

ירקות ופירות מוקפאים: שעועית ירוקה מוקפאת ושעועית צהובה מוקפאת

Frozen vegetables and fruits: Frozen green beans and frozen wax beans

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, מוחמד מחמיד.

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

<p>הודעה על רויזיה תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 979 מאוקטובר 1977</p>	<p>הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לנספח ANNEX ON GREEN BEANS AND WAX BEANS בתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CXS 320-2015 - Adopted in 2015. Revised in 2017</p>
---	---

מילות מפתח:

מזונות קפואים, מוצרי מזון, ירקות, פירות, היגיינה, גורמי זיהום, סימון, אריזה, תיווי, שעועית ירוקה, שעועית צהובה.

Descriptors:

frozen foods, food products, vegetables, fruits, hygiene, contaminants, marking, packaging, labelling, green beans, wax beans.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבדיהם 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 עדכנוי 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 GREEN BEANS AND WAX BEANS 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 GREEN BEANS AND WAX BEANS של התקן הבין-לאומי (באנגלית)

לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום לעברית של הנספח GREEN BEANS AND WAX BEANS ANNEX 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 979 מאוקטובר 1977, 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: 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⁽¹⁾:

- 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

⁽¹⁾ טרם פורסם נכון ליום הכנת תקן זה.

- 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 שעועית ירוקה ועל שעועית צהובה שעברו הקפאה מהירה (להלן : המוצר / שעועית), כמוגדר בסעיף 1, המוצעות 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 השעועית כמפורט בסעיף 2.2.1.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי הנספח

ANNEX ON GREEN BEANS AND WAX BEANS

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 216	-	שמני מאכל צמחיים
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

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

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 - CAC/RM 39-1970 - Tough String Test for String Beans

DESCRIPTION .1

Product Definition .1.1

בשורה הראשונה, המילים "green beans" אינן חלות, ובמקומן יחול:
שעועית

ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS .2

Composition .2.1

Optional Ingredients .2.1.2

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

(א) סוכרים: סוכר לפי התקן הישראלי ת"י 356^(x); 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 הבין-לאומי 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.

Quality Factors .2.2

General Requirements .2.2.1

לאחר סעיף (g) יוסף סעיף (h), כמפורט להלן:

(h) ללא חומרים זרים למעשה.

2.2.2 Definition of Visual Defects

Edible fiber (i) -

מיספור הסעיף (i) אינו חל, ובמקומו יחול (A)

Inedible fiber (ii) -

מיספור הסעיף (ii) אינו חל, ובמקומו יחול (B)

- לאחר סעיף (h) יוסף סעיף (i).

- תוכנו של סעיף-המשנה האחרון הכתוב כחלק מסעיף (h), "Small pieces (III)", יועבר לסעיף הראשי החדש (i)^(ב).

2.2.4 Defects and Allowances

2.2.4.2 Visual Defects

Table 2. Defect Tolerances by Count

- בשורת הטבלה "All but whole style (A)":

- בעמודה שכותרתה "Defect Categories", 2, הערך 50 אינו חל, ובמקומו יחול:
60

- בעמודה שכותרתה "Total", הערך 60 אינו חל, ובמקומו יחול:
70

- בשורת הטבלה "Whole style only (B)":

- בעמודה שכותרתה "Defect Categories", 2, הערך 30 אינו חל, ובמקומו יחול:
40

- בעמודה שכותרתה "Total", הערך 40 אינו חל, ובמקומו יחול:
50

2.4 Lot Acceptance

בסוף הסעיף יוסף:

או/וגם אינו 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 במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

4. LABELLING

בתחילת הסעיף יוסף:

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

^(ב) שינוי זה הוא תיקון לטעות שנפלה בתקן הבין-לאומי. הסעיף Small pieces הוא סעיף ראשי כמו הסעיפים (a) עד (h).

4.1 Name of the Product

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

4.1.1. שם המוצר יכלול את המילים "שעועית ירוקה" או "שעועית צהובה", לפי מוצר.

