

חלווה

Halvah

פרמפחה

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50505 – חלווה, בהרכב זה:
זיאד ג'אברין, ירון גלעדי, נעים מוז'ור, יעקב מלאך (יו"ר), מרטין סינר

כמו כן תרמו להכנת התקן: ערן ברקאי, מטליה סיוון.

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

פרויקט

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 38 מספטמבר 1990
תיקון מס' 1 מדצמבר 2000

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו,
זהה לתקן האזורי של ועדת ה-Codex Alimentarius
CODEX STAN 309R-2011

מילות מפתח:

מוצרי מזון, חלווה, זרעי שומשום, טחינה.

Descriptors:

food products, halvah, halwa, halvah, helva, sesame seed, tehina.

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 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:



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 האזורי של ועדת ה-Codex Alimentarius: CODEX STAN 309R-2011, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן האזורי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן האזורי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקן האזורי (באנגלית)

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

מהדורה זו של התקן הישראלי היא רוויזיה למהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 38 מספטמבר 1990, לרבות תיקון מס' 1 שלו מדצמבר 2000.

לנוחות המשתמש, השינוי העיקרי שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת הוא הרחבת חלות התקן הכוללת גם חלווה העשויה מרכיבי פרי או מרכיבי צמח המאושרים למאכל (לדוגמה: חלווה העשויה משקדים, חלווה מגרעיני חמנית וכדומה).

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

חלות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן האזורי בשינויים ובתוספות לאומיים)

הערה:

השינויים והתוספות בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על חלווה (להלן: המוצר) כמוגדר בסעיף 2.

הערה:

המילה "tehenia" אינה חלה.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן האזורי

- לאחר סעיף 1 יוסף סעיף 1א, כמפורט להלן:

1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 13-01-2009, על עדכוניהם
רשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד
הבריאות, על עדכוניה^(א)

תקנים בין-לאומיים

- ISO 729:1988 - Oilseeds – Determination of acidity of oils
- ISO 735:1977 - Oilseed residues – Determination of ash insoluble in hydrochloric acid
- ISO 934:1980 - Animal and vegetable fats and oils – Determination of water content –
Entrainment method

מסמכים זרים

- AOAC Official Methods 948.22 - Fat (crude) in nuts and nut products

2. DEFINITIONS

2.1 Halwa Tehenia

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

2.1 חלווה

מוצר העשוי מטחינה או מרכיבי פרי או מרכיבי צמח המאושרים למאכל ושעברו עיבוד באמצעות חימום בתוספת של סוכרים טבעיים או ממתקים, ורכיבים אחרים כמפורט בסעיף 3. מרקם החלווה הוא אחיד או מתפורר (חלווה סיבית)

2.2 Tahina

המילה "peeled" אינה חלה.

3. INGREDIENTS AND QUALITY FACTORS

3.1 Primary ingredients

3.1.1 לאחר המילה "Tahina", יוסף:

או רכיבי פרי או רכיבי צמח אחרים המפורטים ברשימת צמחי מאכל מאושרת לשימוש במזון של משרד הבריאות, על עדכוניה, כגון: גרעיני חמנית/בוטנים/שקדים/אגוזים

^(א) ניתן לעיין במסמך בכתובת שלהלן:

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

בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

3.1.2 . לאחר המילה "sugars", יוסף :

ו/או סירופ גלוקוז או חומרי המתקה כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

3.2 Optional Ingredients

3.2.1 . הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

ניתן להשתמש בכל רכיב פרי או רכיב צמח המאושרים למאכל כמפורט ברשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכוניה (כגון : שקדים, "פיסטוקים", אגוזי מלך, פירות יבשים).

- לאחר סעיף 3.2.1, יוספו סעיפים 3.2.2 ו-3.2.3, כמפורט להלן :

3.2.2 . שוקולד, פולי קקאו, צמקאו ופולי קפה.

