



מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50809 – מיונית ותחליבים אחרים של שמן במים, בהרכב זה:  
איתן גרנות, סיגל דולב, איציק סדיגוב, ארתור פטחוב (יו"ר), מיכה פלד, יגאל רווה

כמו כן תרמה להכנת התקן דנה שך.

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה לת"י

<p><b>הודעה על רויזיה</b> תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 431 מיוני 2001 גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011</p>	<p><b>הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים</b> תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לקובץ הכללים האירופי של ארגון ה-FIC EUROPE CODE OF PRACTICE MAYONNAISE - SEPTEMBER 2006</p>
--	---

**מילות מפתח:**

שמני מאכל, מוצרי מזון, מיונית (מיונז), רטבים.

**Descriptors:**

edible oils, food products, mayonnaise, spreads.

**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 עדכנויו 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 קובץ הכללים של הארגון האירופי FIC EUROPE :  
CODE OF PRACTICE – MAYONNAISE מספטמבר 2006, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות  
לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה :

- סעיף חלות התקן הישראלי (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי קובץ הכללים האירופי (בעברית)
- קובץ הכללים האירופי (באנגלית)
- לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום קובץ הכללים האירופי (בעברית) שמשולבים בו השינויים והתוספות הלאומיים.
- הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים ומצוינות באותיות האלף-בית.
- מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 431 מיוני 2001, לרבות גיליון התיקון שלו ממאי 2011, ולפיכך, היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.
- לנוחות המשתמש, מובאים להלן השינויים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת :
- חלות התקן צומצמה והיא חלה רק על מיונית (מיונז) ולא על תחליבים אחרים של שמן במים.
- ניתן היתר להשתמש ברכיבי מזון נוספים במוצר.
- בסעיף תוספי המזון הוספה הפניה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001 (סעיף 3).
- הוסף סעיף הדן במזהמים (סעיף 5).
- הורחבו הדרישות המיקרוביולוגיות (סעיף 6).
- לשם השוואה מדוקדקת של כל השינויים בין המהדורות, יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

## חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על מיונית (מיונז) כמוגדר בסעיף 1 (להלן : "המוצר").

## פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי קובץ הכללים האירופי

- בתחילת המסמך יוסף סעיף 0, כמפורט להלן:

### 0. אזכורים נורמטיביים

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

#### תקנים ישראליים

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

ת"י 885 חלק 1.1<sup>(א)</sup> - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי

#### חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות העם (צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן, הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט-1979, על עדכוניהן

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

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

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

משרד הבריאות, שירות המזון הארצי, קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 13/1/2009, על עדכוניהם

רשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון של משרד הבריאות, על עדכוניה

#### מסמכים זרים

AOAC Official Method 950.54 - Fat (Total) in Food Dressings, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

AOAC Official Method 994.10 - Cholesterol in Foods, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

### 1. DESCRIPTION

- בסוף הסעיף יוסף:

ניתן להחליף את מרכיב החומץ במוצר במלואו במיץ לימון, ובתנאי שחמיצות המוצר המושגת ממרכיב מיץ הלימון היא 2.5% לפחות (מבוטאת כחומצה ציטרית).

### 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 2.1 Raw materials

בסוף הסעיף יוסף:

- הביצים ורכיבי הביצים במוצר יעברו תהליך של פסטור, ויתאימו לתקנות בריאות העם (צרכי מזון) (פסטור ביצים, ייבושן, הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט-1979, על עדכוניהן.

<sup>(א)</sup> ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה ויבוא במקומו ת"י 885 חלק 20.

## 2.2 Compositional standards

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

- תכולת שומן במוצר: 65% משקלי לפחות.
- תכולת חלבון ביצה במוצר: 4% משקלי לפחות.
- pH המוצר יהיה עד 4.2.
- במוצר שסומן במילים "מופחת שומן", תהיה תכולת השומן מופחתת ב-1/3-1/2 יחסית למוצר שאינו מסומן במילים אלה. כמו כן תכולת חלבון הביצה תהיה לפחות 6% מתכולת השמן הצמחי במוצר.

