



מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 54902 – טחינה, בהרכב זה:
זיאד ג'בארין, שרבל חביב, יעקב מלאך (יו"ר), טטיאנה פיידר, יגאל רוזה
כמו כן תרמו להכנת התקן: ערן ברקאי ודנה שך.

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה לת"י 7259

<p>הודעה על רויזיה תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 642 מאפריל 1987 גיליון התיקון מס' 1 מיולי 1990</p>	<p>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 259-R – 2007</p>
---	---

מילות מפתח:

מוצרי מזון, ממרחים, זרעי שומשום, טחינה.

Descriptors:

food products, spreads, sesame seeds, tehina.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יוודאו 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 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:



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 - 2007 : CODEX STAN 259-R, 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)

מהדורה זו של התקן הישראלי, ת"י 7259, היא רוויזיה למהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 642 מאפריל 1987, לרבות גיליון התיקון שלו מיולי 1990.

מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקן האזורי של ועדת ה-Codex Alimentarius, CODEX STAN 259-R – 2007, ולפיכך היא שונה מהותית ממהדורת התקן הישראלי ת"י 642 מאפריל 1987, לרבות גיליון התיקון מס' 1 שלו מיולי 1990.

מבין השינויים העיקריים יש לציין את המפורט להלן:

- חלות התקן הורחבה והיא כוללת גם טחינה משומשום מלא.

- הדרישות המיקרוביולוגיות עודכנו.

- שיטות הבדיקה שונו.

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 הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על טחינה (להלן: המוצר) כמוגדר בסעיף 2 שלהלן והמיועד לצריכה ישירה.

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 216	-	שמני מאכל צמחיים
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

קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון - מיום 13/1/2009, על עדכניהם
תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חמרי הדברה), התשנ"א-1991, קובץ התקנות 5337 מיום 1991-25-02,

על עדכניהן

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, קובץ התקנות 5746 מיום 1996-30-04,
על עדכניהן

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

ISO 6884:2008 – Animal and vegetable fats and oils – Determination of ash

מסמכים זרים

AOAC Official Methods 950.48 – Protein (crude) in nuts and nut products

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

2. DESCRIPTION

2.1. PRODUCT DEFINITION

- בסוף סעיף 2.1 תוסף הערה כמפורט להלן:

הערה:

במוצר ממין 2.2.2 (טחינה משומשום מלא) ובמוצר ממין 2.2.4 (טחינה מתובלת משומשום מלא) מותר שזרעי השומשום לא יהיו קלופים.

- לאחר ההערה תוסף הגדרה 2.1.1, כמפורט להלן:

2.1.1. טחינה משומשום מלא

טחינה המתקבלת ע"י פעולת טחינה של זרעי שומשום מהמין *Sesame indicum* L הבוטני לא קלופים או זרעי שומשום קלופים וקליפותיהם, בשלים וקלויים.

- לאחר סעיף 2.1 יוסף סעיף 2.2, כמפורט להלן:

2.2 מיון וכינוי

ממיינים ומכנים את המוצר לפי הכינויים המפורטים להלן:

2.2.1 "טחינת שומשומין" או "טחינה".

2.2.2 "טחינה משומשום מלא"

2.2.3 "טחינה מתובלת"

2.2.4 "טחינה מתובלת משומשום מלא"

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

- לאחר סעיף 3.1 יוספו סעיף 3.1.1 א ו-3.1.1 ב, כמפורט להלן:

3.1.1 א. אחוז הקליפות בטחינה משומשום מלא ובטחינה מתובלת משומשום מלא לא יהיה גדול מאחוז הקליפות בזרעי השומשום.

3.1.1 תוספות

טחינה מתובלת או טחינה מתובלת משומשום מלא תכיל אחד או יותר מהחומרים שלהלן, ובלבד שתכולתם אינה גדולה מ-8% ממשקל המוצר:

3.1.1.1 תבלינים – כגון פלפל לבן ופלפל שחור, פפריקה, שום ועלי פטרוזיליה מיובשים.

3.1.1.2 חומצות מאכל ומלחיהן – ציטרית, מלית, טרטריט.

3.1.1.3 חומרי טעם וריח.

3.1.1.4 מלח למזון (נתרן כלורי).

3.2 QUALITY FACTORS – GENERAL

3.2.1 המילים: "comply with its standard and" אינן חלות.