3.2.3 . שמני מאכל צמחיים, לרבות שמנים צמחיים שנעשו בהם השינויים שלהלן, כולם או מקצתם :

אינטראסטרטיפיקציה, הקשיה, גיבוש פרקציונלי, בכמות שאינה גדולה מ-3% ממשקל המסה הבסיסית של החלווה.

3.3 Quality Factors

3.3.3 . לאחר המילה "secretions" יוסף :

או כל גוף אחר שאינו מהווה מרכיב טבעי של המוצר.

3.3.4 . בשורה הראשונה, לאחר המילים "oil never separating" יוסף :

בטמפרטורה של 25° צ'.

- בשורה השנייה, לאחר המילים "dark spots" יוסף :

למעט בחלווה העשויה משומשום מלא.

3.3.8 . אחרי המילים שבסוגריים "(sesame oil)" יוסף :

או שמן הפרי או שמן הצמח העיקרי שמהם עשויה החלווה

- לאחר סעיף 3.3.8 יוסף סעיף 3.3.9, כמפורט להלן :

3.3.9 . תכולת המים במוצר תהיה מקסימום 3.5% (באחוזי משקל).

4. FOOD ADDITIVES

4.1 . הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

5. CONTAMINANTS

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

- התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תהיה כמפורט

בקווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 2009-01-13.

- שאריות חומרי הדברה יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה) התשנ"א –

1991

6. HYGIENE REQUIREMENTS

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

דרישות מיקרוביולוגיות

המוצר יעמוד בדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בסעיפים בטבלה א'

הערה:

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א' קובעים ספירה מקסימלית ל-1 גרם.

טבלה א - דרישות מיקרוביולוגיות עבור חלווה

שיטת בדיקה לפי	דרישות דגימה ובדיקה ^(*)				ספירה או הימצאות של מיקרואורגניזמים	מספר סידורי
	תוכנית דגימה		ערכי גבול			
	n	c	M	m		
ת"י 885 חלק 16 הדן בשיטה אופקית לספירת מיקרואורגניזמים - טכניקת ספירת מושבות ב-30 ⁰ צי ^(*)	5	3	עד 5.0x10 ⁴	עד 5.0x10 ³	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	(1)
לפי ISO 21528-2:2004	5	0	עד 100		ספירת חיידקי אנטרובקטריאציאה	(2)
ת"י 885 חלק 8.1 ו- 8.2 הדן בספירת שמרים ועובשים ^(*)	5	0	עד 50		ספירת עובשים	(3)
ת"י 885 חלק 8.1 ו- 8.2 הדן בספירת שמרים ועובשים ^(*)	5	0	עד 50		ספירת שמרים	(4)
לפי ISO 16654:2001	5	0	עד 10		ספירת חיידקי אשריכיה קולי O157	(5)
ת"י 885 חלק 7 בסעיף הדן בשיטה אופקית לגילוי זני סלמונלה ^(*)	5	0	שלילי ב-25 גרם		הימצאות חיידקי סלמונלה	(6)
ת"י 885 חלקים 6.1-6.3 הדנים בשיטה אופקית לגילוי סטאפילוקוקוס אאורוס ^(*)	5	0	עד 50		ספירת סטאפילוקוקוס אאורוס	(7)

הערות לטבלה:

- (א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן (ראו הגדרות של בחינה, פריט, מנה, מדגם, גודל מדגם, תוכנית דגימה בתקן הישראלי ת"י 2859 חלק 1):
- n - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבחנו.
 - c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בחינתם היא בין m ל-M ($M \leq$ תוצאת הבחינה $\leq m$).
 - m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בחינה היא קבילה.
 - M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בחינה אינה קבילה.
- (ב) ניתן להשתמש בכל שיטה מיקרוביולוגית תקפה אחרת, אך במקרה של חילוקי דעות קובעת השיטה המצוינת בטבלה זו.
- (ג) תקן זה נמצא בהכנה [רוויזיה] ועד לפרסומו יש לבדוק לפי ת"י 885 חלק 1.1.

