

מוצרי קקאו: אבקות קקאו ותערובות יבשות של קקאו וסוכרים

Cocoa products: Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars

לביקורת ציבורית

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 דק/זג

w-2003

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

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה לת"י 650 חלק 2

<p>הודעה על רוויזיה תקן ישראלי זה, ת"י 650 חלק 2, והתקן הישראלי ת"י 650 חלק 1 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 105-1981 Revised 2001, Amended 2010</p>
---	--

מילות מפתח:

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

Descriptors: cocoa, sugar, food products, powdered foods, 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 105-1981 Revised 2001, Amended 2010, 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 :
- ת"י 650 חלק 1 - מוצרי קקאו : עיסת קקאו ועוגת קקאו
 - ת"י 650 חלק 2 - מוצרי קקאו : אבקות קקאו ותערובות יבשות של קקאו וסוכרים
 - ת"י 650 חלק 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 אבקות קקאו ועל תערובות יבשות של קקאו וסוכרים (להלן: המוצר) המיועדות לצריכה ישירה.

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 650 חלק 3 – חמאת קקאו

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 2009, על עדכוניהן

מסמכים בין-לאומיים

AOAC - Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

3 . ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1.2 Cocoa Powder and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars

Table

הטבלה אינה חלה ובמקומה תחול טבלה א שלהלן :

טבלה א - אבקות קקאו ותערובות של קקאו וסוכרים

תכולת חמאת קקאו (תכולה מינימלית של אבקת קקאו על בסיס חומר יבש)		תכולת אבקת קקאו בלבד ותכולת אבקת קקאו בתערובות יבשות
$\leq 8\%$ אף	$\leq 20\%$ (מסה למסה)	
$> 20\%$ (מסה למסה)		
אבקת קקאו מופחתת שומן	אבקת קקאו	אבקות קקאו בלבד
קקאו ממותק מופחת שומן או אבקת קקאו ממותקת מופחתת שומן	קקאו ממותק או אבקת קקאו ממותקת	שאינה $> 25\%$ (מסה למסה)
תערובת קקאו ממותקת מופחתת שומן או תערובת ממותקת עם קקאו מופחתת שומן	תערובת קקאו ממותקת או תערובת ממותקת עם קקאו	שאינה $> 20\%$ (מסה למסה)
תערובת ממותקת בטעם קקאו, מופחתת שומן	תערובת ממותקת בטעם קקאו	$> 20\%$ (מסה למסה)

3.1.3 Chocolate Powder

הסעיף אינו חל.

4 . FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :

תוספי המזון במוצר 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.

LABELLING .6

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
סימון המוצר יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

שם המוצר .6.1

שם המוצר יהיה לפי סעיף 3.1.2 טבלה א שלעיל, לפי העניין.

METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING .7

DETERMINATION OF COCOA BUTTER .7.1

המילים "To be developed" אינן חלות, ובמקומן יחול:
יהיה לפי השיטות המוזכרות בתקן הישראלי ת"י 650 חלק 3.

DETERMINATION OF FULL-FAT COCOA POWDER, FAT-REDUCED COCOA POWDER AND HIGHLY FAT-REDUCED COCOA POWDER .7.2

- בכותרת הסעיף, המילים "AND HIGHLY FAT-REDUCED COCOA POWDER" אינן חלות.
- המילים "To be developed" אינן חלות, ובמקומן יחול:
תכולת השומן בחמאת קקאו (full-fat cocoa powder) תיקבע לפי AOAC 963.15.
תכולת השומן בחמאת קקאו מופחתת שומן (fat-reduced cocoa powder) תיקבע לפי AOAC 931.05.
- לאחר סעיף 7.3 יוסף סעיף 8 כמפורט להלן:

מזהמים .8

תכולת המתכות הכבדות במוצר תהיה לפי המסמך "קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון" מיום 13.1.2009 על עדכונו.

**CODEX STANDARD FOR COCOA POWDERS (COCOAS) AND DRY MIXTURES
OF COCOA AND SUGARS**

CODEX STAN 105-1981

1. SCOPE

This standard applies to cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars intended for direct consumption.

