תאריך: 02 באוגוסט 2016

השינויים הלאומיים לת"י 441 חלק 5: שימורי אננס

השנויים הלאומיים לתקן הקודקס Codex stan. 42-1981 והנימוקים להם מפורטים בטבלה הבאה:

#	סעיף בתקן הזר	תקן משני - חקיקה זרה שמחייבת הפנייה למסמכים זרים שאינם מפורטים בתקן המאומץ	שינוי/תוספת	נימוק לשינוי/ תוספת	
	כותר				
א1	אזכורים נורמטיביים	-	הוסף סעיף אזכורים נורמטיביים	**מכורח חקיקה ישראלית** +	בסעיף זה מרוכזות ההפניות לתקנות ולתקנים הישראליים
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
1	Scope		הוספה חלות לתקן הישראלי	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר +	המשפט הוסף על מנת שתהיה חלות לתקן, כמקובל בתקני המזון בישראל..
1	Scope		הוסף ששימורי אננס יעמדו גם בדרישות ת"י 143	**מכורח חקיקה ישראלית** +	ת"י 143 : שימורי פירות וירקות,הינו תקן רשמי, הכולל דרישות כלליות לכל המוצרים מסוג שימורי ירקות ופירות, ודרישותיו חלות על שימורי פירות בנוסף לדרישות המפורטות בתקן הספציפי 411 חלק 5 לשימורי אננס
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
1.1	Product definition	-	בסוף הסעיף הוספו המילים (סטרילית מסחרית)	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר+	מטרת ההוספה היא להבהרה בלבד. ההגדרה של סטריליות מסחרית מופיעה בגוף הסעיף.

סעיף בתקן הזר		תקן משני - חקיקה זרה שמחייבת הפנייה למסמכים זרים שאינם מפורטים בתקן המאומץ	שינוי/תוספת	נימוק לשינוי/ תוספת	
#	כותר				
1.2	Varietal type	-	הוספה דרישה שפירות האננס מהם מיוצר המוצר יתאימו לרשימת צמחי מאכל של משרד הבריאות	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה למסמכי משרד הבריאות
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
2.1.1	Packing Media		פירוט דרישות התווך הנוזלי המופיע בסעיף, הוחלף בהפניה לתקן הישראלי לתווך נוזלי לשימורי פירות	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה לתקינה ישראלית. התקן הישראלי לתווך נוזלי לשימורי פירות הינו אימוץ של תקן הקודקס.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
2.1.2	Other premitted ingregient		הוספה דרישה שתבלינים יתאימו לתקן הישראלי לתבלינים, ושחומץ יתאים לתקן הישראלי לחומץ	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התקן הישראלי ת"י 1359 לתבלינים וכן התקן הישראלי ת"י 1160 לחומץ, הינם תקנים רשמיים, החלים על רכיבים אלו, שניתן להוסיף אותם למוצר.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	Allowances for defects		לנוחות המשתמש, סבולות הפגמים רוכזו לטבלה מרכזת (ללא שינוי בדרישות) המופיעה בנספח א'	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר +	סבולות הפגמים הוספו לטבלה לנוחות המשתמש, על מנת לרכז את כל סבולות הפגמים תחת סעיף אחד.
2.2.8	Acceptance		תוכנית הדגימה שונתה מ- AQL 6.5 לתוכנית הדגימה המפורטת בת"י 143: שימורי פירות וירקות	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	

סעיף בתקן הזר		תקן משני - חקיקה זרה שמחייבת הפנייה למסמכים זרים שאינם מפורטים בתקן המאומץ	שינוי/תוספת	נימוק לשינוי/ תוספת	
#	כותר				
				אחר+	המדגמים המוצעים בתקן הינם עבור אצוות גדולות. בארץ היקף השוק קטן יותר ולכן הוחלט להקל בדרישות ולהפנות לשיטת הדגימה המפורטת בת"י 143 מתאימה יותר.
3	Food Additives		רשימת תוספי המזון הוחלפה בהפניה לתקנות בריאות הציבור (תוספי מזון)	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה לתקנות תוספי מזון
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
			רשימת חומרי הטעם והריח הוחלפה בהפניה להנחיות שירות המזון הארצי לחומרי טעם וריח	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה להנחיות משרד הבריאות
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
4	Contaminants		במקום ריכוזי המתכות הכבדות המפורטים בתקן, הוספו הפניות לתקנות בדבר שאריות חומרי הדברה במזון, לתקנות בדבר מיקוטוקסינים במזון ולקווים מנחים לתכולת מתכות כבדות במזון.	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה לתקנות משרד הבריאות
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
6	Hygiene		הכתוב בסעיף החולף בהפניה לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון)	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר+	סעיף זה של תקן הקודקס הינו המלצה בלבד, ומפנה למסמכי קודקס הדנים בתהליך הייצור של המוצרים. בנושא תהליכי הייצור של המוצרים קיימת חקיקה בארץ (כגון חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) ולכן הוחלט להפנות לחוק זה

סעיף בתקן הזר		תקן משני - חקיקה זרה שמחייבת הפנייה למסמכים זרים שאינם מפורטים בתקן המאומץ	שינוי/תוספת	נימוק לשינוי/ תוספת	
#	כותר				
					במקום הכתוב בסעיף.
6.1.3	Acceptance		תוכנית הדגימה שונתה מ- AQL 6.5 לתוכנית הדגימה המפורטת בת"י 143: שימורי פירות וירקות	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר+	המדגמים המוצעים בתקן הינם עבור אצוות גדולות. בארץ היקף השוק קטן יותר ולכן הוחלט להקל בדרישות ולהפנות לשיטת הדגימה המפורטת בת"י 143 מתאימה יותר.
6.1.4.2	Lot Acceptance		הוספה הפניה לת"י 1059 עבור המשקל לאחר סינון	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה לתקינה ישראלית. ת"י 1059: סבולות המשקל וסבולות הנפח של מוצרי מזון ארוזים מראש, הינו תקן רשמי, החל על המוצר.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
7	LABELLING		ההפניה לתקן הקודקס לסימון מזון הוחלפה בהפניה לת"י 1145 לסימון מזון ארוז מראש	**מכורח חקיקה ישראלית+**	התאמה לתקינה ישראלית. ת"י 1145: סימון מזון ארוז מראש, הינו תקן רשמי החל על המוצר.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
7.1.2			הוספה האפשרות לכנות את המוצר "חתיכות בצורת טריזים" גם כ"חתיכות"	**מכורח חקיקה ישראלית +**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	הרחבת אפשרויות הכינוי למוצר. מוצר זה הינו נפוץ בארץ ומוכר כ"חתיכות" אננס. הביטוי חתיכות בצורת טריזים פחות מוכר בארץ ולכן