8. LABELLING

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

סימון המוצר יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145, בשינויים ובתוספות המפורטים להלן:

- א. שם המוצר יסומן במילים "חלווה" או "חלוות שומשום" עבור חלווה המיוצרת משומשום;
- ב. אם יוצר המוצר מרכיב השונה משומשום, הוא יצוין כחלק מסימון שם המוצר "חלווה....." בהשלמת שם הרכיב שממנו עשוי המוצר, לדוגמה: חלוות בוטנים, חלוות שקדים;
- ג. אם הוספו למוצר תוספות, הן יצוינו כחלק מסימון שם המוצר בצמוד אליו;
- ד. אם המוצר מיוצר ללא תוספת סוכר ועם ממתקים מלאכותיים, יירשם בצמוד לשם המוצר "ללא תוספת סוכר".

9. METHODS OF SAMPLING AND ANALYSIS

- לאחר הכותר יוספו סעיפים 9.1-9.4, כמפורט להלן:

9.1 החמיצות הכללית

בודקים את החמיצות הכללית כמפורט בתקן הבין-לאומי ISO 729:1988.

9.2 אפר שאינו מסיס חומצה

בודקים את האפר שאינו מסיס חומצה כמפורט בתקן הבין-לאומי ISO 735:1977.

9.3 תכולת השומן

בודקים את תכולת השומן לפי שיטת הבדיקה AOAC 948.22. מאמתים את תכולת השומן שמקורו משמן המרכיב העיקרי (כגון שמן שומשום, שמן שקדים) באמצעות גז כרומטוגרפיה.

9.4 תכולת לחות

בודקים את תכולת הלחות לפי שיטת הבדיקה AOAC 925.40

9.5 תכולת המתכות הכבדות

בודקים את תכולת המתכות הכבדות לפי קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 2009-01-13, על עדכוניהם

REGIONAL STANDARD FOR HALWA TEHENIA

CODEX STAN 309R-2011

1. SCOPE

The present standard applies to halwa tehenia as defined in section 2.

2. DEFINITIONS

2.1 Halwa Tehenia

"Halwa tehenia" designates a heat-processed food product made of tahina, natural sugars and other ingredients with the composition provided for in Section 3. Its texture is consistent or crumbly (Fibrous Halwa).

2.2 Tahina

A food product made by grinding peeled and roasted sesame seeds.

2.3 Natural Sugars

Unprocessed carbohydrates such as sucrose, glucose, fructose, or a mixture of them.

2.4 Soapwort Extract

A substance extracted from the bark, leaves or roots of soapwort (*Saponaria officinalis*). It is either called soapwort or saponin.

3. INGREDIENTS AND QUALITY FACTORS

3.1 Primary ingredients

- 3.1.1 Tahina
- 3.1.2 Natural sugars
- 3.1.3 Soapwort extract or authorized substitutes

3.2 Optional Ingredients

The following optional ingredients can be used:

- 3.2.1 Almonds, pistachios, walnuts, dried fruits and/or cocoa powder.

3.3 Quality Factors

- 3.3.1 All raw materials used in the production process should meet their respective standards.
- 3.3.2 The product shall be free of any rancid taste or smell or any other foreign taste.
- 3.3.3 The product shall be free of insects and of their body parts and secretions.
- 3.3.4 The product shall retain its natural characteristics, particularly the non-separation of its oil never separating, and it should be free of white or dark spots.
- 3.3.5 The product shall be of a consistent texture that can be easily cut into.
- 3.3.6 The acidity percentage, expressed as citric acid shall not exceed 0.2% of the product's weight.
- 3.3.7 The percentage of acid insoluble ash shall not exceed 2% of dry weight. The percentage of acid insoluble ash shall not exceed 0.2% of weight.
- 3.3.8 The percentage of fat (sesame oil) shall not be inferior to 25% of the weight.