Draft SI 524 **טיוטה לתקן ישראלי ת"י 524**

July 2016 יולי 2016

ICS CODE: -

טיוטה

קטשופ

Ketchup

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 דק 06/07/16

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50408 – מוצרי עגבניות, בהרכב זה:
אנסטסיה גולברג, סיגל דולב, אלחנן המאירי, מרגרט מצקור, ארתור פטחוב (יו"ר), ניר קדם

כמו כן תרמו להכנת התקן: מעוז גרופר, איתן גרנות, שי חן, דפנה הר-אבן.

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקנה האמריקנית שבקובץ התקנות הפדרליות

CFR - Code of Federal Regulations Title 21, Volume 2, Chapter 1, Subchapter B, part 155 - canned vegetables, sec.155.194 catsup

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 524 מפברואר 1979
גיליון התיקון מס' 1 מדצמבר 1983

מילות מפתח:

קטשופ, עגבניות, תרכיזים (במזון), סימון, תיוי.

Descriptors:

ketchup, tomatoes, concentrates (food), labelling.

עדכניות התקן

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

תוקף התקן

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

סימון בתו תקן

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

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 התקנה האמריקנית שבקובץ התקנות הפדרליות:

CFR - Code of Federal Regulations Title 21, Volume 2, Chapter 1, Subchapter B, part 155 - canned vegetables, sec.155.194 catsup

שאושרה כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

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

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

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 524 מפברואר 1979 לרבות גיליון התיקון מס' 1 מדצמבר 1983. מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקנה האמריקנית CFR 21 part 155 - canned vegetables, sec.155.194 catsup בשינויים ובתוספות לאומיים, ולפיכך היא שונה מהותית ממהדורות התקן הישראלי הקודמת.

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

1) הוסרה הדרישה לתכולת מלח מינימלית

2) הוסרה הדרישה לריק

3) הדרישות לחומר משמר ולמתכות כבדות הוחלפו בהפניות לתקנות בריאות הציבור בנושאים אלו.

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

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על מוצר המתקבל מסחיטת עגבניות טריות, ממיץ עגבניות, או ממיץ עגבניות מרוכז, בתוספת החומרים המפורטים בסעיף (2) (Ingredients). נוסף על דרישות תקן חלות גם דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקנה האמריקנית

לאחר סעיף החלות 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 41	-	מיץ עגבניות מרוכז
ת"י 52	-	מיצי פירות ותרכיזיהם
ת"י 143	-	שימורי פירות וירקות
ת"י 356	-	סוכר
ת"י 373	-	דבש
ת"י 411	-	מלח
ת"י 1160	-	חומץ
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

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

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

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

עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 13-01-2009, על עדכוניו[ד]

תקנות בריאות העם, (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013 על עדכוניהן[ה]

הערה:

כתובות המסמכים המצוינות בהערות השוליים הן הכתובות שבתוקף ביום פרסום תקן זה.

מסמכים זרים

[א] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon30A.pdf

[ב] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon29A.pdf

[ג] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon02A.pdf

[ד] ראו את הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_01022007.pdf

[ה] ראו את הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/Briut47.pdf

WHO – World Health Organization	–	Guidelines for drinking-water quality[1], Volumes 1 & 2
AOAC	-	918.12 Solids in Syrups
AOAC	-	965.41 Mould in Tomato products – Howard Mold Count

Identity(a)

Definition (1)

- הכתוב בסעיף המשנה i) אינו חל, ובמקומו יחול:

מיץ עגבניות מרוכז המתאים לתקן הישראלי ת"י 41.

- בסוף סעיף המשנה iv) יוסף:

בודקים את שימור הקטשופ כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, בשינוי שלהלן:

אף על פי שבתקן הישראלי ת"י 143, בסעיף 301.1 (א) נכתב שאין להדגיר מוצרי עגבניות, לפי תקן ישראלי זה יש להדגיר קטשופ.

Ingredients .2

- בתחילת הסעיף יוסף:

ריכוז המוצקים המינימלי במוצר יהיה לפחות 30° בריקס.