3.2.5 לאחר המילים: "artificial flavour" יוסף:

(למעט מוצר ממין 2.2.3 (טחינה מתובלת) ומוצר ממין 2.2.4 (טחינה מתובלת משומשום מלא))

3.3 QUALITY FACTORS – SPECIFIC

3.3.2 הערך "25%" אינו חל, ובמקומו יחול: 18%.

3.3.3 בסוף הסעיף יוסף:

א. הערך המרבי של תכולת השומן יהיה 67%.

ב. הרכב חומצות השומן במוצר יתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 216 החלות על שמן שומשום.

4. CONTAMINANTS

הכתוב בסעיף אינו חל ובמקומו יחולו הסעיפים הבאים:

4.1 התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 13/1/2009, על עדכוניו.

4.2 שאריות חומרי הדברה במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

5. HYGIENE

הכתוב בסעיף אינו חל ובמקומו יחולו הסעיפים הבאים :

5.1. המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1.

טבלה 1 - דרישות מיקרוביולוגיות

שיטת בדיקה לפי	דרישות דגימה ובדיקה				ספירה או הימצאות של מיקרואורגניזמים	סעיף
	תוכנית דגימה		ערכי גבול			
	$n^{(a)}$	$c^{(a)}$	$M^{(a)}$	$m^{(a)}$		
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בשיטה אופקית לספירת מיקרואורגניזמים – טכניקת ספירת מושבות ב-30° צ'י	5	2	עד 5.0×10^4	עד 5.0×10^3	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים – עבור "טחינת שומשמן" ועבור "טחינה מתובלת"	(1)
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בשיטה אופקית לספירת מיקרואורגניזמים – טכניקת ספירת מושבות ב-30° צ'י	5	2	עד 5.0×10^5	עד 5.0×10^4	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים – עבור "טחינה משומשום מלא" ועבור "טחינה מתובלת משומשום מלא"	(2)
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בשיטה אופקית לגילוי ולספירה של קוליפורמים	5	2	עד 1.0×10^2	עד 10	ספירת חיידקים מקבוצת הקוליפורמים	(3)
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בספירת שמרים ועובשים	5	3	עד 1.0×10^2	עד 10	ספירת שמרים ועובשים	(4)
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בשיטה אופקית לספירת סטאפילוקוקים בעלי פעילות קואגולאז (סטאפילוקוקוס אוראוס וזנים נוספים)	5	0		<50	ספירת חיידקים מקבוצת הסטאפילוקוקוס אוראוס	(5)
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בשיטה אופקית לגילוי זני סלמונלה	5	0	25 גרם	שלילי	הימצאות חיידקי סלמונלה	(6)
ת"י 885 חלק 1.1 בסעיף הדן בשיטה אופקית לספירת חיידקי אשריכיה קולי בעלי פעילות ביתא-גלוקורונידאז	5	0		<10	ספירת חיידקי אשריכיה קולי	(7)
הערות לטבלה:						
<p>(א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן:</p> <ul style="list-style-type: none"> n - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבחנים. c - מס' 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. 						

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

WEIGHTS AND MEASURES .7

FILL OF THE CONTAINER .7.1

Minimum Fill .7.1.1

בשורה הראשונה הערך "90%" אינו חל, ובמקומו יחול:
80%.

LABELLING .8

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

סימון המוצר יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

NAME OF THE FOOD .8.1

הכתוב בסעיף אינו חל ובמקומו יחול:

מינוי המוצר יהיה לפי סעיף 2.2 הדן במיון וכינוי.

METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING .9

- הערת השוליים 2 המופיעה בסוף כותר הסעיף אינה חלה.

- לאחר הכותר יוספו סעיפים 9.1-9.6 כמפורט להלן:

9.1 תכולת לחות

בודקים את תכולת הלחות כמפורט בתקן הבין-לאומי ISO 934:1980.

9.2 תכולת החלבון

בודקים את תכולת החלבון לפי שיטת הבדיקה AOAC 950.48.

9.3 תכולת השומן

בודקים את תכולת השומן לפי שיטת הבדיקה AOAC 948.22.

מאמתים את תכולת השומן שמקורו משמן השומשום באמצעות גז כרומטוגרפיה.

שמן השומשום ייבדק לפי מבחן באודין (Baudouin's Test).

9.4 אפר כללי

בודקים את האפר הכללי כמפורט בתקן הבין-לאומי ISO 6884:2008.

9.5 אפר שאינו מסיס חומצה

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

9.6 החמיצות הכללית

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