2. DESCRIPTION

2.1 COCOA PRODUCTS

2.1.1

“Cocoa Powder” and “Fat-reduced Cocoa Powder” and “Highly Fat-reduced Cocoa Powder” are the products obtained from cocoa cake (Cf. Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake) transformed into powder.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 ESSENTIAL COMPOSITION

3.1.1 Moisture Content

Not more than 7% m/m

3.1.2 Cocoa Powder and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars

		COCOA BUTTER CONTENT (as a minimum cocoa powder content on a dry matter basis)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m but < 20% m/m	< 10% m/m
COCOA POWDERS ONLY		Cocoa Powder	Fat-Reduced Cocoa Powder	Highly Fat reduced Cocoa Powder
COCOA POWDER CONTENT IN DRY MIXTURES	Not < 25% m/m	Sweetened Cocoa, <u>or</u> Sweetened Cocoa Powder, <u>or</u> Drinking Chocolate	Sweetened Cocoa, Fat-reduced, <u>or</u> Sweetened Cocoa Powder, Fat-reduced, <u>or</u> Fat-Reduced Drinking Chocolate	Sweetened Cocoa, Highly Fat-reduced <u>or</u> Sweetened Cocoa Powder, Highly Fat-reduced <u>or</u> Highly Fat-Reduced Drinking Chocolate

Adopted 1981. Revised 2001. Amended 2010.

	Not < 20% m/m	Sweetened Cocoa Mix, <u>or</u> Sweetened Mixture with Cocoa	Sweetened Cocoa Mix, Fat-reduced, <u>or</u> Sweetened Mixture with Cocoa, Fat-reduced:	Sweetened Cocoa Mix, Highly Fat-reduced <u>or</u> Sweetened Mixture with Cocoa, Highly Fat-reduced
	< 20% m/m	Sweetened Cocoa-flavoured Mix	Sweetened Cocoa-flavoured Mix, Fat-reduced	Sweetened Cocoa-flavoured Mix, Highly Fat-reduced

3.1.3 Chocolate Powder

Chocolate Powder: mixture of cocoa powder and sugars and/or sweeteners, containing not less than 32% m/m cocoa powder (29% m/m on a dry matter basis).

3.2 OPTIONAL INGREDIENTS

Spices

Salt (Sodium chloride)

4. FOOD ADDITIVES

4.1 ACIDITY REGULATORS

	MAXIMUM LEVEL	
503(i) Ammonium carbonate	Limited by GMP on the finished product/final cocoa product	
503(ii) Ammonium hydrogen carbonate		
527 Ammonium hydroxide		
170(i) Calcium carbonate		
330 Citric acid		
504(i) Magnesium carbonate		
528 Magnesium hydroxide		
530 Magnesium Oxide		
501(i) Potassium carbonate		
501(ii) Potassium hydrogen carbonate		
525 Potassium hydroxide	Limited by GMP on the finished product/final cocoa product	
500(i) Sodium carbonate		
500(ii) Sodium hydrogen carbonate		
524 Sodium hydroxide		
526 Calcium hydroxide		
338 Orthophosphoric acid		2.5 g/kg, expressed as P ₂ O ₅ , on the cocoa fraction of the finished product
334 L-Tartaric acid		

4.2 EMULSIFIERS		MAXIMUM LEVEL
471	Mono- and di-glycerides of edible fatty acids	Limited by GMP on the finished product/final cocoa product
322	Lecithin	
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	5 g/kg on the finished product/final cocoa product
442	Ammonium salts of phosphatidic acids	10 g/kg on the finished product/final cocoa product
473	Edible sucrose esters of fatty acids	10 g/kg on the finished product/final cocoa product
491	Sorbitan Monostearate	
492	Sorbitan Tristearate	
493	Sorbitan Monolaurate	2 g/kg in combination in finished product/final cocoa product
494	Sorbitan Monooleate	
495	Sorbitan Monopalmitate	
477	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids	5 g/kg in finished product/final cocoa product
475	Polyglycerol Esters of Fatty Acids	5 g/kg in finished product/final cocoa product
412	Guar Gum	
418	Gellan Gum	Limited by GMP in finished product/final cocoa product
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	
4.3 STABILIZERS		MAXIMUM LEVEL
400	Alginic Acid	
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (includes furcellaran)	
410	Carob Bean Gum, Locust Bean Gum	
413	Tragacanth Gum	
414	Gum Arabic, Arabic Gum, Acacia Gum	Limited by GMP in finished product/final cocoa product
415	Xanthan Gum	
416	Karaya Gum	
417	Tara Gum	
460	Cellulose	

