

**פפריקה**

Paprika - Specification

*לציון והערות הציבור*

*מסמך זה הוא הצעה בלבד*

**מכון התקנים הישראלי**  
**The Standards Institution of Israel**





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 תרמה להכנת התקן רויטל דהן.

עמית אסא ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

<p><b>הודעה על רויזיה</b> תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 468 מאוגוסט 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 לתקן של הארגון הבין-לאומי לתקינה ISO 7540:2006(E)</p>
--	---

**מילות מפתח:**

מוצרי מזון, תבלינים, פפריקה, אריזה, סימון, תיווי, מנגעים, מזהמים, בדיקות מזון.

**Descriptors:**

food products, spices, paprika, packaging, marking, labelling, contaminants, food testing.

**עדכניות התקן**

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבדיהם 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 עדכוני 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 התקן של הארגון הבין-לאומי לתקינה ISO 7540 (מהדורה שנייה) מנובמבר 2006, 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)

סעיפים נוספים, שאינם קיימים בתקן הבין-לאומי ISO 7540, ממוספרים בתקן ישראלי זה החל במספר 201.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום התקן הישראלי המקורי ת"י 468 מאוגוסט 2011.

מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקן הבין-לאומי ISO 7540 Second edition 2006-11-01

בשינויים ובתוספות לאומיים, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.

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

## 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 לפריקה טחונה או/וגם שלמה מיובשת או/וגם מתוקה וחריפה (להלן: המוצר).

שיטה לקביעת תכולת הלחות של פפריקה טחונה מובאת ב- Annex A. המלצות בנוגע לתנאי אחסון והובלה

מובאות ב- Annex B. רשימת מונחים המשמשים במדינות שונות לתיאור פפריקה מובאת ב- Annex C.

תקן זה אינו חל על ציילי (chillie) טחון או על פלפל (capsicum) טחון.

הערה:

ההערה אינה חלה.

## פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

לאורך כל התקן, יש להשמיט את המילה ground ובמקומה יחול: פפריקה טחונה או/וגם שלמה

מיובשת או/וגם מתוקה וחריפה.

## Normative references 2

לסעיף יוסף:

תקנים ישראליים

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן  
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקרוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן  
 קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון - מסמך משרד הבריאות (שירות המזון הארצי)  
 מיום 13/01/2009, על עדכוניו

**מסמכים זרים**

ASTA ANALYTICAL METHODS - Method 2: Moisture (Loss on Drying) in Spices – Vacuum  
 Oven Method

**Specifications** .4

**Quality Categories** .4.6

**Table 1 – Physical and chemical specifications**

Moisture content, mass : השורה האחרונה בטבלה (לפני ההערות) אינה חלה. השורה השלישית בטבלה :  
 value fraction, % (maximum) אינה חלה, ובמקומה חל :  
 פפריקה טחונה : לחות 8%-12%  
 פפריקה שבבים : לחות 5%-10%  
 פפריקה שלמה מיובשת : לחות עד 15%

לאחר סעיף 4.6 יוסף סעיף 4.7 שלהלן :

**4.7. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

בודקים את המוצר בשיטות המפורטות בטבלה 201.

המוצר יעמוד בדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 201.

**הערה :**

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה 201 קובעים ספירה מקסימלית ל-1 ג' מוצר.

**טבלה 201 - דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

שיטות בדיקה	דרישות דגימה ובדיקה		ספירה או הימצאות של מיקרואורגניזמים
	תוכנית דגימה $n^{(א)}$	ערכי גבול $M^{(א)}$	
ת"י 885 חלק 1.1	5	1000	ספירת קוליפורמים
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10	ספירת חיידקי אשריכיה קולי
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10 <sup>2</sup>	ספירת חיידקי קלוסטרדיה מחזרי סולפיט
ת"י 885 חלק 1.1	5	<50	ספירת חיידקי סטאפילוקוקוס אוראוס (בעלי פעילות קואגולאז)
ת"י 885 חלק 1.1	5	שלילי ב-25 ג'	הימצאות חיידקי סלמונלה
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10 <sup>4</sup>	ספירת עובשים
<p><b>הערות לטבלה:</b>                      (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 אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבחנים.</p>			

**6. Contaminants**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

- התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 13/01/2009, על עדכוניו.
- תכולת שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.
- תכולת מיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

**8. Packaging, marking or labelling**

**8.2. Marking**

**8.2.1.** סעיף זה לא חל ובמקומו יחול:

הסימון יתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 1145.

**8.2.2.** סעיף d לא חל

## **Annex A - Determination of moisture content**

בסוף הנספח יוסף :

לחלופין, ניתן להשתמש באחת השיטות המפורטות להלן :

– שיטת הבדיקה המופיעה ב- ASTA ANALYTICAL METHODS :

, Method 2.0: Moisture (Loss on Drying) in Spices - Vacuum Oven Method

– שיטת loss on drying - ייבוש באמצעות מנורת הלוגן על גבי מאזניים אנליטיים - לצורך קביעה מהירה של לחות המוצר.

בכל מקרה של מחלוקת, השיטה הקובעת היא השיטה של ASTA ANALYTICAL METHODS.

טיוטה