4.1.2. ניתן לסמן על גבי האריזה את הטיפוס ("עגולה" או "שטוחה").

4.1.3. ניתן לסמן "חתוכה" או "שלמה" לפי צורת החיתוך.

4.2 Size Designation

(a) ההפניה לסעיף 2.4.5.2 אינה חלה, ובמקומה יחול:

1.2.4

(d) הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שעועית שקוטרה עד 8.0 מ"מ (קטגוריה (a) או/וגם (b) בטבלה 1) אפשר לסמן במילים "שעועית עדינה".

**מוסף - תרגום לעברית של ANNEX ON GREEN BEANS AND WAX BEANS
(נספח בנושא שעועית ירוקה ושעועית צהובה) שבתקן הבין-לאומי**

CXS 320-2015

Adopted in 2015. Revised in 2017

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית של הנוסח האנגלי של הנספח הדרן בשעועית ירוקה ושעועית צהובה (ANNEX ON GREEN BEANS AND WAX BEANS) שבתקן הבין-לאומי.

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 5. 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.

14/08/2019

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על שעועית ירוקה ועל שעועית צהובה שעברו הקפאה מהירה (להלן: המוצר / שעועית), 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 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 השעועית כמפורט בסעיף 2.2.1.

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 216	-	שמני מאכל צמחיים
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 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 - CAC/RM 39-1970 - Tough String Test for String Beans

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

1. תיאור

1.1. הגדרת המוצר

שעועית מוקפאת היא מוצר המיוצר מתרמילים טריים, נקיים, יציבים ובשרניים של צמחים התואמים את מאפייני הזנים המתאימים של המין *Phaseolus vulgaris* L. או *Phaseolus coccineus* L. סיבים, גבעולים וקצות גבעולים מסולקים מן התרמילים, והתרמילים שטופים וחלוטים במידה מספקת כדי להבטיח יציבות הולמת של הצבע והטעם לאורך מחזורי שיווק רגילים.

1.2. הצגת המוצר

1.2.1. טיפוס (type)

שעועית ירוקה או שעועית צהובה בעלות הבדלי צורה מובחנים שמקורם בזן שונה, יכונן:

(א) **עגולה** – תרמילים שרוחבם אינו גדול יותר מפי 1.5 מעוביים.

(ב) **שטוחה** – תרמילים שרוחבם גדול יותר מפי 1.5 מעוביים.

1.2.2. צורות (Styles)

שעועית ירוקה מוקפאת ושעועית צהובה מוקפאת יוצגו בצורות שלהלן:

(א) **שלמה**: תרמילים שלמים בכל אורך.

(ב) **חתוכה**: תרמילים חתוכים לרוחב שבהם האורך של 70% או יותר (מספרית) מהיחידות הוא 20 מ"מ לפחות אך לא גדול מ-65 מ"מ.

(ג) **חתוכה לחתיכות קצרות**: תרמילים חתוכים לרוחב שבהם האורך של 70% או יותר (מספרית) מהיחידות גדול מ-10 מ"מ אך קטן מ-20 מ"מ.

(ד) **חתוכה באלכסון**: תרמילים החתוכים ב-45° בקירוב ביחס לציר האורכי, שבהם האורך של 70% (מספרית) מהיחידות גדול מ-6 מ"מ.

(ה) **פרוסה / חתוכה לרצועות**: תרמילים הפרוסים לאורכם או בזווית קטנה מ-45° ביחס לציר האורכי, שעוביים המקסימלי הוא 7 מ"מ.

1.2.3. צבע (לשעועית צהובה בלבד)

הצבע השולט של תרמילי השעועית הצהובה, למעט הזרעים והרקמה הצמודה שסביבם, יהיה צהוב, או צהוב עם גוון ירוק.

1.2.4. גודל

(א) שעועית מוקפאת, שלמה וחתוכה, יכולה להיות מוצגת עם ציון הגודל או ללא ציון הגודל.