## 2.3 Optional Ingredients

- לסעיף f יוסף:

הערה:

בתקן זה, "פרי וירק" משמעותם החלק האכיל של הפרי או הירק, מעובד או שאינו מעובד, כמוגדר ברשימת צמחי המאכל המאושרת על ידל משרד הבריאות, או מוצרי תוצרת חקלאית המכונים פרי או ירק בשפת היום-יום, כגון חתיכות פרי, מיץ, מיצוי, תרכיז או מוצר מיובש וכן רכיבי פרי או ירק.

- בסוף הסעיף יוספו סעיפים j ו-k:

j. דבש

k. מיץ לימון

## 3. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

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

## 4. LABELLING

הכתוב בסעיף על כותרתו אינו חל, ובמקומו יחול:

### 4. סימון

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145, למעט הדרישה בסעיף 4.1.2 שלהלן.

#### 4.1 שם המוצר

4.1.1 המוצר יסומן בשם "מיונית" או "מיונז".

4.1.2 למרות האמור בתקן הישראלי ת"י 1145 בסעיף הדין בכינוי "מופחת שומן" (ראו בטבלה ב-1 סימון מוצרי מזון בכינויים: "נטול...", "ללא...", "דל..."; "מופחת..."), מוצר שסומן בכינוי "מופחת שומן" יתאים לדרישות בסעיף 2.2 שלעיל.

- לאחר סעיף 4 יוספו סעיפים 5-7, כמפורט להלן:

**5. מזהמים**

**5.1.** התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות

מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2009/01/13, על עדכוניו.

**5.2.** תכולת שאריות חומרי ההדברה במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי

הדברה),

התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

**5.3.** ריכוז המיקוטוקסינים במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון),

התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

**6. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

בודקים את המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1.

המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1.

**טבלה 1 – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

שיטת בדיקה לפי	דרישות דגימה ובדיקה				ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	סעיף
	תוכנית דגימה		ערכי גבול			
	$n^{(א)}$	$c^{(א)}$	$m^{(א)}$	$M^{(א)}$		
ת"י 885 חלק 1.1	5	2	$5.0 \times 10^2$	$5.0 \times 10^4$	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	(1)
	5	0		עד 50	ספירת שמרים ועובשים	(2)
	5	0		עד 10	ספירת חיידקים מקבוצת הקוליפורמים	(3)
	5	0		< 50	ספירת חיידקים מקבוצת הסטאפילוקוקוס אוראוס בעלי פעילות קואגולאז	(4)
	5	0		שלילי ב-25 גרם	ספירת ליסטריה מונוציטוגנס	(5)
	5	0		שלילי ב-25 גרם	קביעת הימצאות חיידקי סלמונלה	(6)

**הערה לטבלה:**

(א) המשמעות של האותיות  $n, c, m, M$  בתקן זה היא כמפורט להלן:

- $n$  גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבדקים.
- $c$  מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין  $m$  ל- $M$  ( $M \leq$  תוצאת הבדיקה  $\leq m$ ).
- $m$  גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- $M$  גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.



## 7. שיטות בדיקה נוספות

### 7.1 תכולת השומן

בודקים את תכולת השומן במוצר לפי שיטת הבדיקה המפורטת במסמך AOAC 950.54.

### 7.2 תכולת חלמון הביצה

בודקים את תכולת חלמון הביצה לפי שיטת הבדיקה המפורטת במסמך AOAC 994.10. תכולת חלמון הביצה תקבע על סמך החישוב שב-100 גרם ביצה שלמה יש 372 גרם כולסטרול. אם הוספו למוצר רכיבי מזון אחרים מן החי שאינם ביצים בודקים בשיטה מנהלית.

### 7.3 בדיקת ערך ה-pH

בודקים את ערך ה-pH בשיטה מקובלת במד pH אלקטרומטרי.



# CODE OF PRACTICE

## MAYONNAISE

Mayonnaise



# PRE F A C E

The CIMSCEE has considered with a great deal of interest and attention the policy pursued by the Community for

## **completion of the Large Market**

It has carefully studied the principles of the Commission's new approach and the suggestions made to the socioprofessional circles in order to attain this objective.

It is vital for our industries to complete the Community directives with specific provisions for the main products in our sector.

In fact, the designations of products, corresponding to a clearly defined composition, constitute essential information for the consumer.

The Code of Practice drawn up for Mayonnaise sets out the main composition parameters.

This Code of Practice therefore completes the Community directives of a "horizontal" nature and guarantees proper consumer information and the fairness of commercial transactions.

It is an important tool for the profession and at the same time represents its contribution towards completion of the Internal Market.

K. ANDERSON  
President

*Bologna, 26.09.1991*

**MARTIN BANGEMANN**  
MITGLIED  
DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION

BRÜSSEL, DEN 2.9.1998  
III/AS/cp

Mayonnaise

Dear Mr Van den Wouwer,

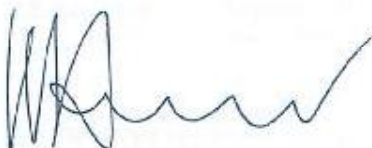
In the past, your organisation has submitted to the Commission a voluntary "Code of Practice Mayonnaise".

I fully appreciate the importance of the work carried out by you and your Members, because it is my firm belief that voluntary Codes of Industry on quality aspects are generally more efficient than prescriptive legislation. The Commission's Green Paper on Food Law in the European Union endorses this view.

Concerning in particular recent developments, your agreed definitions and compositional criteria should operate to general satisfaction.

I trust that your Industry will largely benefit from the Code which will most certainly contribute to maintain customer confidence in the products of your sector.

Yours sincerely,



Mr J. Van den Wouwer  
Chairman of the Committee of the Industry  
of Mayonnaises and Sauces in the European Community  
CIMSCEE  
avenue de Roodebeek 30  
1030 BRUXELLES

RUE DE LA LOI 200 - B-1049 BRUXELLES  
WETSTRAAT 200 - B-1049 BRUSSEL  
TELEFON : +32/2/295.19.15 ODER 295.19.13 FAX : 296.42.90

— [ 7 ] —

## CODE OF PRACTICE MAYONNAISE

### 1. DESCRIPTION

Mayonnaise is a condiment sauce obtained by emulsifying one or more vegetable oils in an aqueous phase constituted by vinegar, with the oil-in-water emulsion being produced by using egg yolk. The mayonnaise may contain optional ingredients in accordance with section 2.3.

### 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 2.1. Raw materials

All ingredients must be of good quality and be suitable for human consumption. The water used must be potable quality water.

The eggs and egg-based products must be chicken eggs or obtained from chicken eggs.

#### 2.2. Compositional standards

- Total fat content : minimum 70 % m/m,

- Technically pure (\*) egg yolk content : minimum 5 % m/m.

#### 2.3. Optional ingredients

Food ingredients intended to have an appreciable effect in the desired manner on the physical and organoleptic characteristics of the product :

- a) White of chicken egg,
- b) Product based on chicken egg,
- c) Sugars,
- d) Food-grade salt,

(\*) "Technically pure" means that 20 % albumen is tolerated in relation to the egg yolk.

- e) Condiments, spices, aromatic herbs,
- f) Fruit and vegetables, including fruit and vegetable juices,
- g) Mustard,
- h) Milk products,
- i) Water.

### 3. FOOD ADDITIVES

The authorised additives are those mentioned in the European Parliament and Council Directives and respective amendments of the European Union, i.e. :

- Council Directive 89/107/EEC of 21 December 1988 on the approximation of the laws of the Member States concerning food additives authorized for in foodstuffs intended for human consumption (Official Journal L 40 of 11/02/1989),
- European Parliament and Council Directive 95/2/EC of 20 February 1995 on food additives other than colours and sweeteners (Official Journal L 61 of 18/03/1995),
- European Parliament and Council Directive 94/36/EC of 30 June 1994 on colors for use in foodstuffs (Official Journal L 237 of 10/09/1994),
- European Parliament and Council Directive 94/35/EC of 30 June 1994 on sweeteners for use in foodstuffs (Official Journal L 237 of 10/09/1994).

## Mayonnaise

---

### 4. LABELLING

---

The labelling is in accordance with the principles and provisions of:

- Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs (Official Journal L 109 of 06/05/2000),
- Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs (Official Journal L 308 of 25/11/2003),
- Commission Directive 2005/26/EC of 21 March 2005 establishing a list of food ingredients or substance provisionally excluded from Annex IIIa of Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council (Official Journal L 75 of 22/03/2005).

Mayonnaises may not be manufactured or labelled in such a way as to mislead the consumer as to the type, origin or quality and the product.