סעיף בתקן הזר		תקן משני - חקיקה זרה שמחייבת הפנייה למסמכים זרים שאינם מפורטים בתקן המאומץ	שינוי/תוספת	נימוק לשינוי/ תוספת	
#	כותר				
					הוחלט להוסף את האפשרות לכנות את צורת חיתוך המוצר כ"חתיכות" בלבד.
7.1.4	-		הוספה הפניה לת"י 441 חלק 3 הדן בתווך נוזלי לשימורי פירות	**מכורח חקיקה ישראלית +**	התאמה לתקינה ישראלית. התקן הישראלי לתווך נוזלי לשימורי פירות הינו אימוץ של תקן הקודקס.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
7.1.5	-		הוספה דרישה לסימון כחלק משם המוצר, או בסמוך אליו את המילים "בטעם X" כאשר נעשה שימוש בחומרי טעם וריח במוצר	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר+	בתקן הקודקס לא קיימת התייחסות לסימון חומרי הטעם והריח, ולכן הוספה התייחסות בסעיף זה.
7.1.6			הסעיף אינו חל	**מכורח חקיקה ישראלית +**	סעיף זה דן בסימון הביטויים "ללא תוספת סוכר" ו- "לא ממותק" . הגדרת מהות המוצר "ללא תוספת סוכר" מופיעה במסגרת תקנות תוספי מזון, שדרישותיו חלות על המוצר. ההגדרה בתקנות אינה תואמת לזו שבתקן. בנוסף, מיץ פירות משמש להמתקה ולכן סימון הביטוי "ללא תוספת סוכר" או "לא ממותק" הינו סימון מטעה.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
7.1.7			האפשרות לכנות את התווך הנוזלי בהתאם למפורט בתקן, הוחלפה בחובת סימון בהתאם לת"י 441 חלק 3.	**מכורח חקיקה ישראלית +**	סעיף זה דן בסימון התווך הנוזלי, המטופל במסגרת ת"י 441 חלק 3, הדן בתווך הנוזלי לשימורי פירות. פירוט סימון התווך הנוזלי הוחלף בהפניה לת"י 441 חלק 3 ובנוסף האפשרות הוחלפה בחובה

סעיף בתקן הזר		תקן משני - חקיקה זרה שמחייבת הפנייה למסמכים זרים שאינם מפורטים בתקן המאומץ	שינוי/תוספת	נימוק לשינוי/ תוספת	
#	כותר				
					משום שמדובר על תקן רשמי (דרשיה רשמית בת"י 441 הקיים לסימון התווך הנוזלי)
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
9	Methods of Analysis and Sampling		הוספת דרישה ששיטות הבדיקה והדגימה יהיו בהתאם לת"י 143.	**מכורח חקיקה ישראלית** +	תקן הקודקס אינו מפרט שיטות בדיקה ודגימה למוצר, אלא מפנה באופן כללי לתקני קודקס מתאימים. ת"י 143 הינו תקן רשמי החל על המוצר, ובו מפורטות שיטות הבדיקה והדגימה למוצר, ולכן הוחלט להפנות אליו בפרק הדן בשיטות הבדיקה והדגימה.
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר	
נספח א'	ריכוז הסבולות לפגמים מסעיפים 2.2.4, 2.2.5 ו- 2.2.6		הוסף נספח א' עם ריכוז דרישות הסבולות לפגמים	**מכורח חקיקה ישראלית**	
				מכורח צו סימון מוצרים	
				בגלל תנאי אקלים	
				אחר +	הנספח הוסף לנוחות המשתמשים בתקן.

Draft SI 441 part 5

טיוטה לתקן ישראלי ת"י 441 חלק 5

August 2016

אוגוסט 2016

ICS CODE:

שימורי פירות: שימורי אננס

Canned fruits: Canned pineapple

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 69977, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50407 – שימורי פירות, בהרכב זה:
אנסטסיה גולברג, טטיאנה פיידר (יו"ר), ניר קדם, ריבה שרון

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius

CODEX STAN 42-1981

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום

התקן הישראלי ת"י 441 מינואר 1998

(בכל הנוגע לשימורי אננס)

מילות מפתח:

אננס, מזון משומר, שימורים, פירות, מוצרי מזון, אנליזה ובדיקות של מזון, היגיינה, סימון, תיוי, תוספי מזון.

Descriptors:

pineapple, canned foods, fruits, food products, food testing and analysis, hygiene, labelling, food additives.

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 התקן 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:

מכון התקנים הישראלי

זכויות יוצרים

© אין לצלם, להעתיק או לפרסם, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש ובכתב ממכון התקנים הישראלי.

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-CODEX STAN 42 - Codex Alimentarius משנת 1981, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- סעיף חלות התקן הישראלי (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקן הבין-לאומי (באנגלית)

לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית), שמשולבים בו השינויים והתוספות הלאומיים.

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

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 441 מינואר 1998 בכל הנוגע לשימורי אננס.

מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius, CODEX STAN 42-1981, בשינויים ובתוספות לאומיים, ולפיכך היא שונה מהותית ממהדורת התקן הישראלי הקודמת.

להלן מובאים השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת:

- נוספו עוד צורות חיתוך למוצר;
- לפי מהדורת התקן החדשה אפשר להוסיף דבש לתווך הנוזלי (לסירופ) של שימורי האננס;
- השתנה משקל הפרי המותר לאחר סינון;
- נוספו קטגוריות של מוצרים בעלי תווך נוזלי מועט ושל מוצרים ללא תווך נוזלי.

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

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים הדנה בשימורי פירות.

חלקי הסדרה הם אלה:

ת"י 441 חלק 1 - שימורי פירות: שימורי פירות הדר

ת"י 441 חלק 2 - שימורי פירות: שימורי פירות גלעיניים

ת"י 441 חלק 3 - שימורי פירות: תווך נוזלי (סירופ) לשימורי פירות

ת"י 441 חלק 4 - שימורי פירות: שימורי פירות מסוימים, לרבות שימורי מנגו ושימורי אגסים

ת"י 441 חלק 5 - שימורי פירות: שימורי אננס

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על שימורי אננס, כמוגדר בסעיף 1.1 (להלן: המוצר).

נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצר דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

לאחר סעיף חלות התקן הישראלי יוסף סעיף אזכורים נורמטיביים, כמפורט להלן:

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 143	-	שימורי פירות וירקות
ת"י 441 חלק 3	-	שימורי פירות: תווך נוזלי (סירופ) לשימורי פירות
ת"י 1059	-	סבולת המשקל וסבולת הנפח של מוצרי מזון ארוזים מראש
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1160	-	חומץ
ת"י 1359[א]	-	תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן

ראו את התקנות בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon30A.pdf

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן

ראו את התקנות בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon29A.pdf

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן

ראו את התקנות בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon02A.pdf

קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכוניו

ראו את המסמך בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_01022007.pdf

רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 18-8-2014, על עדכוניה

ראו את הרשימה בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/34950411.xlsx

הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן

ראו את המסמך בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_24062015.pdf

---

[א] בעת הכנת תקן זה, ת"י 1359 נמצא ברוויזיה. כותר התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

[ב] בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

- בסוף הסעיף יוסף:

(כלומר, במצב של סטריליות מסחרית)

1.2 Varietal Type

לאחר המילים "suitable for canning" יוסף:

בהתאם ל"רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד)" של משרד הבריאות

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Basic Ingredients

2.1.1 Packing media

הכתוב בסעיף על סעיפי-המשנה שלו אינו חל, ובמקומו יחול:

כאשר נעשה שימוש בתווך נוזלי, הוא יתאים לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

2.1.2 Other permitted ingredients

- לאחר המילה "spices" יוסף:

המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359 ;

- לאחר המילה "vinegar" יוסף:

המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160.

2.2 Quality Criteria

2.2.4 Texture

2.2.5 Uniformity of Size and shape

2.2.6 Allowances for Defects

לכותרות שלושת הסעיפים תוסף ההפניה (ג) להערת השולים שלהלן:

הערת שוליים (ג) לנוחות המשתמש נוסף נספח א, ובו מרוכזות הדרישות לסבולות הפגמים המפורטות בסעיפים 2.2.4, 2.2.5 ו- 2.2.6.

Acceptance .2.2.8

(a) בשורות השנייה, השלישית והרביעית, המילים " number (c) of the appropriate sampling plan with an AQL of 6.5 (see relevant Codex texts on methods of analysis and sampling) "
אינן חלות, ובמקומן יחול:
מהמספר המפורט בתוכנית הדגימה המתאימה בתקן הישראלי ת"י 143.

FOOD ADDITIVES .3

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
- תוספי המזון בשימורי אננס יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי הטעם והריח בשימורי אננס יהיו בהתאם להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

CONTAMINANTS .4

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

מתכות כבדות .4.1

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי המסמך "קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון" מיום 01-05-2016, על עדכוניו.

שאריות חומרי הדברה .4.2

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

ריכוז מיקוטוקסינים .4.3

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

HYGIENE .5

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
שימורי אננס יעמדו בדרישות חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

WEIGHTS AND MEASURES .6

Acceptance .6.1.3

בשורות השנייה והשלישית, המילים
" the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan with an AQL of 6.5 (see relevant Codex texts on methods of analysis and sampling) " אינן חלות, ובמקומן יחול:
מהמספר המפורט בתוכנית הדגימה המתאימה בתקן הישראלי ת"י 143.

.6.1.4.2 בסוף הסעיף יוסף:
כנדרש בתקן הישראלי ת"י 1059 עבור מוצרים קשים למילוי.

7. LABELLING

המשפט הראשון אינו חל, ובמקומו יחול:

נוסף על דרישות הסימון כמפורט בתקן הישראלי ת"י 1145, יחולו גם דרישות הסימון המפורטות בסעיף זה, בשינויים ובתוספות האלה:

7.1 The Name of the Food

7.1.1 הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה "אננס".

7.1.2 הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

צורת חיתוך המוצר תסומן כך, לפי העניין:

- "שלם" או "שלמים";
- "פרוסות" או "פרוסות סליליות" או "פרוסות שלמות" או "טבעות";
- "חצאי פרוסות";
- "רבעי פרוסות";
- "שברי פרוסות";
- "רצועות" או "אצבעות";
- "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים";
- "גזרים עבים";
- "קוביות";
- "צורות לא אחידות";
- "שבבים";
- "מרוסק" או "חתוך דק".

7.1.4 הכתוב בשורה השנייה והשלישית אינו חל, ובמקומו יחול:

ויהיה בהתאם לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

7.1.5 בסוף הסעיף יוסף:

כאשר נעשה שימוש בחומרי טעם וריח במוצר, יסומנו כחלק מהשם או בסמוך אליו המילים "בטעם X", לפי העניין.

7.1.6 הסעיף אינו חל.

7.1.7 הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

כאשר הצורות "מרוסק" או "חתוך דק" ארוזות עם מיץ אננס וסוכר, התווך הנוזלי יסומן בהתאם לריכוזו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

7.2 List of Ingredients

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

רשימת הרכיבים תסומן בהתאם לתקן הישראלי ת"י 1145.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שיטות הבדיקה והדגימה יהיו בהתאם לתקן הישראלי ת"י 143.

לאחר סעיף 8 יוסף נספח א, כמפורט להלן:

נספח א- ריכוז הסבולות לפגמים מסעיפים 2.2.4, 2.2.5 ו- 2.2.6

(נורמטיבי)

צורת חיתוך המוצר (styles)	יחידות עם קילוף יתר	כתמים או יחידות מוכתמות	שאריות ליבה (מתוך המשקל לאחר סינון)	אחידות הגודל והצורה של היחידות במכל
"שלם" או "שלמים"	10% לפי ספירת יחידות פרי (גלילים) (מבוסס על ממוצעי המכלים בדגימה)	3 כתמים בכל יחידת פרי (גליל)	7%	אין דרישה
"פרוסות", "פרוסות סליליות", "פרוסות שלמות" או "טבעות"; "חצאי פרוסות"; "רבעי פרוסות"	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל; 2 יחידות, במכל המכיל 10-27 יחידות; או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל; 2 כתמים במכל המכיל 5-10 יחידות; 4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות; או 12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל	7%	עבור "פרוסות", "פרוסות סליליות", "פרוסות שלמות" או "טבעות" - משקל היחידה הגדולה ביותר לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הקטנה ביותר; עבור "חצאי פרוסות" ו"רבעי פרוסות" - משקל היחידה הגדולה ביותר לא יהיה גדול מפי 1.75 ממשקל היחידה הקטנה ביותר (למעט שברי יחידות)
"רצועות" או "אצבעות"	15% לפי ספירה של כל היחידות		7%	משקל היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הלא שבורה הקטנה ביותר

"שברי פרוסות"; "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים"; "גזרים עבים"; "קוביות"; "צורות לא אחידות"	לא חל		7%	"שברי פרוסות": אין דרישה "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים": לא יותר מ-15% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יהיו טרפזים בעלי קילוף יתר, שמשקל כל אחד מהם קטן מ-¾ המשקל הממוצע של טרפזים ללא קילוף יתר; "גזרים עבים": משקלן של לא יותר מ-15% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יהיה נמוך מ-5 ג' כל אחת; "קוביות": א. לא יותר מ-10% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יעברו דרך נפה שגודל העינה שלה 8 ממ"ר; ב. משקלן של לא יותר מ-15% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יהיה גדול מ-3 ג'; "צורות לא אחידות": אין דרישה
"שבבים"; "מרוסק"	אין דרישה		7%	אין דרישה

מוסף – תרגום התקן הבין-לאומי CODEX STAN 42-1981

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי ת"י 441 חלק 5.