(ב) אם שעועית מהטיפוס "עגולה" מוצגת עם ציון הגודל המדורג לפי הקוטר, היא תתאים, במדידה בתנאים מופשרים, לסיווג עבור כינויי הגודל שלהלן. עם זאת, אפשר להשתמש בסיווגי גודל אחרים, והם יסומנו על גבי התווית בהתאמה לכך.

טבלה 1 – כינוי לפי גודל

קוטר תרמיל השעועית במ"מ במדידה באמצעות קליבר	כינוי הגודל
עד 6.5	(א) קטן במיוחד
עד 8	(ב) קטן מאוד
עד 9.5	(ג) קטן
עד 11	(ד) בינוני
יותר מ-11	(ה) גדול

2. הרכב עיקרי וגורמי איכות

2.1. הרכב

2.1.1. חומרי מוצא

שעועית כמוגדר בסעיף 1.

2.1.2. מרכיבים מותרים אחרים

- (א) סוכרים: סוכר לפי התקן הישראלי ת"י 356^(כ); סירופ גלוקוז לפי התקן הישראלי ת"י 443^(כ); 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 הבין-לאומי 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 בשם.

2.2. גורמי איכות

2.2.1. דרישות כלליות

בנוגע לפגמים חזותיים הנתונים לסבולת, השעועית המוקפאת תהיה:

- (א) ללא כמות חריגה של חתיכות קטנות;
- (ב) מפותחת באופן נורמלי (עבור שעועית שלמה);
- (ג) ללא חומר צמחי זר (E.V.M.), במידה סבירה;
- (ד) ללא קצות גבעולים, במידה סבירה;
- (ה) ללא נזקי חרקים או מחלות, במידה סבירה;
- (ו) ללא יחידות פגומות מכנית, במידה סבירה;
- (ז) ללא סיבים קשים ויחידות סיביות, במידה סבירה;
- (ח) ללא חומרים זרים למעשה.

2.2.2. הגדרת פגמים חזותיים

- (א) **חומר צמחי זר (E.V.M.):** חומר צמחי מצמח השעועית, שאינו תרמיל, כגון עלה או קנוקנת (vine), אך למעט קצות גבעולים (stem ends); חומר צמחי בלתי מזיק אחר, שלא נכלל במכוון כמרכיב. למטרת הערכה, חומר צמחי זר המכיל חומר עלי שעועית יובדל מחומרים צמחיים זרים אחרים.
- (ב) **קצות גבעולים:** חתיכה מהגבעול הקרוב המחבר את התרמיל לגבעול הקנוקנת, בין שהיא עדיין מחוברת ליחידה ובין שהיא משוחררת בתוך המוצר.
- (ג) **פגמים קשים:** כל יחידה שנפגמה בשל חרקים או ממחלה והפגם משפיע על אזור גדול ממעגל שקוטרו 6 מ"מ, או 2 מ"מ עד 4 מ"מ למידה "קטן במיוחד", או שניזוקה בשל גורמים אחרים במידה הפוגעת באופן קשה במראה.
- (ד) **פגמים קלים:** כל יחידה שנפגמה בשל חרקים או ממחלה והפגם משפיע על אזור גדול ממעגל שקוטרו 3 מ"מ, או 2 מ"מ עד 4 מ"מ למידה "קטן במיוחד", או שניזוקה בשל גורמים אחרים במידה הפוגעת באופן קשה במראה.