שיטת הבדיקה תהיה לפי AOAC 918.12

תכולת המוצקים המסיסים שמקורם בעגבניות תהיה לפחות 10° בריקס. תכולה זו תיבדק בשיטה מנהלית.

- בסוף סעיף המשנה (i) יוסף:

המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1160.

- סעיף המשנה (ii) אינו חל ובמקומו יחול:

סוכרים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 356 ו ממתיקים פחממתיים בעלי ערך תזונתי (Nutritive carbohydrate sweeteners) המפורטים במסמך CFR 168. דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373, וסילאן.

- סעיף המשנה (iii) אינו חל ובמקומו יחול:

תבלינים העומדים בתקנים הישראליים המתאימים, חומרי טעם בהתאם להנחיות לחומרי טעם של משרד הבריאות, בצל או שום.

---

(1) ראו את המסמך באתר ארגון הבריאות העולמי WHO בכתובת שלהלן:
http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44584/1/9789241548151_eng.pdf
בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

- בסוף סעיף 2 יוסף:

iv) מים: המים יהיו באיכות מי שתייה לפחות, לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013 או לפי המהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2).

v) מיץ לימון או/וגם מיץ לימון מרוכז המתאימים לתקן הישראלי ת"י 52.

vi) תוספי מזון העומדים בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

vii) מלח המתאים לת"י 411.

viii) חומצות מאכל, בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) תוספי מזון.

- לאחר סעיף 2 יוספו סעיפים 2.1-2.4 כמפורט להלן:

2.1. מתכות כבדות

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי המסמך: עדכון קווים מנחים לכמות מירבית של מתכות כבדות במזון - מיום 13-01-2009 על עדכוניו.

2.2. שאריות חומרי הדברה

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

2.3. ספירת עובש

סופרים את העובש כמפורט במסמך AOAC שיטה מספר 965.41 Mold in tomato products.
שדות הבדיקה הנבדקים לא יהיו נגועים ביותר מ-25% עובש .

2.4. מיקוטוקסינים

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

3. Labeling

הכתוב בסעיף אינו חל ובמקומו יחול:

המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145 בשינויים ובתוספות זו:

1) שם המוצר יהיה "קטשופ".

2) אם המוצר מתובל באופן ייחודי יוסף תיאור מתאים ככינוי משני לשם המוצר.

3) ברשימת הרכיבים, לאחר רכיבי העגבניות ששימשו לייצור המוצר, תסומן בסוגריים הכמות בגרמים של העגבניות ששימשו לייצור 100 גרם קטשופ.
אין לסמן סימון כמותי נוסף עבור העגבניות ורכיבי העגבניות.

הערה: לצורך סימון כמות העגבניות במוצר, מחושבת הכמות לפי תכולה של 5° בריקס בעגבנייה.

.

Quality (B)

סעיפי המשנה b) ו- c) אינם חלים.

Fill of container (C)

בסעיף המשנה (1), בשורה השנייה והשלישית, אחרי המילים "130.12(b) of this chapter" יוסף:

או לפי התקן הישראלי ת"י 143

סעיפי המשנה 2) ו-3) אינם חלים.

טיוטה

מוסף – תרגום לעברית

(מוסף זה אינו חלק מהתקן)

מוסף זה הוא תרגום לנוסח האנגלי של התקן האמריקני.
במקום שיש אי-התאמה בין המקור לבין התרגום, קובע המקור באנגלית.

טיוטה

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על מוצר המתקבל מסחיטת עגבניות טריות, ממיץ עגבניות, או ממיץ עגבניות מרוכז, בתוספת החומרים המפורטים בסעיף (2) (Ingredients). נוסף על דרישות תקן חלות גם דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 41 - מיץ עגבניות מרוכז

ת"י 52 - מיצי פירות ותרכיזיהם

ת"י 143 - שימורי פירות וירקות

ת"י 356 - סוכר

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

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

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

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

עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 13-01-2009, על עדכוניו[ד]

תקנות בריאות העם, (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013 על עדכוניהן[ה]

הערה:

כתובות המסמכים המצוינות בהערות השוליים הן הכתובות שבתוקף ביום פרסום תקן זה.

