

ירקות ופירות מוקפאים: תפוחי אדמה או בטטות מטוגנים ומוקפאים

Frozen vegetables and fruits: Frozen French Fried Potatoes or Frozen French Fried
Sweet Potatoes

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 תרם להכנת התקן מוחמד מחמיד.

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על רויזיה
תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 1203 מיוני 1983

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

מילות מפתח:

מזונות קפואים, מוצרי מזון, ירקות, פירות, היגיינה, מזהמים, סימון, אריזה, תיווי, תפוחי אדמה מטוגנים, תפוחי אדמה מתוקים (בטטות) מטוגנים.

Descriptors:

frozen foods, food products, vegetables, fruits, hygiene, contaminants, marking, packaging, labelling, french fried potatoes, french fried sweet potatoes .

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 הנספח ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES של התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius – 2015: Adopted in 2015. Revised in 2017 – CXS 320-2015, 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 FRENCH FRIED POTATOES של התקן הבין-לאומי (באנגלית)
- לנוחות המשתמש מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום לעברית של הנספח הדרוש בתפוחי אדמה או בטטות מטוגנים ומוקפאים (ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES) 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 1203 מיוני 1983, 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 ⁽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 | - | ירקות ופירות מוקפאים: תפוחי אדמה או בטטות מטוגנים ומוקפאים |

⁽¹⁾ התקן בהכנה.

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על תפוחי אדמה מטוגנים ובטטות מטוגנות שעברו הקפאה מהירה (להלן: המוצר), כמוגדר בסעיף 1, המוצעים לצריכה ישירה לרבות למטרות הסעדה (קייטרינג).

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 תפוח האדמה או הבטטה, כמפורט בסעיף 2.2.1b.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי הנספח

ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES

של התקן הבין-לאומי

בתחילת ה-ANNEX יוספו הערה לאומית כללית וסעיף אזכורים נורמטיביים, כמפורט להלן:

הערה לאומית כללית

בכל מקום בתקן שכתובה בו המילה potatoes, הכוונה גם לתפוחי אדמה מתוקים (בטטות).

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 323	-	חמאה
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

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)

1. DESCRIPTION

1.2 Presentation

1.2.1 Styles

1.2.1.1 Nature of the Surface

לאחר סעיף (b) יוסף סעיף (ג), כמפורט להלן:

(ג) צורה אחרת (כגון: פלחים, רבעים).

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Composition

2.1.1 Basic Ingredients

(b) הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שמני מאכל צמחיים לפי התקן הישראלי ת"י 216 ושומנים מהחי לפי תקן הקודקס STANDARD ; FOR NAMED ANIMAL FATS (CXS211-1999)

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

(ד) חמאה לפי התקן הישראלי ת"י 323.

2.2 Quality Factors

2.2.3 Standard Sample Size

בסוף הסעיף יוסף:

לחלופין ניתן לדגום מדגם קטן יותר, של 400 ג'.

2.2.4 Tolerances for Visual Defects

- בשורה הראשונה, המילים "Section 2.2.4" אינן חלות, ובמקומן יחול:

סעיף 2.2.3

Table 2: Tolerances for External Defects -

הכתוב בטבלה אינו חל, ובמקומו יחול:

מספר היחידות הפגומות במדגם של 400 ג' לפי החתך הרוחבי של המוצר		מספר היחידות הפגומות במדגם של 1 ק"ג לפי החתך הרוחבי של המוצר		קטגוריית הפגמים
גדול מ-16 מ"מ	4 מ"מ – 16 מ"מ	גדול מ-16 מ"מ	4 מ"מ – 16 מ"מ	
1	3	3	7	(א) קשה מאוד
4	10	9	21	(ב) קשה מאוד+קשה
11	37	27	60	סה"כ (קשה מאוד+קשה+קל)

Table 3. Sorting defects (Grades)

הסעיף על כותרתו אינו חל, ובמקומו יחול:

טבלה 3- פגמי מיון ופגמי טיגון (סבולת)

פגמי מיון	
קצוות	מקסימום 15% משקלי
פיסות קטנות ושאריות	מקסימום 6% משקלי
סך כל פגמי המיון	מקסימום 15% משקלי
פגמי טיגון	מקסימום 0.5% משקלי

2.3 Classification of "Defectives"

(c) המילים "Section 2.2.5" אינן חלות, ובמקומן יחול:

סעיף 2.2.4

2.4 Lot Acceptance for composition and quality factors

בסוף הפסקה הראשונה:

, או/וגם אינו גדול ממספר הקבלה של 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 יהיה "תפוחי אדמה מטוגנים ומוקפאים" אם המוצר הוכן מתפוח אדמה, או "בטטות מטוגנות

ומוקפאות" אם המוצר הוכן מתפוח אדמה מתוק (בטטה).