- (ה) **פגם מכני** (בצורות "שלמה" או "חתוכה"): יחידה שבורה או מפוצלת לשני חלקים, מעוכה, או בעלת קצוות מרופטים מאוד במידה הפוגעת באופן קשה במראה.
- (ו) **לא מפותחת** (בצורה "שלמה" בלבד): כל יחידה שמידתה קטנה מ-3 מ"מ בנקודה הרחבה ביותר שלה.
- (ז) **סיבים קשים**: סיבים קשיחים שביכולתם לשאת משקל של 250 ג' למשך 5 שניות או יותר בבדיקה לפי הנוהל המובא ב-CAC/RM 39-1970.
- (ח) **יחידה סיבית**: כל יחידה שיש בה חומר דמוי קלף שנוצר במהלך הבשלת התרמיל, במידה הפוגעת באופן קשה באיכות האכילה.
- (1) **סיב אכיל** משמעותו סיב שהתפתח בדופן תרמיל השעועית, אשר לאחר הבישול אפשר לחוש בו בעת לעיסה, אבל אפשר לאכול אותו יחד עם שאר חומר השעועית ללא קושי.
- (2) **סיב בלתי-אכיל** משמעותו סיב שהתפתח בדופן תרמיל השעועית, אשר לאחר הבישול הוא לא נעים ללעיסה והוא נוטה להיפרד משאר חומר השעועית.
- (ט) **חתיכות קטנות** (עבור הצורות "חתוכה" ו"פרוסה"): חתיכות שעועית שאורכן קטן מ-10 מ"מ, הכוללות זרעים וחתיכות זרעים משוחררים; - (עבור הצורה "שלמה"): חתיכות שעועית שאורכן קטן מ-20 מ"מ, הכוללות זרעים חתיכות זרעים משוחררים.

2.2.3 יחידת מדגם סטנדרטית

2.2.3.1 הצגת המוצר

גודל המדגם הסטנדרטי לצורך דירוג לפי גודל יהיה 1 ק"ג.

2.2.3.2 פגמים חזותיים

גודל המדגם הסטנדרטי הוא 1 ק"ג לחומר צמחי זר (E.V.M) ולקצות גבעולים, ו-300 ג' לקטגוריות פגמים אחרות.

2.2.4 פגמים וסבולות

2.2.4.1 הצגת המוצר

- (א) כשהמוצר מוצג כבעל יחידות מופרדות (free flowing), מותרת סבולת של 10% (באחוזי משקל) עבור יחידות הדבוקות זו לזו במידה כזו שאי אפשר להפריד ביניהן בקלות כשהן במצב קפוא. כאשר מעריכים גורם זה, יחידת המדגם תהיה כל תכולת האריזה או 1 ק"ג.
- (ב) אם המוצר מוצג בציון גודל, הוא יכיל לא פחות מ-80% (מספרי) של תרמילי השעועית בגודל המוצהר או בגדלים קטנים יותר. מתוך ה-20% (מספרי) מתרמילי השעועית היכולים להיות גדולים יותר מהגודל המוצהר, לא יותר מרבע יהיו גדולים ב-2 מידות מהגודל המוצהר, ושום תרמיל לא יהיה גדול יותר מ-2 מידות מהגודל המוצהר.

2.2.4.2 פגמים חזותיים

עבור סבולת המבוססת על גודל המדגם הסטנדרטי המוצג בסעיף 2.2.3, פגמים חזותיים יקבלו ניקוד בהתאם לטבלה 2. המספר המקסימלי של הפגמים המותרים הוא ציון "סך הנקודות המותרות" המצוינות עבור הקטגוריות 1, 2 ו-3 או "הסך הכולל" של הקטגוריות האלה.

טבלה 2 – סבולות פגמים (מספרי)

סה"כ	קטגוריות הפגמים			הפגם
	3	2	1	
			1	(א) חומר צמחי זר (1) עלי שעועית (כל חתיכה)
			2	(2) חומר צמחי זר אחר (כל חתיכה)
			1	(ב) קצה גבעול
		3		(ג) פגם גדול
		1		(ד) פגם קטן
		1		(ה) פגם מכני (בצורות "שלמה" ו"חתוכה")
		2		(ו) לא מפותחת (בצורה "שלמה")
	3			(ז) סיב קשיח
	1			(ח) יחידה סיבית
70	10	60	15	א. סה"כ פגמים בכל הצורות למעט "שלמה"
50	6	40	15	ב. סה"כ פגמים בצורה "שלמה" בלבד
(ט) חתיכות קטנות (בצורות "שלמה", "חתוכה" ו"פרוסה") – מקסימום 20% משקלי				

2.3 הגדרת "פגומים"

כל יחידת מדגם סטנדרטית שאינה עומדת בדרישות האיכות, כפי שנקבעו בסעיפים 2.2.1 ו-2.2.4, 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 בסעיפים 2.2.1 ו-2.2.4.2, מקבל התייחסות נפרדת עבור המאפיינים שלו.

3. תוספי מזון

- תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי הטעם והריח יתאימו למפורט 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 המילים "שעועית ירוקה" או "שעועית צהובה", לפי המוצר.

4.1.2 ניתן לסמן על גבי האריזה את הטיפוס ("עגולה" או "שטוחה").

4.1.3 ניתן לסמן "חתוכה" או "שלמה" לפי צורת החיתוך.

4.2 ציון הגודל

אם משתמשים במונח לכינוי גודל השעועית:

(א) יש לציין גם את הגודל במ"מ כמפורט בסעיף 1.2.4; או/וגם

(ב) המילים "קטנה במיוחד", "קטנה מאוד", "קטנה", "בינונית" או "גדולה", לפי העניין; או/וגם

(ג) ייצוג גרפי נכון על גבי התווית, המייצג את דרגת הגודל שרוב השעועית מתאימה לה;

(ד) שעועית שקוטרה עד 8.0 מ"מ (קטגוריה (a) או/וגם (b) בטבלה 1) אפשר לסמן במילים "שעועית עדינה".

ANNEX ON GREEN BEANS AND WAX BEANS

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

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Quick frozen green beans is the product prepared from fresh, clean, sound, succulent pods of the plants conforming to the characteristics of suitable varieties of the species *Phaseolus vulgaris* L. or *Phaseolus coccineus* L. Strings (if any), stems, and stem ends are removed, and the pods washed and sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and flavour during normal marketing cycles.

1.2 Presentation

1.2.1 Type

Green beans or wax beans having distinct varietal differences with regard to shape may be designated as:

- (a) **Round** - Pods having a width not greater than 1½ times the thickness.
- (b) **Flat** - Pods having a width greater than 1½ times the thickness.

1.2.2 Styles

Quick frozen green beans and quick frozen wax beans shall be presented in the following styles:

- (a) **Whole**: Whole pods of any length.
- (b) **Cut**: Transversely cut pods in which 70% or more by count of the units are at least 20 mm long but not longer than 65 mm.
- (c) **Short cut**: Transversely cut pods in which 70% or more by count of the units are more than 10 mm but less than 20 mm long.
- (d) **Diagonal cut**: pods cut approximately 45° to the longitudinal axis in which 70% by count of the units are more than 6 mm long.
- (e) **Sliced/French Cut**: pods sliced lengthwise or at an angle up to approximately 45° to the longitudinal axis, with a maximum thickness of 7 mm.

1.2.3 Colour (for wax beans only)

The predominant colour of the pods of wax beans excluding the seeds and immediate surrounding tissue shall be yellow, or yellow with a green tinge.

1.2.4 Sizing

- (a) Quick frozen whole and cut green beans and wax beans may be presented sized or unsized.
- (b) If round type beans are presented as size graded on diameter, they shall conform when measured in the thawed conditions, to the following size designation for the size names. However, other size designations may be used, and should be labelled accordingly.

Table 1: Size designation

Size Designations	Bean pod diameter in mm measured by passing through parallel bars
(a) Extra small	up to 6.5
(b) Very small	up to 8
(c) Small	up to 9.5
(d) Medium	up to 11
(e) Large	over 11

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Composition

2.1.1 Basic Ingredients

Green Beans and Wax Beans 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 General Requirements

With regard to visual defects subject to a tolerance, quick frozen beans shall be:

- (a) without excessive small pieces;
- (b) normally developed (for whole beans);
- (c) reasonably free from extraneous vegetable material (E.V.M.);
- (d) reasonably free from stem ends;
- (e) reasonably free from damage by insects or disease;
- (f) reasonably free from mechanically damaged units;
- (g) reasonably free from tough strings and fibrous units.