מסמכים זרים

WHO – World Health Organization	–	Guidelines for drinking-water quality[1], Volumes 1 & 2
AOAC	-	918.12 Solids in Syrups
AOAC	-	965.41 Mould in Tomato products – Howard Mold Count

[א] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon30A.pdf

[ב] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon29A.pdf

[ג] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon02A.pdf

[ד] ראו את הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_01022007.pdf

[ה] ראו את הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/Briut47.pdf

[1] ראו את המסמך באתר ארגון הבריאות העולמי WHO בכתובת שלהלן:
http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44584/1/9789241548151_eng.pdf
בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

א. אפיון

(1) הגדרה

קטשופ הוא המזון המתקבל מתוך רכיב עגבנייה אחד או מתוך כל צירוף של שני רכיבי עגבנייה או יותר מתוך הרכיבים המפורטים בסעיפים להלן:

i) מיץ עגבניות מרוכז המתאים לתקן הישראלי ת"י 41.

ii) הנוזל המתקבל מעגבניות בשלות בצבע אדום או אדמדם מהזנים *Lycopersicum esculentum* . P. Mill

iii) הנוזל המתקבל משאריות העגבניות מזנים אלו לאחר ששימשו להכנת שימורים, אשר המורכבות מהקליפות ומליבות הפרי יחד עם או בהעדר עגבניות מזנים אלו, או מפיסות שלהן.

iv) הנוזל המתקבל מהשארית הנוצרת ממיצוי חלקי של מיץ המתקבל מעגבניות מזנים אלו.

הנוזל יהיה מסונן כך שלא יכיל קליפות, זרעים וחומר קשה או מחוספס אחר בהתאם לנדרש. לפני הסינון ניתן להוסיף לתערובת העגבניות חומצת מלח, המתאימה לשימוש במזון, בכמות המספיקה להשגת ערך חומציות (pH) שלא יפחת מ-2.0. לאחר מכן מנטרלים את החומצה הזו בעזרת נתרן הידרוקסידי, כך שתערובת העגבניות שטופלה תגיע לערך חומציות של 4.2±0.2. את ההרכב הסופי של המזון ניתן לווסת בעזרת ריכוז הנוזל ו/או הוספת מים. המזון עשוי להכיל מלח (נתרן כלורי הנוצר במהלך נטרול המלח יחשב כמלח מוסף) ולהיות מתובל בחומרים המפורטים בסעיף (2) (רכיבים) לחלק זה. המזון עובר שימור בעזרת עיקור בחום (שימורים), קירור או הקפאה. כאשר המזון נאטם בתוך מכל שיוחזק בטמפרטורת החדר, יש לעבד את המזון באמצעות חום, לפני האיטום או לאחריו, כדי למנוע את קלקולו.

בודקים את שימור הקטשופ כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, בשינוי שלהלן:

אף על פי שבתקן הישראלי ת"י 143, בסעיף 301.1 (א) נכתב שאין להדגיר מוצרי עגבניות, לפי תקן ישראלי זה יש להדגיר קטשופ.

(2) רכיבים

תכולת המוצקים המסיסים(Brix) המינימלי במוצר יהיה לפחות 30° בריקס. שיטת הבדיקה תהיה לפי AOAC 918.12 תכולת המוצקים המסיסים שמקורם בעגבניות תהיה לפחות 10° בריקס. תכולה זו תיבדק בשיטה מנהלית.