בכל מקרה קובעים התקן הבין-לאומי והשינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי.

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על שימורי אננס, כמוגדר בסעיף 1.1 (להלן: המוצר).

נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצר דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 143	-	שימורי פירות וירקות
ת"י 441 חלק 3	-	שימורי פירות: תווך נוזלי (סירופ) לשימורי פירות
ת"י 1059	-	סבולת המשקל וסבולת הנפח של מוצרי מזון ארוזים מראש
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1160	-	חומץ
ת"י 1359[א]	-	תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן

ראו את התקנות בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon30A.pdf

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן

ראו את התקנות בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon29A.pdf

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן

ראו את התקנות בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon02A.pdf

קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכוניו

ראו את המסמך בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_01022007.pdf

רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 18-8-2014, על עדכוניה

ראו את הרשימה בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/34950411.xlsx

הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן

ראו את המסמך בכתובת שלהלן[ב]:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_24062015.pdf

---

[א] תקן זה נמצא ברוויזיה. כותר התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

[ב] בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

1. תיאור

1.1 הגדרת המוצר

שימורי אננס (אננס משומר) הוא מוצר:

(א) המתקבל מאננס בָּשל – טרי או מוקפא או ששומר בעבר – המתאים למאפיינים של *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) ושהקליפה והליבה הורחקו ממנו;

(ב) ארוז בתוך מים או בתוך תווך נוזלי מתאים אחר; הוא יכול להיות ארוז עם ממתיקים בעלי ערך תזונתי (nutritive sweeteners), כמפורט בסעיף 2.1.1.1.3, עם תבלינים, או עם מרכיבים אחרים המתאימים למוצר; וכן

(ג) שעבר עיבוד בחום באופן מתאים לפני אטימתו במכל או לאחר מכן, כדי למנוע קלקול (כלומר, במצב של סטריליות מסחרית).

1.2 זנים

ניתן להשתמש בכל זן מתורבת באופן מסחרי המתאים להכנת שימורים, בהתאם ל"רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד)" של משרד הבריאות.

1.3 צורות חיתוך

ניתן לארוז אננס לשימור בצורות החיתוך האלה:

1.3.1 שלם

יחידה גלילית שלמה נטולת ליבה.

1.3.2 פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות

פרוסות עגולות או טבעות שנחתכו באופן אחיד לרוחבו של ציר גליל האננס המקולף ונטול הליבה.

1.3.3 חצאי פרוסות

חצאים של פרוסות, עגולים-למחצה, שנחתכו באופן אחיד.

1.3.4 רבעי פרוסות

רבעים של פרוסות שנחתכו באופן אחיד.

1.3.5 שברי פרוסות

פיסות בצורת קשת, שאינן חייבות להיות אחידות בגודלן או/וגם בצורתן.

1.3.6 רצועות או אצבעות

פיסות ארוכות ודקות שנחתכו בצורה רדיאלית ולאורך גליל האננס נטול הליבה, שרובן באורך של 65 מ"מ או יותר.

1.3.7 חתיכות, או חתיכות בצורת טרפזים (tidbits)

פיסות בצורת טרפז, אחידות באופן סביר, שנחתכו מתוך פרוסות או חלקי פרוסות, רובן בעובי של 8 מ"מ עד 13 מ"מ.

1.3.8 גזרים עבים (chunks)

פיסות קצרות ועבות, שנחתכו מתוך פרוסות עבות או/וגם מתוך אננס מקולף ונטול ליבה, רובן ברוחב ובעובי גדולים מ-12 מ"מ ובאורך קטן מ-38 מ"מ.

1.3.9 קוביות

פיסות בצורת קובייה, אחידות באופן סביר, שרובן כאלה שהמידה הארוכה ביותר שלהן היא לכל היותר 14 מ"מ.

1.3.10. צורות לא אחידות (pieces)

פיסות בצורות ובגדלים לא אחידים, שאינם ניתנים לזיהוי כצורה מוגדרת, ושאינם כוללים את הצורות "גזרים עבים" או "שבבים".

1.3.11. שבבים

פיסות אננס קטנות בצורות ובגדלים לא אחידים, הדומות לאלה הנותרות לאחר קיצוץ אננס, ואשר יכולות להיכלל במוצר המכונה "מרוסק".

1.3.12. מרוסק או חתוך דק (crisp cut)

פיסות אננס חתוכות דק או גרוסות דק או מגוררות דק או קצוצות דק, והעשויות לכלול במסה המרוסקת שלהן שבבים.

1.4. צורות חיתוך אחרות

כל צורת הגשה אחרת של המוצר מותרת, בתנאי שהמוצר:

(א) מבודל דיו מצורות ההגשה האחרות שפורטו בתקן זה;

(ב) עומד בכל הדרישות הרלוונטיות של תקן זה, לרבות דרישות בנושאי ערכי סף בנוגע לפגמים, משקל לאחר סינון וכל דרישה אחרת בתקן זה הישימה לצורת ההגשה הדומה ביותר לצורה המתוכננת;

(ג) מתואר על גבי התווית כיאות, באופן המונע בלבול או הטעיה של הצרכן.

1.5. כמות התוך הנוזלי

ניתן לארוז שימורי אננס באופנים האלה:

1.5.1. בתוך נוזלי

מוצר עם תוך אריזה נוזלי.

1.5.2. במעט תוך נוזלי

מוצר בצורות "שבבים" או "מרוסק", ממותק או לא ממותק, המכיל לפחות 73% במשקל פרי לאחר סינון.

1.5.3. ללא תוך נוזלי

מוצר בצורות "שבבים" או "מרוסק", ממותק או לא ממותק, המכיל לפחות 78% במשקל פרי לאחר סינון.

2. דרישות הרכב ודרישות איכות

2.1. רכיבים בסיסיים

אננס עם או ללא תוך נוזלי, או עם ממתיקים יבשים בעלי ערך תזונתי (dry nutritive sweeteners) המתאימים למוצר, בתוספת אפשרית של רכיבים כמפורט להלן:

2.1.1. תוך נוזלי

כאשר נעשה שימוש בתוך נוזלי, הוא יתאים לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

2.1.2. מרכיבים נוספים מותרים

- תבלינים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359;

- שמנים אתריים;
- מנטה;
- חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160.

2.2. דרישות איכות

2.2.1. הגדרת פגמים

2.2.1.1. כתמים

שטחים וכתמים על גבי פני השטח שצבעם או מרקמם מנוגד בבירור לרקמת אננס רגילה, או כאלה היכולים אף לחדור לציפת הפרי. הכתמים הללו מוסרים באופן רגיל במהלך ההכנה של אננס למטרות מאכל או בישול, והם כוללים עיני פרי עמוקות, פיסות מהקליפה, כתמים חומים, חלקים חבולים ופגמים אחרים.