2.2.2 Definition of Visual Defects

- (a) **Extraneous Vegetable Material:** Vegetable material from the bean plant, other than pod, such as leaf or vine, but excluding stem ends; other harmless vegetable material, not purposely included as an ingredient. For the purpose of assessment, E.V.M. comprising bean leaf material will be differentiated from other E.V.M.
- (b) **Stem end:** A piece of the immediate stem which attaches the pod to the vine stem whether still attached to the unit or loose in the product.
- (c) **Major blemish:** Each piece blemished due to insect or pathological damage affecting an area greater than a 6 mm diameter circle, 2 mm to 4 mm for the "extra small" size or blemished by other means to a degree which seriously detracts from its appearance.
- (d) **Minor blemish:** Each piece blemished due to insect or pathological damage affecting an area greater than a 3 mm diameter circle, 2 mm to 4 mm for the "extra small" size or blemished by other means to a degree which seriously detracts from its appearance.
- (e) **Mechanical damage** (whole and cut styles): a unit that is broken or split into two parts, crushed, or has very ragged edges to an extent that the appearance is seriously affected.
- (f) **Undeveloped** (whole style only): Each unit which measures less than 3 mm at its widest point.
- (g) **Tough strings:** Tough fibre which will support a weight of 250 g for 5 seconds or more when tested in accordance with the procedure as given in CAC/RM 39-1970.
- (h) **Fibrous unit:** Each piece having parchment - like material formed during the ripening of the pod, to the extent that the eating quality is seriously affected.
 - (i) **Edible fibre** means fibre developed in the wall of the bean pod that, after cooking, is noticeable upon chewing, but can be consumed with the rest of the bean material without objection.

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

- (ii) **Inedible fibre** means fibre developed in the wall of the bean pod that, after cooking, is objectionable upon chewing and tends to separate from the rest of the bean material.
- (iii) **Small pieces** (cut and sliced styles): bean pieces less than 10 mm in length including loose seeds and pieces of seeds; - (whole style) bean pieces less than 20 mm in length including loose seeds and pieces of seeds.

2.2.3 Standard Sample Size

2.2.3.1 Presentation

The standard sample size for sizing shall be 1 kg.

2.2.3.2 Visual Defects

The standard sample size is 1 kg for E.V.M. and stem ends, and 300 g for other defect categories.

2.2.4 Defects and Allowances

2.2.4.1 Presentation

- (a) 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. When assessing this factor, the sample unit shall be the entire contents of the pack or 1 kg.
- (b) If presented as size graded, the product shall contain not less than 80% by number of bean pods of the declared size or smaller sizes. Of the 20% by number which may be of larger sizes, not more than a quarter may be of the second size larger and none may be larger than the second size larger.

2.2.4.2 Visual Defects

For tolerance based on the standard sample size indicated in Section 2.2.3, visual defects shall be assigned points in accordance with Table 2. The maximum number of defects permitted is the "Total Allowable Points" rating indicated for the respective categories 1, 2 and 3 or the "Combined Total" of the foregoing categories.

Table 2. Defect Tolerances by Count

Defect	Defect Categories			Total
	1	2	3	
(a) E.V.M.				
(i) Bean leaf (each piece)	1			
(ii) Other E.V.M. (each piece)	2			
(b) Stem end	1			
(c) Major blemish		3		
(d) Minor blemish		1		
(e) Mechanical damage (whole and cut styles)		1		
(f) Undeveloped (whole style)		2		
(g) Tough strings			3	
(h) Fibrous unit			1	
(A) All but whole style	15	50	10	60
(B) Whole style only	15	30	6	40
(i) Small pieces (whole, cut and sliced styles) - maximum 20% m/m				

2.3 Definition of "Defectives"

Any standard sample unit, which fails to comply with the quality requirements, as set out in Sections 2.2.1 and 2.2.4 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 Sections 2.2.1 and 2.2.4.2, 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 designations “green beans” or “wax beans” as applicable.