ניתן להוסיף לחומרי המוצא המפורטים בפסקה (א)(1) לחלק זה מרכיב אחד או כל צירוף של שניים או יותר מהרכיבים הבטוחים והמתאימים הבאים מכל אחת מהקטגוריות הבאות:

i) מיני חומץ המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1160.

ii) סוכרים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 356 וממתיקים פחממתיים בעלי ערך תזונתי (Nutritive carbohydrate sweeteners) המפורטים במסמך CFR 168. דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373, וסילאן.

iii) תבלינים העומדים בתקנים הישראליים המתאימים, חומרי טעם בהתאם להנחיות לחומרי טעם של משרד הבריאות, בצל או שום.

iv) מים: המים יהיו באיכות מי שתייה לפחות, לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013 או לפי המהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמיWHO (כרכים 1 ו-2).

v) מיץ לימון או/וגם מיץ לימון מרוכז המתאימים לתקן הישראלי ת"י 52.

vi) תוספי מזון העומדים בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

vii) מלח המתאים לת"י 411.

viii) חומצות מאכל, בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) תוספי מזון.

2.1. מתכות כבדות

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי המסמך: עדכון קווים מנחים לכמות מירבית של מתכות כבדות במזון מיום 13-01-2009 על עדכוניו.

2.2. שאריות חומרי הדברה

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

2.3. ספירת עובש

סופרים את העובש כמפורט במסמך AOAC שיטה מספר 965.41 Mold in tomato products. שדות הבדיקה הנבדקים לא יהיו נגועים ביותר מ-25% עובש.

2.4. מיקוטוקסינים

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

(3) סימון

המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145 בשינויים ובתוספות זו:

1) שם המוצר יהיה "קטשופ".

2) אם המוצר מתובל באופן ייחודי יוסף תיאור מתאים כסינוי משני לשם המוצר.

3) ברשימת הרכיבים, לאחר רכיבי העגבניות ששימשו לייצור המוצר, תסומן בסוגריים הכמות בגרמים של העגבניות ששימשו לייצור 100 גרם קטשופ.

אין לסמן סימון כמותי נוסף עבור העגבניות ורכיבי העגבניות.

הערה: לצורך סימון כמות העגבניות במוצר, מחושבת הכמות לפי תכולה של 5° בריקס בעגבנייה.

ב. *איכות*

(1) איכות הקטשופ תהיה כדלהלן: הצמיגות של המזון המוגמר תהיה כזו המגיעה לקצב זרימה של לא יותר מ-14 ס"מ ב-30 שניות ב-20 מע' צלזיוס בזמן בדיקתו של המזון במד צמיגות Bostwick באופן הבא: בדוק את טמפרטורת התערובת והתאם אותה ל-20±1 מע' צלזיוס. גם הכלי חייב להיות בטמפרטורה זו. התאם את את מכשיר ה-Bostwick באמצעות הפלס הנמצא בכלי של המכשיר.. העבר מדגם לתא המדגם היבש של מד הצמיגות. מלא את תא הבדיקה קצת מעל מלוא המפלס שלו, תוך הימנעות מכניסתן של בועיות אוויר ככל הניתן. העבר משטח מישורי מעל ראש התא מנקודת שפת השער לשם הרחקת עודף מוצר. שחרר את שער המכשיר באמצעות הפעלת לחץ הדרגתי על המנוף, תוך החזקת המכשיר בכיוון מטה כדי למנוע את תזוזתו בזמן שהשער משוחרר. התחל להפעיל את שעון העצר באופן מידי, וכעבור 30 שניות קרא את מרחק הזרימה המרבי לערך של 0.1 ס"מ הקרוב ביותר. נקה ויבש את המכשיר וחזור על הקריאה תוך שימוש בחלק אחר של המדגם. אין לשטוף את המכשיר במים חמים אם מתכוונים

להשתמש בו מידית לקביעה הבאה, כיוון שהדבר עלול להעלות את טמפרטורת המדגם. לקבלת רמת הדיוק הגבוהה ביותר, יש לשמור את המכשיר בטמפרטורה של 20±1 מע' צלזיוס. אם שתי הקריאות נבדלות זו מזו ביותר מ-0.2 ס"מ, יש לבצע קריאה שלישית או קריאות נוספות עד למילוי דרישה זו. יש לדווח על הממוצע של שתי קריאות או יותר, תוך השמטת כל קריאה הנראית בלתי סבירה.