2.2.1.2. יחידה שבורה (נחשב פגם רק בצורות "פרוסות" ו"רצועות")

יחידה שנפרדה לחלקים מוגדרים; כל החלקים שסך גודלם המשותף שווה לגודלה של יחידה שלמה אחת נחשבים יחידת פגם אחת במסגרת יישום הסבולות הנקובות.

2.2.1.3. קילוף יתר (נחשב פגם רק בצורות "שלמים", "פרוסות" לרבות "פרוסות סליליות", "חצאי פרוסות", "רבעי פרוסות" ו"רצועות")

פרי שנחתך בהיקף כזה, שהצורה והמבנה הרגילים שלו נהרסו ומראה הפרי נפגע. קילוף יתר ייחשב פגם אם החלק שנחתך מהווה יותר מ-5% מהמסה של יחידה שנוצרה באופן מושלם ואם חיתוך כזה הורס את הצורה המעגלית הרגילה של השפה החיצונית או הפנימית של היחידה.

2.2.2. טעם

לשימורי אננס יהיו טעם וריח אופייניים, ללא טעמי לוואי וריחות לוואי, ולשימורי אננס עם מרכיבים מיוחדים יהיה הטעם האופייני הנגזר מהאננס ומהמרכיבים האחרים שנעשה בהם שימוש.

2.2.3. צבע

צבע המוצר יהיה מתאים לזן. עשויים להימצא בפרי פסים בצבע לבן. שימורי אננס המכילים מרכיבים מיוחדים ייחשבו בעלי צבע אופייני אם אין מופיע בהם שינוי צבע חריג כתוצאה מהמרכיב המוסף שנעשה בו שימוש.

2.2.4. מרקם [ג]

האננס המשומר יהיה בעל מרקם טוב באופן סביר, חלקי הפרי יהיו בעלי מבנה דחוס (compact in structure) באופן סביר, והמוצר יהיה נטול נקבוביות. האננס לאחר סינון – בכל צורות החיתוך – לא יכיל יותר מ-7% במשקל של "חומר ליבה"[1]. בעת קביעת השיעור באחוזים של חומר הליבה, האזורים המהווים את חומר הליבה נחתכים מהאננס ונשקלים ביחס למרכיבי הפרי המסוננים שבמכל.

2.2.5. אחידות הגודל והצורה [ג]

דרישות אלה אינן חלות על שימורי אננס בצורות: "שלמים", "שברי פרוסות", "צורות לא אחידות", "שבבים" או "מרוסק".

[ג] לנוחות המשתמש נוסף נספח א, ובו מרוכזות הדרישות לסבולות הפגמים המפורטות בסעיפים 2.2.4, 2.2.5 ו- 2.2.6

[1] החלק המרכזי הסיבי והקשיח של הפרי.

.2.2.5.1 פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות

המשקל של היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 מהמשקל של היחידה הקטנה ביותר.

.2.2.5.2 חצאי פרוסות או רבעי פרוסות

המשקל של היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.75 מהמשקל של היחידה הקטנה ביותר, למעט שברי חתיכות שנוצרו כתוצאה מהחיתוך או פרוסה שלמה שלא נחתכה במלואה.

.2.2.5.3 רצועות או אצבעות

המשקל של היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 מהמשקל של היחידה הלא שבורה הקטנה ביותר.

.2.2.5.4 חתיכות (חתיכות בצורת טרפזים)

לא יותר מ-15% ממשקל האננס לאחר סינון במכל יכילו יחידות בעלות קילוף יתר, שמשקל כל אחת מהם נמוך משלושת רבעי המשקל הממוצע של היחידות ללא קילוף יתר (לא פגומות).

.2.2.5.5 גזרים עבים

לא יותר מ-15% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו יחידות שמשקלן קטן מ-5 ג' כל אחת.

.2.2.5.6 קוביות

(א) לא יותר מ-10% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו יחידות בגודל העובר דרך נפה שגודל עינותיה 8 מ"מ;

(ב) לא יותר מ-15% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו יחידות שמשקלן גדול מ-3 ג' כל אחת.

.2.2.6 סבולות לפגמים [ג]

שימורי אננס לא יכילו פגמים בכמות רבה מדי (בין אם הוגדרו או הותרו באופן מפורש בתקן זה, ובין אם לאו). פגמים נפוצים מסוימים לא יימצאו בכמויות החורגות מערכי הסף שלהלן:

צורת חיתוך המוצר (styles)	יחידות עם קילוף יתר	כתמים או יחידות מוכתמות
"שלם" או "שלמים"	10% לפי ספירת יחידות פרי (גלילים) (מבוסס על ממוצעי המכלים בדגימה)	3 כתמים בכל יחידת פרי (גליל)
"פרוסות", "פרוסות סליליות", "פרוסות שלמות" או "טבעות"; "חצאי פרוסות"; "רבעי פרוסות"	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל; 2 יחידות, במכל המכיל 27- 10 יחידות; או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל; 2 כתמים במכל המכיל 5-10 יחידות; 4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות; או 12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל
"רצועות" או "אצבעות"	15% לפי ספירה של כל היחידות	

"שברי פרוסות"; "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים"; "גזרים עבים"; "קוביות"; "צורות לא אחידות"	לא חל	
"שבבים"; "מרוסק"	אין דרישה	לא יותר מ-1.5% (במשקל) של הפרי לאחר סינון

2.2.7. סיווג מכלים פגומים

מכל שאינו עומד בדרישת איכות אחת או יותר מבין דרישות האיכות הישימות, כפי שנקבעו בסעיפים 2.2.2 עד 2.2.6 (למעט יחידות עם קילוף יתר בצורה "שלמים" המבוססים על ממוצע דגימה), ייחשב מכל פגום.

2.2.8. קבלת אצווה

אצווה תיחשב עומדת בדרישות האיכות הישימות לפי סעיף 2.2.7 כאשר מתקיים:

(א) לעניין דרישות שאינן מבוססות על ממוצעים – מספר המכלים הפגומים, כמוגדר בסעיף 2.2.7, לא יהיה גדול מהמספר המפורט בתוכנית הדגימה המתאימה בתקן הישראלי ת"י 143.

(ב) התמלאה הדרישה המבוססת על ממוצעי מדגמים.

3. תוספי מזון

- תוספי המזון בשימורי אננס יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

- חומרי הטעם והריח בשימורי אננס יהיו בהתאם להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

4. מזהמים

4.1. מתכות כבדות

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי המסמך "קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון" מיום 01-05-2016, על עדכוניו.

