.

3 תוספי מזון

- תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי הטעם והריח המותרים לשימוש במוצר יהיו כמפורט במסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניו.

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 "אפונה", למעט במקרים שבהם האפונה מוצגת בהתאם לסעיף 1.1.1.
- 4.1.2 עבור "אפונת גינה" ו"אפונה ירוקה מתוקה", הכינוי יהיה "אפונת גינה" או כינוי מקובל אחר.
- 4.1.3 אפונה בגדלים "קטן במיוחד" ו"קטן מאוד" לפי מפרט ב בטבלה 1 ניתן לכנות "אפונה עדינה".
- 4.1.4 על גבי התווית תסומן המילה "מוקפאת" או "קפואה". אפשר לכלול בסימון על גבי התווית את סוג ההקפאה המהירה.

ANNEX ON PEAS

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

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Quick frozen peas are the product prepared from fresh, clean, sound, whole, young and tender peas conforming to the characteristics of the species *Pisum sativum* L. which have been washed, sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and flavor during normal marketing cycles.

1.1.1 Types

- (a) Any suitable variety of peas conforming to species *Pisum sativum* L may be used.
- (b) The product shall be presented as "peas" or may be presented as "garden peas" provided they meet the organoleptic and analytical characteristics.
- (c) Sweet green wrinkled varieties or hybrids having similar characteristics included.

1.2 Presentation

1.2.1 Sizing

1.2.1.1 Quick frozen peas of either type may be presented sized or un-sized.

1.2.1.2 If peas are size graded they shall conform to one of the two following systems of specifications for the size names. Other size ranges and designations may be used and should be labelled accordingly.

Table 1 – Specifications for Sizing

Size Designation	Round Hole Sieve Size In mm
Specification A	
1) Small	up to 8.75
2) Medium	up to 10.2
3) Large	over 10.2
Specification B	
1) Extra small	up to 7.5
2) Very small	up to 8.2
3) Small	up to 8.75
4) Medium	up to 10.2
5) Large	over 10.2

1.2.1.3 Tolerances for Sizes

If size graded, the product shall have a minimum of 80% either by number or weight of peas of the declared size, or of smaller sizes. It shall contain no more than 20% either by number or weight of peas of the next two larger adjoining sizes when applicable.

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Composition

2.1.1 Basic Ingredients

Peas as defined in Section 1.

2.1.2 *Optional Ingredients*

- (a) Sugars as defined in the *Standard for Sugars* (CXS 212-1999)
- (b) Salt (sodium chloride) as defined in the *Standard for Food Grade Salt* (CXS 150-1985);
- (c) Edible fats and oils as defined in the *Standard for Named Vegetable Oils* (CXS 210-1999) and in the *Standard for Named Animal Fats* (CXS 211-1999);
- (d) Spices and culinary herbs;¹
- (e) Named sauces

2.2 *Quality Factors*

2.2.1 *Organoleptic and other characteristics*

- 2.2.1.1 The product shall be of a reasonably uniform green colour according to type, whole, clean, practically free from foreign matter, free from any foreign taste or smell and practically free from damage by insects or diseases.
- 2.2.1.2 The product shall have a normal flavour, taking into consideration any seasonings or ingredients added.

2.2.2 *Analytical Characteristics*

The alcohol-insoluble solids content as determined by the method specified in CXS 234-1999 must not exceed:

- (a) for Peas /Garden Peas 23% m/m;
- (b) for Sweet Green Peas 19% m/m.

2.2.3 *Definition of Defects*

- (a) **Blond Peas** means peas which are yellow or white but which are edible (that is, not sour or rotted).
- (b) **Blemished Peas** means peas which are slightly stained or spotted.
- (c) **Seriously Blemished Peas** means peas which are either hard, shrivelled, spotted, discoloured, worm-eaten or otherwise blemished to an extent that the appearance or eating quality is seriously affected.
- (d) **Pea fragments** means portions of peas, separated or individual cotyledons, that are crushed, partially broken, broken or loose skins, excluding entire intact peas with skins detached.
- (e) **Extraneous Vegetable Material (E.V.M.)** means any vine, leaf or pod material from the pea plant, or other harmless vegetable material.

2.2.4 *Standard Sample Size*

The standard sample size for presentation shall be 500 g.

2.2.5 *Tolerances for Visual Defects*

Based on a sample unit of 500 g the end product shall have not more than the following:

Table 2. Tolerances for Visual Defects

Blond Peas	2% m/m
Blemished Peas	5% m/m
Seriously Blemished Peas	1% m/m
Pea Fragments	12% m/m
E.V.M.	0.5% m/m but not more than 12 cm ² in area

2.3 *Classification of "Defectives"*

Any standard sample unit, which fails to comply with the quality requirements, as set out in Sections 2.2.1 and 2.2.2 shall be regarded as a "defective".

In addition, any standard sample unit which fails to comply with the quality requirements shall be regarded as a "defective" when any of the defects listed under Section 2.2.3 is present in more than twice the amount of the specified tolerance for the individual defect as listed under Section 2.2.4 or if the total of Section 2.2.4 from (a) to (e) inclusive exceeds 15% m/m.

¹ In accordance with the relevant Standards for spices and culinary herbs, when available.

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 ACL of 6.5.

3. FOOD ADDITIVES**3.1. Flavourings**

The flavourings used in products covered by this standard shall comply with the *Guidelines for the Use of Flavourings* (CXG 66-2003).

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

4.1.1 The name of the product shall include the designation "peas", except that where peas are presented in conformity with Section 1.1.1.

4.1.2 Types "Garden Peas", Sweet Green Peas, the designation shall be "garden peas" or the equivalent designation used in the country of retail sale.