(2) הסעיף הושמט

(3) הסעיף הושמט

ג. *מילוי המכל*

(1) התקן למילוי מכל של קטשופ, כפי שנקבע מכוח השיטה הכללית למילוי מכלים כמפורט במסמך ה-CFR 130.12(b), או לפי התקן הישראלי ת"י 143, לא יהיה פחות מ-90% מהקיבולת המלאה של המכל, למעט:

i) כאשר המזון מוקפא, או

ii) כאשר המזון ארוז באריזות של מנה אישית המכילה 56.7 ג' או פחות.

(2) הסעיף הושמט.

(3) הסעיף הושמט.

טיוטה

U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting Your Health

FDA Home[3] Medical Devices[4] Databases[5]

CFR - Code of Federal Regulations Title 21

The information on this page is current as of April 1 2015.

For the most up-to-date version of CFR Title 21, go to the Electronic Code of Federal Regulations (eCFR).[6]

New Search Help[7] | More About 21CFR[8]

[Code of Federal Regulations]
[Title 21, Volume 2]
[Revised as of April 1, 2015]
[CITE: 21CFR155.194]

TITLE 21--FOOD AND DRUGS
CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION

PART 155 -- CANNED VEGETABLES

Subpart B--Requirements for Specific Standardized Canned Vegetables

Sec. 155.194 Catsup.

(a) *Identity* --(1) *Definition.* Catsup, ketchup, or catchup is the food prepared from one or any combination of two or more of the following optional tomato ingredients:

(i) Tomato concentrate as defined in 155.191(a)(1), except that lemon juice, concentrated lemon juice, or safe and suitable organic acids may be used in quantities no greater than necessary to adjust the pH, and in compliance with 155.191(b).

(ii) The liquid derived from mature tomatoes of the red or reddish varieties *Lycopersicum esculentum* P. Mill.

(iii) The liquid obtained from the residue from preparing such tomatoes for canning, consisting of peelings and cores with or without such tomatoes or pieces thereof.

(iv) The liquid obtained from the residue from partial extraction of juice from such tomatoes.

Such liquid is strained so as to exclude skins, seeds, and other coarse or hard substances in accordance with current good manufacturing practice. Prior to straining, food-grade hydrochloric acid may be added to the tomato material in an amount to obtain a pH no lower than 2.0. Such acid is then neutralized with food-grade sodium hydroxide so that the treated tomato material is restored to a pH of 4.2+/-0.2. The final composition of the food may be adjusted by concentration and/or by the addition of water. The food may contain salt (sodium chloride formed during acid neutralization shall be considered added salt) and is seasoned with ingredients as specified in paragraph (a)(2) of this section. The food is preserved by heat sterilization (canning), refrigeration, or freezing. When sealed in a container to be held at ambient temperatures, it is so processed by heat, before or after sealing, as to prevent spoilage.

(2) *Ingredients.* One or any combination of two or more of the following safe and suitable ingredients in each of the following categories is added to the tomato ingredients specified in paragraph (a)(1) of this section:

(i) Vinegars.

(ii) Nutritive carbohydrate sweeteners. Such sweeteners if defined in part 168 of this chapter shall be as defined therein.

(iii) Spices, flavoring, onions, or garlic.

(3) *Labeling.* (i) The name of the food is "Catsup," "Ketchup," or "Catchup."

(ii) The following shall be included as part of the name or in close proximity to the name of the food:

(*a*) The statement "Made from" or "Made in part from," as the case may be, "residual tomato material from canning" if the optional tomato ingredient specified in paragraph (a)(1)(iii) of this section or tomato concentrate containing the ingredient specified in 155.191(a)(1)(ii) is present.

(*b*) The statement "Made from" or "Made in part from," as the case may be, "residual tomato material from partial extraction of juice" if the optional tomato ingredient specified in paragraph (a)(1)(iv) of this section or tomato concentrate containing the ingredient specified in 155.191(a)(1)(iii) is present.

(iii) *Label declaration.* Each of the ingredients used in the food shall be declared on the label as required by the applicable sections of parts 101 and 130 of this chapter; except that the name "tomato concentrate" may be used in lieu of the names "tomato puree," "tomato pulp," or "tomato paste" and when tomato concentrates are used, the labeling requirements of 155.191(a)(3)(ii)(*a*) and (a)(3)(ii)(*b*) do not apply.