4.2. שאריות חומרי הדברה

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

4.3. ריכוז מיקוטוקסינים

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

5. היגיינה

שימורי אננס יעמדו בדרישות חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

6. משקלים ומידות

6.1. מילוי המכלים

6.1.1. מילוי מינימלי

המכל יהיה מלא כיאות בפרי, והמוצר (לרבות התווך הנוזלי) ימלא לפחות 90% מקיבול המים של המכל. קיבול המים של המכל מוגדר כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20^{o} צ' שהמכל האטום יכול לאצור בתוכו כשהוא מלא לחלוטין.

6.1.2. סיווג מכלים פגומים

מכל שאינו עומד בדרישה למילוי מינימלי (90% מקיבול המכל), כמפורט בסעיף 6.1.1, ייחשב מכל פגום.

6.1.3. קבלת אצווה

אצווה תיחשב עומדת בדרישת סעיף 6.1.1 אם מספר המכלים הפגומים, כמוגדר בסעיף 6.1.2, אינו גדול מהמספר המפורט בתוכנית הדגימה המתאימה בתקן הישראלי ת"י 143.

6.1.4. משקל מינימלי לאחר סינון

6.1.4.1. משקל המוצר לאחר הסינון לא יהיה קטן מהשיעורים הנקובים להלן, בחישוב על בסיס משקל המים המזוקקים בטמפרטורה של 20^{o} צ' שהמכל האטום יכול לאצור בתוכו כשהוא מלא לחלוטין:

(א) כל הצורות, למעט "שלמים" או "מרוסק" או "שבבים" - 58%

(ב) אריזות עם תווך נוזלי:
הצורות "מרוסק" או "שבבים" - 63%

(ג) אריזה עם מעט תווך נוזלי:
הצורות "מרוסק" או "שבבים" - 73%

(ד) אריזה ללא תווך נוזלי:
הצורות "מרוסק" או "שבבים" - 78%

6.1.4.2. אצווה תיחשב עומדת בדרישות למשקל מינימלי לאחר סינון אם המשקל הממוצע לאחר סינון של כל המכלים הנבדקים אינו קטן מהמינימום הנדרש, בתנאי שאין מחסור בלתי סביר בשום מכל אינדיווידואלי, כנדרש בתקן הישראלי ת"י 1059 עבור מוצרים קשים למילוי.

7. סימון

נוסף על דרישות הסימון כמפורט בתקן הישראלי ת"י 1145, יחולו גם דרישות הסימון המפורטות בסעיף זה, בשינויים ובתוספות האלה:

7.1. שם המזון

7.1.1. שם המוצר יהיה "אננס".

7.1.2. צורת חיתוך המוצר תסומן כך, לפי העניין:

- "שלם" או "שלמים";
- "פרוסות" או "פרוסות סליליות" או "פרוסות שלמות" או "טבעות";
- "חצאי פרוסות";
- "רבעי פרוסות";

- "שברי פרוסות";
- "רצועות" או "אצבעות";
- "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים";
- "גזרים עבים";
- "קוביות";
- "צורות לא אחידות";
- "שבבים";
- "מרוסק" או "חתוך דק".

7.1.3. אם המוצר מיוצר בהתאם להוראות החלות על צורות חיתוך אחרות (סעיף 1.3), התווית תכלול בסמוך לשם המוצר מילים או ביטויים נוספים שמטרתם למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

7.1.4. התווך הנוזלי יסומן כחלק מהשם או בסמוך לשם, ויהיה בהתאם לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

7.1.5. כחלק מהשם או בסמוך אליו יסומן כל חומר תיבול המאפיין את המוצר, למשל "עם X", לפי העניין. כאשר נעשה שימוש בחומרי טעם וריח במוצר, יסומנו כחלק מהשם או בסמוך אליו המילים "בטעם X", לפי העניין.

7.1.6. הסעיף אינו חל.

7.1.7. כאשר הצורות "מרוסק" או "חתוך דק" ארוזות עם מיץ אננס וסוכר, התווך הנוזלי יסומן בהתאם לריכוזו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

7.1.8. ניתן לציין על גבי התווית את המונחים "אריזה עם מעט תווך נוזלי" או "אריזה ללא תווך נוזלי" עבור הצורות "מרוסק" או "חתוך דק" או "שבבים", כאשר האריזה עומדת בדרישות המתאימות של סעיף 6.1.4.1.

7.1.9. ניתן לסמן את הזן.

7.2. רשימת רכיבים

רשימת הרכיבים תסומן בהתאם לתקן הישראלי ת"י 1145.

8. שיטות בדיקה ודגימה

שיטות הבדיקה והדגימה יהיו בהתאם לתקן הישראלי ת"י 143.

נספח א- ריכוז הסבולות לפגמים מסעיפים 2.2.4, 2.2.5 ו- 2.2.6

(נורמטיבי)

צורת חיתוך המוצר (styles)	יחידות עם קילוף יתר	כתמים או יחידות מוכתמות	שאריות ליבה (מתוך המשקל לאחר סינון)	אחידות הגודל והצורה של היחידות במכל
"שלם" או "שלמים"	10% לפי ספירת יחידות פרי (גלילים) (מבוסס על ממוצעי המכלים בדגימה)	3 כתמים בכל יחידת פרי (גליל)	7%	אין דרישה
"פרוסות", "פרוסות סליליות", "פרוסות שלמות" או "טבעות"; "חצאי פרוסות"; "רבעי פרוסות"	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל; 2 יחידות, במכל המכיל 10-27 יחידות; או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל; 2 כתמים במכל המכיל 5-10 יחידות; 4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות; או 12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל	7%	עבור "פרוסות", "פרוסות סליליות", "פרוסות שלמות" או "טבעות" - משקל היחידה הגדולה ביותר לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הקטנה ביותר; עבור "חצאי פרוסות" ו"רבעי פרוסות" - משקל היחידה הגדולה ביותר לא יהיה גדול מפי 1.75 ממשקל היחידה הקטנה ביותר (למעט שברי יחידות)
"רצועות" או "אצבעות"	15% לפי ספירה של כל היחידות		7%	משקל היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הלא שבורה הקטנה ביותר
"שברי פרוסות"; "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים";	לא חל		7%	"שברי פרוסות": אין דרישה "חתיכות" או "חתיכות בצורת טרפזים": לא יותר מ-15% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יהיו טרפזים בעלי קילוף

"גזרים עבים"; "קוביות"; "צורות לא אחידות"				יתר, שמשקל כל אחד מהם קטן מ-¾ המשקל הממוצע של טרפזים ללא קילוף יתר; "גזרים עבים": משקלן של לא יותר מ-15% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יהיה נמוך מ-5 ג' כל אחת; "קוביות": א. לא יותר מ-10% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יעברו דרך נפה שגודל העינה שלה 8 ממ"ר; ב. משקלן של לא יותר מ-15% (במשקל) מהיחידות לאחר סינון יהיה גדול מ-3 ג'; "צורות לא אחידות": אין דרישה
"שבבים"; "מרוסק"	אין דרישה	7%		אין דרישה

CODEX STANDARD FOR CANNED PINEAPPLE

CODEX STAN 42-1981

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Canned pineapple is the product (a) prepared from fresh, frozen, or previously canned, mature pineapple, conforming to the characteristics of *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) and from which peel and core have been removed, (b) packed with water or other suitable liquid medium; it may be packed with nutritive sweeteners, as specified in sub-section 2.1.1.1.3, seasonings, or other ingredients appropriate to the product; and (c) processed by heat in an appropriate manner before of after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

1.2 Varietal Type

Any commercially cultivated variety suitable for canning may be used.

