

מוצרי קקאו: עיסת קקאו ועוגת קקאו

Cocoa products: Cocoa (Cacao) mass and cocoa cake

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 69977, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

05/06/13 671-2003-דק/71

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50502 – קקאו, בהרכב זה:
לריסה גופשטיין, נחום כהן, דוד פופקו (יו"ר), שרה פורייה, חיים פלגי

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

<p>הודעה על רויזיה תקן ישראלי זה, ת"י 650 חלק 1, והתקן הישראלי ת"י 650 חלק 2 באים במקום התקן הישראלי ת"י 650 מפברואר 1987</p>	<p>הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CODEX STAN 141-1983, Rev. 1-2001</p>
--	--

מילות מפתח:

קקאו, עוגות, מוצרי מזון, היגיינה, תיווי, אנליזה כימית ובדיקות כימיות, קביעת תכולה.

Descriptors:

cocoa, cakes, food products, hygiene, labeling, chemical analysis and testing, determination of content.

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 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 הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius: CODEX STAN 141-1983 Rev. 1-2001, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי (בעברית)
 - פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
 - תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
 - התקן הבין-לאומי (באנגלית)
 - מוסף: תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית)
- תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על מוצרי קקאו.
חלקי הסדרה הם אלה:
- 1 - מוצרי קקאו: עיסת קקאו ועוגת קקאו
 - 2 - מוצרי קקאו: אבקות קקאו ותערובות יבשות של קקאו וסוכרים
 - 3 - מוצרי קקאו: חמאת קקאו

מהדורה זו של התקן הישראלי היא רוויזיה למהדורת התקן הישראלי ת"י 650 מפברואר 1987.
מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius ולפיכך היא שונה מהותית ממהדורת התקן הישראלי ת"י 650 מפברואר 1987.
במהדורה זו הורחבה חלות התקן והיא כוללת מוצרי קקאו נוספים מלבד אבקת קקאו.

חלות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי)

הערה:

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על עיסת קקאו, או תנזיל (ליקר) קקאו/שוקולד, ועל עוגת קקאו (להלן: המוצר), כמוגדר בתקן, המשמשים לייצור מוצרי קקאו ומוצרי שוקולד. את המוצרים האלה ניתן גם למכור ישירות לצרכן.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

- לאחר סעיף 1 יוסף :

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

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן

קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון - מיום 13/1/2009, על עדכוניהם

2. DESCRIPTIONS

2.1 COCOA (CACAO) MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR)

בשורה השלישית, לאחר המילים "as is technically possible with/without roasting, and", המילה "with" אינה חלה.

2.2 COCOA CAKE

המילים "or complete", אינן חלות.

4. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

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

5. HYGIENE

5.1 בסוף הסעיף תוסף ההערה שלהלן :

הערה:

אם קיימת סתירה בין דרישות תקן זה לבין דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן, דרישות התקנות הן הקובעות.

6. LABELLING

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

סימון המוצר יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

6.1 שם המוצר

6.1.1 השם המשמש לתיאור המוצר שהוגדר בסעיף 2.1, יהיה "עיסת קקאו" או "תנזיל (ליקר) קקאו/שוקולד".

6.1.2 השם המשמש לתיאור המוצר שהוגדר בסעיף 2.2, יהיה "עוגת קקאו".

- לאחר סעיף 7.3 יוסף סעיף 8 כמפורט להלן :

8. מזהמים

תכולת המתכות הכבדות בעיסת קקאו ובעוגת קקאו תהיה לפי המסמך "קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון" מיום 13/1/2009 על עדכוניו.

טיוטה

CODEX STANDARD FOR COCOA (CACAO) MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR) AND COCOA CAKE

CODEX STAN 141-1983, Rev. 1-2001

1. SCOPE

This standard applies to Cocoa (Cacao) Mass or Cocoa/Chocolate Liquor, and Cocoa Cake, as defined, for the use in the manufacture of cocoa and chocolate products. These products may also be sold directly to the consumer.

2. DESCRIPTIONS

2.1 COCOA (CACAO) MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR)

Cocoa (Cacao) Mass or Cocoa/Chocolate Liquor is the product obtained from cocoa nib, which is obtained from cocoa beans of merchantable quality which have been cleaned and freed from shells as thoroughly as is technically possible with/without roasting, and with/without removal or addition of any of its constituents.

2.2 COCOA CAKE

Cocoa Cake is the product obtained by partial or complete removal of fat from cocoa nib or cocoa mass.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 COCOA MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR)

Cocoa Shell and Germ	not more than 5% m/m calculated on the fat-free dry matter or not more than 4.5% calculated on an alkali free basis (for Cocoa Shell only)
Cocoa Butter	47-60% m/m

3.2 COCOA CAKE

Cocoa Shell and Germ	not more than 5% m/m calculated on the fat-free dry matter or not more than 4.5% calculated on an alkali free basis (for Cocoa Shell only)
----------------------	---

4. FOOD ADDITIVES

Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified.

4.1 ACIDITY REGULATORS		MAXIMUM LEVEL
503(i)	Ammonium carbonate	Limited by GMP
527	Ammonium hydroxide	
503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate	
170(i)	Calcium carbonate	
330	Citric acid	
504(i)	Magnesium carbonate	
528	Magnesium hydroxide	
530	Magnesium oxide	
501(i)	Potassium carbonate	
525	Potassium hydroxide	
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	
500(i)	Sodium carbonate	
524	Sodium hydroxide	
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	
526	Calcium hydroxide	
338	Orthophosphoric acid	2.5 g/kg expressed as P ₂ O ₅ in finished cocoa and chocolate products
334	L-Tartaric acid	5 g/kg in finished cocoa and chocolate products
4.2 EMULSIFIERS		MAXIMUM LEVEL
471	Mono- and diglycerides of edible fatty acids	Limited by GMP
322	Lecithin	

442	Ammonium salts of phosphatidic acids	10 g/kg in finished cocoa or chocolate products
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	5 g/kg in finished cocoa or chocolate products

4.3 FLAVOURING AGENTS

MAXIMUM LEVEL

Natural and artificial flavours, except those which reproduce the flavour of chocolate or milk

Limited by GMP

Vanillin

Ethyl vanillin

5. HYGIENE

5.1

It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), and other relevant Codex texts such as Codex Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

5.2

The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6. LABELLING

In addition to the *Codex General Standard for Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991) the following apply:

6.1 NAME OF THE PRODUCT

6.1.1

The name used to describe the product defined under Section 2.1 and complying with provisions of Section 3.1 of the Standard include “Cocoa (Cacao) Mass”, “Cocoa/Chocolate Liquor”, “Cocoa Paste”, “Unsweetened Chocolate” and “Bitter Chocolate”.

In the case of products traded internationally, the name of the product shall be acceptable to the importing authorities.

6.1.2

The name of the product described under Section 2.2 and complying with provisions of Section 3.2 of the Standard shall be: “Cocoa Cake”.

6.2 LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS

6.2.1

Information required in Section 6.1 of this Standard and Section 4 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor and/or importer shall appear on the container.

6.2.2

However, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor and/or importer may be replaced by an identification mark provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

7. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

7.1 DETERMINATION OF COCOA SHELL

According to AOAC 968.10 and 970.23.

7.2 DETERMINATION OF FAT CONTENT

According to AOAC 963.15 or IOCCC 14 (1972).

7.3 DETERMINATION OF LEAD

According to AOAC 934.07.