(b) *Quality.* (1) The standard of quality for catsup is as follows: The consistency of the finished food is such that its flow is not more than 14 centimeters in 30 seconds at 20 deg. C when tested in a Bostwick Consistometer in the following manner: Check temperature of mixture and adjust to 20+/-1 deg. C. The trough must also be at a temperature close to 20 deg. C. Adjust end-to-end level of Bostwick Consistometer by means of the spirit level placed in trough of instrument. Side-to-side level may be adjusted by means of the built-in spirit level. Transfer sample to the dry sample chamber of the Bostwick Consistometer. Fill the chamber slightly more than level full, avoiding air bubbles as far as possible. Pass a straight edge across top of chamber starting from the gate end to remove excess product. Release gate of instrument by gradual pressure on lever, holding the instrument down at the same time to prevent its movement as the gate is released. Immediately start the stop watch or interval timer, and after 30 seconds read the maximum distance of flow to the nearest 0.1 centimeter. Clean and dry the instrument and repeat the reading on another portion of sample. Do not wash instrument with hot water if it is to be used immediately for the next determination, as this may result in an increase in temperature of the sample. For highest accuracy, the instrument should be maintained at a temperature of 20+/-1 deg. C. If readings vary more than 0.2 centimeter, repeat a third time or until satisfactory agreement is obtained. Report the average of two or more readings, excluding any that appear to be abnormal.

(2) Determine compliance as specified in 155.3(b).

(3) If the quality of catsup falls below the standard prescribed in paragraphs (b) (1) and (2) of this section, the label shall bear the general statement of substandard quality specified in 130.14(a) of this chapter, in the manner and form therein specified, but in lieu of such general statement of substandard quality when the quality of the catsup falls below the standard, the label may bear the alternative statement, "Below Standard in Quality--Low Consistency."

(c) *Fill of container.* (1) The standard of fill of container for catsup, as determined by the general method for fill of container prescribed in 130.12(b) of this chapter, is not less than 90 percent of the total capacity except:

(i) When the food is frozen, or

(ii) When the food is packaged in individual serving-size packages containing 56.7 grams (2 ounces) or less.

(2) Determine compliance as specified in 155.3(b).

(3) If the catsup falls below the standard of fill prescribed in paragraphs (c) (1) and (2) of this section, the label shall bear the general statement of substandard fill as specified in 130.14(b) of this chapter, in the manner and form therein specified.

[48 FR 3956, Jan. 28, 1983, as amended at 49 FR 15073, Apr. 17, 1984; 58 FR 2883, Jan. 6, 1993]

Links on this page:

1. http://www.addthis.com/bookmark.php?u508=true&v=152&username=fdamain
2. http://www.addthis.com/bookmark.php
3. http://www.fda.gov/default.htm
4. http://www.fda.gov/MedicalDevices/default.htm
5. http://www.fda.gov/MedicalDevices/DeviceRegulationandGuidance/Databases/default.htm
6. http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3ee286332416f26a91d9e6d786a604ab&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21tab_02.tpl
7. /scripts/cdrh/cfdocs/search/default.cfm?FAQ=true
8. http://www.fda.gov/MedicalDevices/DeviceRegulationandGuidance/Databases/ucm135680.htm

Page Last Updated: 08/21/2015

Note: If you need help accessing information in different file formats, see Instructions for Downloading Viewers and Players.

Accessibility Contact FDA Careers FDA Basics FOIA No FEAR Act Site Map Transparency Website Policies

U.S. Food and Drug Administration
10903 New Hampshire Avenue
Silver Spring, MD 20993
Ph. 1-888-INFO-FDA (1-888-463-6332)
Contact FDA

For Government For Press

Combination Products Advisory Committees Science & Research Regulatory Information Safety Emergency Preparedness International Programs News & Events Training and Continuing Education Inspections/Compliance State & Local Officials Consumers Industry Health Professionals FDA Archive

U.S. Department of Health & Human Services

Links on this page: