

**פלפל (Piper nigrum L.) שלם או טחון – דרישות:
פלפל שחור**

Pepper (Piper nigrum L.), whole or ground – Specification:
Black pepper

*לציון והערות הציבור
מסמך זה הוא הצעה בלבד*

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



טיוטה לת"י

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 52301 – תבלינים וירקות מיובשים, בהרכב זה:
גיל אייל (יו"ר), רחל טייכמן, לילך סומר, שי פיקסלר, דנה שך

כמו כן תרמו להכנת התקן: רויטל דהן ואירה וישניקוב.

עמית אסא ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

הודעה על רוויזיה	הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים
תקן ישראלי זה, ת"י 959 חלק 1, והתקן הישראלי ת"י 959 חלק 2 באים במקום התקן הישראלי ת"י 408 מיולי 1981	תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, הה לתקן של הארגון הבין-לאומי לתקינה ISO 959-1 – Second edition: 1998-05-15

מילות מפתח:

פלפל, תבלינים, מוצרים חקלאיים, מוצרי מזון, חומרי תיבול, סימון, אריזה.

Descriptors:

pepper, spices, agricultural products, food products, seasonings, marking, packaging.

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 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.



COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© ISO 959-1 – Second edition: 1998-05-15

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Published in Switzerland

טיוטה

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן של הארגון הבין-לאומי לתקינה ISO 959-1 (מהדורה שנייה) ממאי 1998, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)

- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)

- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)

- התקן הבין-לאומי (באנגלית)

מהדורה זו של התקן הישראלי, יחד עם התקן הישראלי ת"י 959 חלק 2, באה במקום התקן הישראלי המקורי ת"י 408 מיולי 1981 ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.

מבין השינויים העיקריים יש לציין את המפורט להלן:

- התקן פוצל לשני חלקים, חלק אחד דן בפלפל שחור וחלק שני דן בפלפל לבן;

- נוספו הפניות לחוקים, לתקנות ולמסמכים ישראליים;

- הושמט סעיף התאמה לתקן.

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

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים הדנה בדרישות לפלפל (*Piper nigrum L.*) שלם או טחון.

חלקי הסדרה הם אלה:

ת"י 959 חלק 1 - פלפל (*Piper nigrum L.*) שלם או טחון – דרישות: פלפל שחור

ת"י 959 חלק 2 - פלפל (*Piper nigrum L.*) שלם או טחון – דרישות: פלפל לבן

חלות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים)

הערה:

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה מפרט דרישות לפלפל שחור (*Piper nigrum L.*) (ראו התקן הבין-לאומי ISO 676), שלם או טחון. כאשר

משתמשים במונח "פלפל שחור" בלבד, הכוונה היא שהדרישות חלות על שני הטיפוסים המתוארים, ללא

הבחנה.

הערה לאומית:

המשפט המתחיל במילים "This part" והמסתיים במילים "called "light", אינו חל.

הערה דרישות עבור פלפל לבן מובאות בתקן הישראלי ת"י 959 חלק 2.

המלצות בנוגע לתנאי האחסון ולתנאי ההובלה מובאים ב-annex C. מידע על המבנה המיקרוסקופי של גרגר

פלפל מובא ב-annex D.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

2. Normative references

לסעיף יוסף :

תקנים ישראליים

- ת"י 885 חלק 1.1 - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים : שיטות בדיקה – כללי
- ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

- תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונה
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונה
- מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2009/01/13, על עדכונה

מסמכים זרים

- AOAC 986.21 – Moisture in Spices - Distillation Method
- ASTA Method 2.1 – Moisture in Spices – Vacuum Oven Method

5. Requirements

בסוף הסעיף יוספו סעיפים 5.5 ו-5.6, כמפורט להלן :

5.5. מזהמים

- 5.5.א. התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2009/01/13, על עדכונה.
- 5.5.ב. שאריות חומרי הדברה במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונה.
- 5.5.ג. מיקוטוקסינים במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונה.

5.6. דרישות ושיטות מיקרוביולוגיות

פלפל שחור יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.

הערה :

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א קובעים ספירה מרבית ל-1 ג' פלפל שחור.

טבלה א - דרישות מיקרוביולוגיות עבור פלפל שחור

שיטת בדיקה	דרישות דגימה ובדיקה		ספירה או הימצאות של מיקרואורגניזמים	סעיף
	תוכנית דגימה n ^(א)	ערכי גבול M ^(א)		
ת"י 885 חלק 1.1	5	1000	ספירת חיידקים מקבוצת הקוליפורמים	(1)
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10	ספירת חיידקי אשריכיה קולי	(2)
ת"י 885 חלק 1.1	5	<100	ספירת חיידקים מחזרי סולפיט ולספירת קלוסטרודיום פרפרינג'נס	(3)
ת"י 885 חלק 1.1	5	<50	ספירת חיידקים מקבוצת הסטאפילוקוקוס אוראוס (בעלי פעילות קואגולאז)	(4)
ת"י 885 חלק 1.1	5	שלילי ב-25 ג'	הימצאות חיידקי סלמונלה	(5)
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10000	ספירת עובשים ^(ב)	(6)

הערות לטבלה:

(א) המשמעות של האותיות M, n בתקן זה היא כמפורט להלן:
 M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.
 n - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבדקים.

(ב) למרות האמור לעיל, פלפל שחור ייחשב מתאים אם הוא עומד בתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

6. Sampling

הכתוב בשורה הראשונה המתחילה במילים "Black pepper" והמסתיימת במילים "ISO 948", אינו חל.

7. Test Methods

Table 1 – Physical characteristics of whole black pepper

- בעמודה השנייה שכותרתה "Requirements", בעמודת המשנה שכותרתה "Pepper NP or SP", בשורה אחרונה בטבלה "Bulk density, g/l, min." הערך "450" אינו חל, ובמקומו יחול: 500
- בעמודה השנייה שכותרתה "Requirements", בעמודת המשנה שכותרתה "Pepper P", בשורה אחרונה בטבלה "Bulk density, g/l, min." הערך "490" אינו חל, ובמקומו יחול: 500

לנוחות הקורא, השורה המתוקנת מובאת בנספח מידע א'.

Table 2 – Chemical requirements of black pepper, whole or ground
 השורות הרביעית והחמישית בטבלה אינן חלה, ובמקומן יחול:

שיטת הבדיקה לפי	דרישות			מאפיינים
	פלפל טחון	פלפל מעובד (P)	פלפל לא מעובד (NP) או מעובד חלקית (SPT)	
ISO 6571	*1.0	1.5%	1.5%	שמנים נדיפים, % (מ"ל ל100 ג'), מיני' על בסיס יבש
ISO 5564	3	3	3	תכולת פיפרין, % (מסה למסה) מיני', על בסיס יבש

בסוף הסעיף יוסף סעיף 7א, כמפורט להלן:

7א. בדיקת רטיבות

בודקים את רטיבות הפלפל השחור לפי שיטת הבדיקה AOAC 986.21 או לפי התקן הבין-לאומי ISO 939 (זיקוק בטולואן), או לפי שיטת הבדיקה ASTM Method 2.1. נוסף על כך, ניתן להשתמש בשיטת "loss on drying" (ייבוש באמצעות מנורת הלוגן על גבי מאזניים אנליטיים). לצורך קביעה מהירה של לחות הפלפל השחור, לאחר שימוש בשיטה זו יש לבצע אימות התוצאות מול אחת משיטות הייחוס המפורטות בסעיף זה. במקרה של סתירה בין תוצאות בדיקה זו לבין תוצאות הבדיקות האחרות המפורטות בסעיף זה, שיטת הבדיקה AOAC 986.21 היא הקובעת.

8. Packing and marking

8.2. Marking

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

סימון הפלפל השחור יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

נספח מידע א'

לנוחות הקורא, להלן השורה המתוקנת:

שיטת הבדיקה לפי	דרישות		מאפיינים
	פלפל מעובד (P)	פלפל לא מעובד (NP) או מעובד חלקית (SP)	
Annex B	500	500	צפיפות נפחית, גרם לליטר, מיני'