לחלופין ניתן להשתמש באחד השמות האלה, בהתאם למוצר:

- "טוגני תפוחי אדמה מוקפאים" או "טוגני בטטה מוקפאים"; או

- "צ'יפס תפוחי אדמה מוקפא" או "צ'יפס בטטה מוקפא".

4.1.2. נוסף על כך יופיע על התווית ציון הצורה (Style) לפי העניין, כגון "חיתוך ישר" או "חיתוך מסולסל", וכן יכול

להופיע, בכיתוב או/וגם בצירוף או/וגם באיור, ציון הגודל המקורב של החתך הרוחבי, או הכינוי המתאים,

כלומר "רצועות דקות מאוד", "רצועות דקות", "רצועות בינוניות", "רצועות עבות" או "רצועות עבות מאוד".

אם אריזת המוצר שקופה, או שיש בה חלון שניתן לראות את המוצר בעדו, אין חובה לסמן את הצורה.

4.1.3. ניתן לסמן על גבי התווית את המילה "קפוא/ים" במקום "מוקפא/ים". ניתן לכלול בסימון שעל גבי התווית גם

את סוג תהליך ההקפאה המהירה.

מוסף - תרגום לעברית של הנספח ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES

(נספח בנושא תפוחי אדמה ובטטות מטוגנים) 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 בתפוחי אדמה ובטטות מטוגנים (ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES) שבתקן הבין-לאומי.

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 8. 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.

16/07/2019

חלות התקן

תקן זה חל על תפוחי אדמה מטוגנים ובטטות מטוגנות שעברו הקפאה מהירה (להלן: המוצר), כמוגדר בסעיף 1, המוצעים לצריכה ישירה לרבות למטרות הסעדה (קייטרינג).

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 תפוח האדמה או הבטטה, כמפורט בסעיף 2.2.1b.

הערה כללית:

בכל מקום בתקן שכתובה בו המילה potatoes, הכוונה גם לתפוחי אדמה מתוקים (בטטות).

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 323	-	חמאה
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

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)

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

1. תיאור

1.1 הגדרת המוצר

תפוחי אדמה מטוגנים ומוקפאים הקפאה מהירה הם מוצר המיוצר מפקעות נקיות, מפותחות בצורה מספקת ושלמות של צמח תפוח האדמה, התואמות למאפייני המינים *Solanum tuberosum* L ו- *Solanum Andigena* L ומקני שורש של צמח הבטטה (תפוח אדמה מתוק) התואמים למאפייני המינים של *Ipomoea batatas*. מוצרים אלה יהיו ממוינים, שטופים, מקולפים או לא מקולפים, חתוכים למגוון צורות ומטופלים כנדרש כדי להשיג צבע הולם, ומטוגנים או מבושלים מראש בשמן מאכל או בשומן, או חלוטים במים. פעולות הטיפול, הבישול המוקדם והטיגון יהיו מספקות כדי להבטיח יציבות הולמת של הצבע והטעם במשך מחזורי שיווק רגילים. לאחר הטיגון או הבישול המוקדם, המוצר מצונן במהירות ומוקפא הקפאה מהירה. מוצרים שלא טוגנו או בושלו מראש אינם כלולים בתקן זה.

1.2 הצגת המוצר

1.2.1 צורות (Styles)

צורות המוצר ייקבעו לפי אופי פני השטח ואופי החתך הרוחבי.

1.2.1.1 אופי פני השטח

אפשר להציג את המוצר בכל אחת מהצורות שלהלן:

- (א) **חיתוך ישר** – רצועות תפוחי אדמה עם צדדים מקבילים למעשה ופני שטח חלקים;
- (ב) **חיתוך גלי** – רצועות תפוחי אדמה עם צדדים מקבילים למעשה ושבהם שני צדדים או יותר הם בעלי פני שטח גליים.
- (ג) **צורה אחרת** (כגון: פלחים, רבעים).