4.4 FLAVOURING AGENTS		MAXIMUM LEVEL
Natural and artificial flavours, except those which reproduce the flavour of chocolate or milk		Limited by GMP in finished product/final cocoa product
Vanillin		Limited by GMP in finished product/final cocoa product
Ethyl vanillin		
4.5 ANTI-CAKING AGENTS		MAXIMUM LEVEL
559	Aluminium silicate	10 g/kg on on the finished product/final cocoa product
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate	
553(ii)	Magnesium trisilicate	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
551	Silicon dioxide, amorphous	
341(iii)	Tricalcium phosphate	
4.6 BULKING AGENT		MAXIMUM LEVEL
1200	Polydextroses A and N	Limited by GMP in finished product/final cocoa product
4.7 SWEETENERS		MAXIMUM LEVEL
953	Isomalt (Isomaltitol)	Limited by GMP on the finished product/final cocoa product
966	Lactitol	
421	Mannitol	
965	Maltitol and maltitol syrup	350 mg/kg on finished product/final cocoa product
420	Sorbitol and sorbitol syrup	
967	Xylitol	
950	Acesulfame Potassium	3 g/kg on finished product/final cocoa product
951	Aspartame	580 mg/kg on finished product/final cocoa product
955	Sucralose	100 mg/kg: residue limit on finished product/final cocoa product
954	Saccharin (and Na, K, Ca salts)	Limited by GMP on finished product/final cocoa product
957	Thaumatococcus	

4.8 THICKENER**MAXIMUM LEVEL****4.8.1 Modified Starches**

1400	Dextrins, Roasted Starch White And Yellow	Limited by GMP in finished product/final cocoa product
1401	Acid-Treated Starch	
1402	Alkaline Treated Starch	
1403	Bleached Starch	
1404	Oxidized Starch	
1405	Starches, Enzyme-treated	

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, 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 provisions of the *Codex General Standard for Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) the following apply:

6.1 NAME OF THE FOOD**6.1.1 Cocoa Powders and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars**

The descriptions of the products defined in Section 3.1.2 shall be used as the name of the food in each case.

6.1.2 Chocolate powder**6.1.2.1.**

The name of the product complying with Section 3.1.3 of the standard shall be: “*Chocolate Powder*” (“*Chocolat en poudre*”).

6.1.2.2.

The words “*minimum cocoa powder (or fat-reduced cocoa powder or highly fat-reduced cocoa powder) content x%*” shall be declared in accordance with dispositions of Section 5.1.1 of the *Codex General Standard for Labelling of Prepackaged Foods*, where required by national legislation.

6.1.3 Sweeteners

6.1.3.1.

When sweeteners described in section 4.7 have been used to replace sugars, totally or partially, the word “*sugared*”, or equivalent, shall not appear in the name of the food: according to the language of the importing country, the term “*sweetened*” or equivalent shall be used.

6.1.3.2.

Where sweeteners have been added to the product, the term “*artificially sweetened*” or “*with added sweeteners*” or “*with sugars and added sweeteners*” shall appear in close proximity to the name of the food.

6.1.4

National laws should only permit the use of names other than those given in 6.1.1 and 6.1.2. in countries where such names are traditional, fully understood by the consumer and not misleading or deceptive with respect to other categories of product provided that any product with less than 25% of total cocoa powder or fat-reduced cocoa powder content shall not bear the term “chocolate” in its designation.

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 BUTTER

To be developed

7.2 DETERMINATION OF FULL-FAT COCOA POWDER, FAT-REDUCED COCOA POWDER AND HIGHLY FAT-REDUCED COCOA POWDER

To be developed

7.3 DETERMINATION OF MOISTURE

According to AOAC 977.04 or IOCCC 26 (1988)-*Karl Fisher Method*.