1.3 Styles

Canned pineapple may be packed in the following styles:

1.3.1 ***Whole***: cylindrical whole unit with the core removed.

1.3.2 ***Slices or Spiral Slices or Whole Slice or Rings***: uniformly cut circular slices or rings cut across the axis of the peeled, cored pineapple cylinders.

1.3.3 ***Half Slices***: uniformly cut, approximately semi-circular halves of slices.

1.3.4 ***Quarter Slices***: uniformly cut, one-fourth portions of slices.

1.3.5 ***Broken Slices***: arc-shaped portions which may not be uniform in size and/or shape.

1.3.6 ***Spears or Fingers***: long, slender pieces cut radially and lengthwise or the cored pineapple cylinder, predominantly 65 mm or longer.

1.3.7 ***Tidbits***: reasonably uniform, wedge-shaped sectors cut from slices or portions thereof, predominantly from 8 mm to 13 mm thick.

1.3.8 ***Chunks***: short, thick pieces cut from thick slices and/or from peeled cored pineapple and predominantly more than 12 mm in both thickness and width, and less than 38 mm in length.

1.3.9 ***Diced or Cubes***: reasonably uniform, cube-shaped pieces, predominantly 14 mm or less in the longest edge dimensions.

Formerly CAC/RS 42-1970. Adopted 1981.

1.3.10 ***Pieces***: irregular shapes and sizes not identifiable as a specific style and does not include "chunks" or "chips" styles.

1.3.11 ***Chips***: small, irregular shapes and sizes of pineapple pieces similar to that left over after dicing of pineapple and which may be included in crushed style.

1.3.12 ***Crushed or Crisp Cut***: finely cut or shredded or grated or diced pieces of pineapple and which may include chips in the crushed mass.

1.4 **Other Styles**

Any other presentation of the product shall be permitted provided that the product:

(a) is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard;

(b) meets all relevant requirements of this standard, including requirements relating to limitations on defects, drained weight, and any other requirements in this standard which are applicable to that style in the standard which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision;

(c) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

1.5 **Types of Pack**

Canned pineapple may be packed in the following types of pack:

1.5.1 ***Regular Pack***: with a liquid packing medium.

1.5.2 ***Heavy Pack***: "Chips" or "Crushed" styles with or without sweetening ingredients and containing at least 73% drained fruit weight.

1.5.3 ***Solid Pack***: "Chips" or "Crushed" styles with or without sweetening ingredients and containing at least 78% drained fruit weight.

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 **Basic Ingredients**

Pineapple with or without liquid packing media or with dry nutritive sweeteners appropriate to the product and other optional ingredients as follows:

2.1.1 **Packing media** [2]

2.1.1.1 Where a packing medium is used, it may consist of:

2.1.1.1.1 ***Water***: in which water, or any mixture of water and pineapple juice, is the sole liquid packing medium;

2.1.1.1.2 ***Juice***: in which natural pineapple juice, or clarified pineapple juice, is the sole liquid packing medium;

2.1.1.1.3 ***Dry nutritive sweetener***: with one or more of the following nutritive sweeteners - sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup - and without added liquid except such slight amounts of steam, water, or natural juice as occur in the normal canning of the product;

2.1.1.1.4 ***Syrup***: in which water or juice is combined with one or more of the following nutritive sweeteners - sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup - and classified on the basis of cut-out strength as:

Extra Light Syrup:	- not less than 10° Brix
Light Syrup:	- not less than 14° Brix
Heavy Syrup:	- not less than 18° Brix
Extra Heavy Syrup:	- not less than 22° Brix

2.1.1.2 The cut-out strength of syrup shall be determined on sample average, but no container may have a Brix value lower than that of the minimum of the next category below.

2.1.2 **Other permitted ingredients**

Spices, spice oils, mint, vinegar.

2.2 **Quality Criteria**

2.2.1 **Definition of Defects**

2.2.1.1 ***Blemish*** - surface areas and spots which contrast strongly or colour or texture with the normal pineapple tissue or which may penetrate into the flesh. Such blemishes are normally removed in preparation of pineapple for culinary use and include deep fruit eyes, pieces of shell, brown spots, bruised portions and other abnormalities.

2.2.1.2 ***Broken*** - (considered a defect only in Sliced and Spear styles). A unit severed into definite parts; all of such portions that equal the size of a full-size unit are considered one defect in applying the allowances herein.

2.2.1.3 ***Excessive Trim*** - (considered a defect only in the styles of Whole, Slices including Spiral Slices, Half Slices, Quarter Slices and Spears). A unit trimmed to the extent that its normal shape and conformation

[2] See Annex to Part I.

is destroyed and detracts from the appearance of such unit. Trim will be considered "excessive" if the portion trimmed away exceeds five percent of the apparent physical bulk of the perfectly formed unit and if such trimming destroys the normal circular shape of the outer or inner edge of the unit.

2.2.2 **Flavour**

Canned pineapple shall have a normal flavour and odour free from flavours or odours foreign to the product, and canned pineapple with special ingredients shall have a flavour characteristic of that imparted by the pineapple and the other substances used.

2.2.3 **Colour**

The colour of the product shall be normal for the varietal type. White radiating streaks may be present. Canned pineapple containing special ingredients shall be considered to be of characteristic colour when there is no abnormal discolouration for the respective ingredient used.

2.2.4 **Texture**

The canned pineapple shall have a reasonably good texture, the fruitlets shall be reasonably compact in structure, and the product shall be fairly free from porosity. The drained pineapple - of all styles - may contain no more than 7% by weight of "core material".[3] In determining, the percentage of core material, the areas which consist of core material are trimmed from the pineapple unit and weighed against the drained fruit ingredient in the container.

2.2.5 **Uniformity of Size and Shape**

These requirements do not apply to canned pineapple in the styles of: Whole, Broken Slices, Pieces, Chips or Crushed.

2.2.5.1 ***Slices or Spiral Slices or Whole Slices or Rings*** - the weight of the largest slice in a container shall not be more than 1.4 times the weight of the smallest.