1.2.1.2 מידות החתך הרוחבי

מידות החתכים הרוחביים של רצועות תפוחי האדמה המטוגנות המוקפאות שנחתכו בכל ארבעת הצדדים (צורות (א) ו-(ב) לעיל) לא יהיו קטנות מ-4 מ"מ, במדידה במצב הקפוא. רצועות תפוחי האדמה המטוגנות המוקפאות שבכל אריזה יהיו בעלות מידות חתך רוחבי דומות.

אפשר לזהות את המוצר:

- (א) לפי המידות המקורבות של החתכים הרוחביים או לפי התייחסות למערכת הכינויים שלהלן:

טבלה 1 - כינויי גודל

המידה במ"מ לאורך פני השטח של החתך הרוחבי הגדול ביותר	הכינוי
8 – 4	(א) דק
12 – 8 <	(ב) בינוני (רגיל)
16 – 12 <	(ג) עבה
16 <	(ד) עבה מאוד

אחידות

כאשר לא מצוינות מידות ספציפיות של אורך פני השטח של החתך הרוחבי, האחידות יכולה להיות מבוססת כסבולת של 10% באורך החתך הרוחבי של יחידות שאינן עומדות בדרישות הצורה (ישר / גלי).

2. רכיבים עיקריים וגורמי איכות

2.1. הרכב

2.1.1. חומרי מוצא

- (א) תפוחי אדמה או תפוחי אדמה מתוקים (בטטות), כמוגדר בסעיף 1.1 ;
- (ב) שמני מאכל צמחיים לפי התקן הישראלי ת"י 216. ושומנים מהחי לפי תקן הקודקס ; STANDARD FOR NAMED ANIMAL FATS (CXS211-1999)

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) תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון לפי התקן הישראלי ת"י 1359 ;
- (ד) חמאה לפי התקן הישראלי ת"י 323.

2.2. גורמי איכות

2.2.1. דרישות כלליות

המוצר יהיה :

- (א) ללא כל טעם וריח זרים ;
- (ב) נקי, שלם וללא חומרים זרים למעשה ;
- (ג) בעל צבע אחיד במידה סבירה. ובנוגע לפגמים חזותיים, המוצר יהיה :
- (א) ללא פגמים חיצוניים רבים, כגון כתמים, עיניים ודהיית צבע (או שינוי בצבע) ;
- (ב) ללא השפעות מרובות מתהליך המיון, כגון קצוות, פיסות קטנות ושאריות ;
- (ג) ללא פגמים מהטיגון ככל האפשר, כגון חלקים שרופים.
- (ד) כאשר המוצר מיוצר לפי הוראות היצרן, יהיו לו :
- (ה) הצבע הרצוי, אחיד במידה סבירה ;
- (ו) המרקם האופייני למוצר, והוא לא יהיה קשה מדי וגם לא רך או רטוב מדי.

2.2.2.2 דרישות אנליטיות

2.2.2.1.1 לחות – תכולת הלחות המקסימלית של המוצר כולו בצורות "דק", "בינוני" ו"עבה" תהיה 76% משקלי; ובצורה "עבה מאוד" ובצורות אחרות, 78% משקלי.

2.2.2.2.2 תכולת חומצות השומן החופשיות בשומן או בשמן המופקים מהמוצר לא תהיה גדולה מ-1.5% משקלי של השמן, במדידה כחומצה אולאית או כערך שקיל של חומצת שומן המבוסס על חומצת השומן הדומיננטית בשומן או בשמן.

2.2.2.3 הגדרת פגמים חזותיים

פגמים חיצוניים – כתמים או שינויים בצבע (פנימיים או על פני השטח) בשל חשיפה לאור, פגיעה מכנית, גורמים נושאי מחלות או מזיקים, עיניים או שיירי קילוף.
(א) פגם קל – יחידה שנפגעה ממחלה, שינויי צבע (צבע כהה או דהייט צבע) או, עיניים, או קליפה כהה המכסים אזור או מעגל שקוטרו גדול מ-3 מ"מ אך קטן מ-7 מ"מ; קליפה חומה בהירה או-שינוי צבע קל בכל אזור שקוטרו גדול מ-3 מ"מ.
(ב) פגם גדול – יחידה שנפגעה ממחלה, שינויי צבע (צבע כהה או דהייט צבע) או, עיניים, או קליפה כהה המכסים אזור או מעגל שקוטרו גדול מ-7 מ"מ אך קטן מ-12 מ"מ.
(ג) פגם קשה – יחידה שנפגעה ממחלה, שינויי צבע (צבע כהה או דהייט צבע) או, עיניים, או קליפה כהה המכסים אזור או מעגל שקוטרו 12 מ"מ או יותר.
הערה: פגמים חיצוניים "קלים", ששטחם או עוצמתם קטנים מהמוגדר עבור פגמים שוליים, ייזנחו.
פגמי מיון
(א) קצוות (sliver) – יחידה דקה מאוד (בדרך כלל פיסת קצה) היכולה לעבור דרך חריץ שעוביו הוא 50% מהמידה המינימלית של הגודל הנומינלי או הרגיל.
(ב) פיסה קטנה – כל יחידה שאורכה קטן מ-25 מ"מ.
(ג) שאריות – חומר תפוחי אדמה בעל צורה לא רגילה שאינו עומד בתצורה הכללית של תפוחי אדמה מטוגנים.
פגמי טיגון
פיסות שרופות – כל יחידה שהיא חומה כהה עד שחורה וקשה בשל טיגון יתר רב.

2.2.3 יחידת דגימה סטנדרטית

גודל הדגימה הסטנדרטי יהיה 1 ק"ג. לחלופין ניתן לדגום דגימה קטנה יותר, של 400 ג'.

2.2.4 סבולות לפגמים חזותיים

לצורך הסבולות המבוססות על יחידת הדגימה הסטנדרטית כמפורט בסעיף 2.2.3, הפגמים החזותיים החיצוניים מסווגים כ"קלים" או "קשים" או "קשים מאוד". הסבולות בנוגע לפגמים החיצוניים תלויות בחתך הרוחבי של תפוחי האדמה המטוגנים. כדי להיות קבילות, הדגימות הסטנדרטיות לא יכילו מספר יחידות גדול מהמספרים המוצגים בטבלה 2 עבור הקטגוריות הרלוונטיות, לרבות הסכום הכולל.

טבלה 2 – הסבולות לפגמים חיצוניים

מספר היחידות הפגומות במדגם של 400 ג' לפי החתך הרוחבי של המוצר		מספר היחידות הפגומות במדגם של 1 ק"ג לפי החתך הרוחבי של המוצר		קטגוריית הפגמים
גדול מ-16 מ"מ	4 מ"מ – 16 מ"מ	גדול מ-16 מ"מ	4 מ"מ – 16 מ"מ	
1	3	3	7	(א) קשה מאוד
4	10	9	21	(ב) קשה מאוד+קשה
11	37	27	60	סה"כ (קשה מאוד+קשה+קל)

הסבולות עבור הפגמים האחרים (שאינם תלויים בחתך הרוחבי) (תלויים בצורה) הן :

טבלה 3 - פגמי מיון ופגמי טיגון (סבולות)

	פגמי מיון
מקסימום 15% משקלי	קצוות
מקסימום 6% משקלי	פיסות קטנות ושאריות
מקסימום 15% משקלי	סך כל פגמי המיון
מקסימום 0.5% משקלי	פגמי טיגון

2.3. הסיווג "פגומים"

יחידת דגימה שניטלה תיחשב "פגומה" עבור המאפיינים הרלוונטיים כאשר היא :

- (א) אינה עומדת בדרישות המובאות בסעיף 2.1 ;
- (ב) אינה עומדת באחת מהדרישות הכלליות המובאות בסעיף 2.2.1 ;
- (ג) חורגת מן הסבולות לפגמים החזותיים בכל אחת מקטגוריות הפגמים הרלוונטיות שבסעיף 2.2.4.

2.4. קבלת מנה בהתייחס לגורמי הרכב ואיכות

מנה תיחשב קבילה כאשר מספר ה"פגומים" כמוגדר בסעיף 2.2 אינו גדול ממספר הקבלה (c) עבור תוכנית הדגימה המתאימה עם $AQL=6.5$, או/וגם אינו גדול ממספר הקבלה של תוכנית הדגימה המתאימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 877 חלק 1.

ביישום נוהל הקבלה, כל "פגום", כמצוין בסעיפים בסעיף 2.3 (א) עד (ג), מקבל התייחסות נפרדת עבור הקטגוריות שלו.

3. תוספי מזון

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

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 יהיה "תפוחי אדמה מטוגנים ומוקפאים" אם המוצר הוכן מתפוח אדמה, או "בטטות מטוגנות ומוקפאות" אם המוצר הוכן מתפוח אדמה מתוק (בטטה).

לחלופין ניתן להשתמש באחד השמות האלה, בהתאם למוצר:

- "טוגני תפוחי אדמה מוקפאים" או "טוגני בטטה מוקפאים"; או

- "צ'יפס תפוחי אדמה מוקפא" או "צ'יפס בטטה מוקפא".

4.1.2 נוסף על כך יופיע על התווית ציון הצורה (Style) לפי העניין, כגון "חיתוך ישר" או "חיתוך

מסולסל", וכן יכול להופיע, בכיתוב או/וגם בציור או/וגם באיור, ציון הגודל המקורב של החתך הרוחבי, או הכינוי המתאים, כלומר "רצועות דקות מאוד", "רצועות דקות", "רצועות בינוניות", "רצועות עבות" או "רצועות עבות מאוד".

אם אריזת המוצר שקופה, או שיש בה חלון שניתן לראות את המוצר בעדו, אין חובה לסמן את הצורה.

4.1.3 ניתן לסמן על גבי התווית את המילה "קפואים" במקום "מוקפאים". ניתן לכלול בסימון

שעל גבי התווית גם את סוג תהליך ההקפאה המהירה.

4.2 דרישות נוספות

האריזות יישאו הנחיות ברורות לאחסון מזמן הרכישה מהקמעונאי עד לזמן השימוש, וכמו כן הוראות הכנה.

ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES

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

1. DESCRIPTION

1.1 Product definition

Quick frozen French fried potatoes are the product prepared from clean, sufficiently developed, sound tubers of the potato plant conforming to the characteristics of the species *Solanum tuberosum* L., *Solanum Andigena* L and rhizomes of the sweet potato plant conforming to the characteristics of the species of *Ipomoea batatas*. They shall have been sorted, washed, peeled or unpeeled, cut into various shapes and treated as necessary to achieve satisfactory colour and fried or pre-cooked in edible oil, fat, or water blanched. The treatment, precooking and frying operations shall be sufficient to ensure adequate stability of colour and flavour during normal marketing cycles. Following the frying or precooking operation the product is quickly cooled and quick frozen. Products that have not been fried or precooked are not covered by this annex.

1.2 Presentation

1.2.1 Styles

The styles of the product shall be determined by the nature of the surface and the nature of the cross section.

1.2.1.1 Nature of the Surface

The product may be presented in any one of the following styles including:

- (a) **Straight cut** - Strips of potato with practically parallel sides and with smooth surfaces;
- (b) **Crinkle cut** - Strips of potato with practically parallel sides and in which two or more sides have a corrugated surface.

1.2.1.2 Dimensions of the cross section

The cross sectional dimensions of strips of quick frozen French fried potatoes that have been cut on all four sides (Styles (a) and (b) above) shall not be less than 4 mm when measured in the frozen condition. The quick frozen French fried potatoes within each pack shall be of similar cross sectional dimensions.

The product may be identified:

- (a) by the approximate dimensions of the cross sections or by reference to the following system for designations:

Table 1. Size designations

Designation	Dimension in mm across the largest cut surface
(a) Shoestring	4 - 8
(b) Medium	> 8 - 12
(c) Thick cut	> 12 - 16
(d) Extra large	> 16

Uniformity

Uniformity may be expressed as a tolerance of 10% by length of non-conforming styles units applies, when specific lengths are not indicated.

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Composition

2.1.1 Basic Ingredients

- (a) Potatoes as defined in Section 1.1;
- (b) 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)

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) Spices and culinary herbs;
- (d) Batters.

2.2 Quality Factors

2.2.1 General Requirements

Quick frozen French fried potatoes shall:

- (a) be free from any foreign flavours and odours;
- (b) be clean, sound and practically free from foreign matter;
- (c) have a reasonably uniform colour.

and with respect to visual defects subject to a tolerance shall be:

- (a) without excessive external defects such as blemishes, eyes and discolouration;
- (b) without excessive sorting effects, such as slivers, small pieces and scrap;
- (c) reasonably free from frying defects, such as burnt parts.