4.1.2 A statement regarding type (“round” or “flat”) may be made if customary in the country of retail sale.

4.2 Size Designation

If a term designating the size of the beans is used:

- (a) it shall be supported by the size in mm as shown in Section 2.4.5.2; and/or
- (b) the words “extra small”, “very small”, “small”, “medium”, or “large” as appropriate; and/or
- (c) by a correct graphic representation on the label of the size range to which the beans predominantly conform; and/or
- (d) the customary method of declaring size in the country in which the product is sold.

																		הספק דרישה שמוצר צריך להיות ללא חסרים זרים	General Requirements	2.2.1
																		בגודל הקטן להספק המיני "Small pieces" בתוך הקוקוס דרישה זו מתייחסת למתן סטייה התיי (ת) והיא מוגבלת למספרים או קטן כן חסרים נדרשים של חתימת קטנת היא דרישה שמעמדת בגודל עצמה והיא שקולה לדרישה היחידה הסבירה	Definition of Visual Defects	2.2.2
																		קטן כמות המסמך הכללי, בקטגוריה 2 עלות מ - 50 ל - 60 (קטן כמות המסמך הכללי (Total) עלות מ - 60 ל - 70)	Defects and Allowances Visual Defect	2.2.4 2.2.4.2 Table 2. Defect Tolerances by count (A)
																		הוא התקולב במידת נכונה מול האספקת ביג'ל' מול חסרים וכן מוסמך שי שנה מספרים, למשל המספר, על מנת להקל על הרצונות המספר המסמך הכללי - אך שמאריך עובדים עם שיטתם בחרים זהו של מספרים אין כניה למשך מצד זה ולכן אין סיבה להקשות שלא למדוד.	All but whole style	2.2.4 2.2.4.2 Table 2. Defect Tolerances by count (A)
																		קטן כמות המסמך הכללי, בקטגוריה 2 עלות מ - 30 ל - 40 (קטן כמות המסמך הכללי (Total) עלות מ - 40 ל - 50)	Defects and Allowances Visual Defect	2.2.4 2.2.4.2 Table 2. Defect Tolerances by count (B)
																		ההבדל לקובל אמונה המספר אופייה לרדום לפי המבואר וההימנ' 877-1	Lot Acceptance	2.4
																		בין הקוקוס דרישה היא לדעם לפי הכנת דגימה המאמת את $AQL = 6.5$ הכנת דגימה זו מתייחסת לדעם של המספר לר של מספרים, כאשר מספר הרישוי אינו גבוה כפי בחי' לר המספר הקלה, אופייה לדעם על פי התבנית והדגימה המספרת בחי' 877-1. על גביס נכין ומספר התבנית ו משותפת הכת את החרים המספרת תחתיו על מספרים עם דעם מספרת		
																		במסגרת האספקה למספר המספר בתוך המספרים ADDITIVES, שנתה הבאפיה לתקנת ביאות (מספר המספר (המספר מר), המספר 2001-1 על עיבודות והחברות שירות המספר המספר - המספר מסע ירית, המספר 2015-1, על עיבודים	FOOD ADDITIVES	3
																		הספק דרישה למספר המספר לפי רח' 1145 - סמן קטן אחר המספר	Labelling	4
																		החברים עם המספר לעבירת: שעות ירקה ושעות צהובה	Name of the Product	4.1 4.1.1
																		החברות לעבירת דרישה למספר שעות ירקה ושעות צהובה		4.1.2
																		החברות לעבירת האופייה למספר על' הארזיה את המספר ("עגולה" או "מספר")		4.1.3
																		(א) הקנה הבאפיה למספר המספר את גודל האופייה במספר 2.4.5.2 למספר הבאפיה למספר 1.2.4	Size Designation	4.2
																		(ב) מידת האופייה למספר שעות שקטרה על 0.8 לפי למספר עינה, מספר בריאות		