2.2.5.2 ***Half slices or quarter slices*** - the weight of the largest unit in a container shall be not more than 1.75 times the weight of the smallest, except for an occasional broken piece due to splitting or an occasional whole slice not completely cut through.

2.2.5.3 ***Spears or fingers*** - the weight of the largest unbroken unit in a container shall be not more than 1.4 times the weight of the smallest unbroken unit.

2.2.5.4 ***Tidbits*** - not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of tidbits, each of which shall weigh less than three-fourths of the average weight of the untrimmed tidbits.

2.2.5.5 ***Chunks*** - not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of pieces which weigh less than 5 grammes each.

[3] The hard fibrous centre portion of the fruit.

2.2.5.6 ***Cubes or Diced***

(a) not more than 10% of the drained weight of pineapple in the container may consist of units of such size that they will pass through a screen that has square openings of 8 mm;

(b) not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of pieces which weight more than 3 grammes each.

2.2.6 **Allowances for Defects**

Canned pineapple shall not contain excessive defects (whether or not specifically defined or as allowed in this standard). Certain common defects shall not be present in amounts greater than the following limitations:

Styles	Units with Excessive Trim	Blemishes or Blemished Units
Whole	10% by count of fruit units (cylinders)[4]	3 blemishes per fruit unit (cylinder)
Slices or Spiral Slices or Whole Slices; Half Slices; Quarter Slices	1 unit if 10 or less per can; 2 units if over 10 but not over 27 per can; or 7.5% by count if over 27 per can	1 unit if 5 or less per can; 2 units if over 5 but not over 10 per can; 4 units if over 10 but not over 32 per can; or 12.5% by count if over 32 per can
Spears	15% by count of all units	Same as for Slices and Half Slices
Broken Slices; Tidbits; Chunks; Cubes; Pieces	Not applicable	12.5% by count of all units
Chips; Crushed	Not applicable	Not more than 1.5% by weight of the drained fruit

2.2.7 **Classification of "Defectives"**

A container that fails to meet one or more of the applicable quality requirements as set out in sub-sections 2.2.2 through 2.2.6 (except units with excessive trim in "Whole" style which are based on sample average), shall be considered a "defective".

2.2.8 **Acceptance**

[4] Based on average from all containers in the sample.

A lot will be considered as meeting the applicable quality requirements referred to in sub-section 2.2.7 when:

(a) for those requirements which are not based on averages - the number of "defectives", as defined in sub-section 2.2.7, does not exceed the acceptance number (c) of an appropriate sampling plan with an AQL of 6.5 (see relevant Codex texts on methods of analysis and sampling).

(b) the requirement which is based on sample average is complied with.

3. FOOD ADDITIVES

	Flavours	**Maximum Level**
3.1.1	Natural fruit essences	Limited by GMP
3.1.2	Mint flavour (mint oil)	Limited by GMP

3.2 **Acidifying Agent**

	Citric acid	Limited by GMP

3.3 **Anti-foaming Agent**

	Dimethylpolysiloxane	10 mg/kg

4. CONTAMINANTS

Lead (Pb)	1 mg/kg
Tin (Sn)	250 mg/kg, calculated as Sn

5. HYGIENE

5.1 It is recommended that the product covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969), and other Codes of Practice recommended by the Codex Alimentarius Commission which are relevant to this product.

5.2 To the extent possible in Good Manufacturing Practice, the product shall be free from objectionable matter.

5.3 When tested by appropriate methods of sampling and examination, the product:

- shall be free from microorganisms in amounts which may represent a hazard to health;

- shall be free from parasites which may represent a hazard to health; and

- shall not contain any substance originating from microorganisms in amounts which may represent a hazard to health.

6. WEIGHTS AND MEASURES

6.1 Fill of Container

6.1.1 Minimum Fill

The container shall be well filled with fruit and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

6.1.2 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the requirement for minimum fill (90% container capacity) of sub-section 6.1.1 shall be considered a "defective".

6.1.3 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirement of sub-section 6.1.1 when the number of "defectives", as defined in sub-section 6.1.2, does not exceed the acceptance number (c) of an appropriate sampling plan with an AQL of 6.5, (see relevant Codex texts on methods of analysis and sampling).

6.1.4 Minimum Drained Weight

6.1.4.1 The drained weight of the product shall be not less than the following percentages, calculated on the basis of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled:

(a) All styles other than Whole or Crushed or Chips styles - 58%

(b) Regular packs:
Crushed or Chips styles - 63%

(c) Heavy pack:
Crushed or Chips styles when designated as "Heavy Pack" - 73%

(d) Solid pack:
Crushed or Chips styles when designated as "Solid Pack" - 78%

6.1.4.2 The requirements for minimum drained weight shall be deemed to be complied with when the

average drained weight of all containers examined is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

7. LABELLING

In addition to the requirements of the Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN. 1-1985), the following specific provisions apply:

7.1 The Name of the Food

7.1.1 The name of the product shall be "pineapple".

7.1.2 The style, as appropriate, shall be declared:

"Whole"
"Slices" or "Spiral Slices" or "Whole Slices" or "Rings"
"Half Slices"
"Quarter Slices"
"Broken Slices"
"Spears" or "Fingers"
"Tidbits"
"Chunks"
"Diced" or "Cubes"
"Pieces"
"Chips"
"Crushed" or "Crisp Cut"

7.1.3 If the product is produced in accordance with the other styles provision (sub-section 1.3), the label shall contain in close proximity to the name of the product such additional words or phrases that will avoid misleading or confusing the consumer.

7.1.4 The packing medium shall be declared as part of the name or in close proximity to the name: "Water", "Juice", the name of the dry sweetener, "Extra Light Syrup" "Light Syrup", "Heavy Syrup" or "Extra Heavy Syrup", as appropriate.

7.1.5 As part of the name or in close proximity to the name, any seasoning which characterizes the product shall be declared, e.g. "With X", when appropriate.

7.1.6 When "Crushed" or "Crisp Cut" style is packed in natural pineapple juice (whether clarified or not), the following may be stated on the label in addition to the declaration of packing medium:

"Unsweetened" or "No sugar added"

7.1.7 When "Crushed" or "Crisp Cut" style is packed in pineapple juice and sugar, the packing medium may be declared as:

"Lightly Sweetened" in lieu of "Light Syrup"
"Heavily Sweetened" in lieu of "Heavy Syrup"
"Extra Heavily Sweetened" in lieu of "Extra Heavy Syrup".

7.1.8 The type of "Heavy Pack" or "Solid Pack" for "Crushed" or "Crisp Cut" or "Chips" styles may be stated on the label, if the pack complies with the appropriate requirements of sub-section 6.1.4.1.

7.1.9 The varietal type may be declared.

7.2 **List of Ingredients**

A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion in accordance with the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, (CODEX STAN. 1-1985), except that dimethylpolysiloxane and water need not be declared.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

See relevant Codex texts on methods of analysis and sampling.