When prepared in accordance with the manufacturer's instructions quick frozen French fried potatoes shall:

- (a) have a reasonably uniform desired colour;
- (b) have a texture characteristic of the product and be neither excessively hard nor excessively soft or soggy.

2.2.2 Analytical Requirements

2.2.2.1 Moisture - the maximum moisture content of the whole product in the styles shoestring, medium and thick cut shall be 76% m/m; and in extra-large and other styles 78% m/m.

2.2.2.2 The fat or oil extracted from the product shall have a free fatty acid content of not more than 1.5% of oil m/m measured as oleic acid or an equivalent fatty acid value based on the predominant fatty acid in the fat or oil

2.2.2.3 Definition of Visual Defects

External defects: are blemishes or discolouration (either internally or on the surface) due to exposure to light, mechanical, pathological or pest agents, eye material or peeling remnants.
(a) Minor defect - A unit affected by disease, dark or intense discolouration, eye material, or dark peel covering an area or a circle greater than 3 mm but less than 7 mm in diameter; pale brown peel or light discolouration of any area greater than 3 mm in diameter.
(b) Major defect - A unit affected by disease, dark or intense discolouration, eye material, or dark peeling covering an area or a circle greater than 7 mm but less than 12 mm in diameter.
(c) Serious defect - A unit affected by disease, dark or intense discolouration, eye material, or dark peel covering an area or a circle of 12 mm in diameter or more.
Note: "Slight" external defects which in either area or intensity fall below the definition shown for minor defects shall be ignored.
Sorting Defects
(a) Sliver - A very thin unit (generally an edge piece) which will pass through a slot the width of which is 50% of the minimum dimension of the nominal or normal size.
(b) Small piece - Any unit less than 25 mm in length.
(c) Scrap - Potato material of irregular form not conforming to the general conformation of French fried potatoes.
Frying Defects
Burnt pieces - Any unit which is dark brown to black and hard due to gross over frying.

2.2.3 Standard Sample Size

The standard sample size shall be 1 kg.

2.2.4 Tolerances for Visual Defects

For tolerances based on the standard sample size as specified in Section 2.2.4 the visual external defects are classified as “minor” or “major” or “serious”. The tolerances in respect of external defects are dependent on the cross section of the French fried potatoes.

To be acceptable, the standard samples shall not contain units in excess of the numbers shown for the respective categories, including total, in Table 2.

Table 2: Tolerances for External Defects

Defect category	Number of units affected cross section of strips	
	4 - 16 mm	over 16 mm
(a) Serious	7	3
(b) Serious + major	21	9
Total (serious + major + minor)	60	27

The tolerances for the other defects (not depending on cross section) (depending on the style) are:

Table 3. Sorting defects (Grades)

Slivers	maximum 12% m/m
Small Pieces and Scraps	maximum 6% m/m
Total Sorting Defects	maximum 12% m/m
Frying Defects	maximum 0.5% m/m

2.3 Classification of “Defectives”

Any sample unit taken shall be regarded as a “defective” for the respective characteristics when it:

- (a) fails to meet any of the requirements given in Section 2.1;
- (b) fails to meet any of the general requirements given in Section 2.2.1;
- (c) exceeds the tolerances for visual defects in any one or more respective defect categories in Section 2.2.5.

2.4 Lot Acceptance for composition and quality factors

A lot will be considered acceptable with respect to composition and quality factors when the number of “defectives” as defined in Section 2.2 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(a) to (c), is treated individually for the respective characteristics.

3. FOOD ADDITIVES

Sequestrants used in accordance with Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) in Food Category 0.4.2.2.1 Frozen Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds, are acceptable for use in food conforming to this Standard.

4. LABELLING

4.1 Name of the Product

- 4.1.1 The name of the product shall be “French Fried Potatoes” or the equivalent designation used in the country in which the product is intended to be sold. Where the sweet potato variety is used, the name of the product shall be “French Fried Sweet Potatoes”.

4.1.2 In addition, there shall appear on the label a designation of the style as appropriate, for example “straight cut” or “crinkle cut” and there may also appear an indication of the approximate dimensions of the cross section or the appropriate designation, i.e. “Shoestring”, “medium”, “thick cut” or “extra-large”.

4.2 Additional requirements

The packages shall bear clear directions for keeping from the time they are purchased from the retailer to the time of their use, as well as directions for cooking.