



69493113

**עדכון הנחיה בנושא מזון חדש: תערובת מלחי מגנזיום, אשלגן ונתרן המופקת מים המלח מיום י"ד אייר תשע"ד, 14 למאי 2014**

תערובת מלחי מגנזיום כלורי, אשלגן כלורי ונתרן כלורי המופקת מים המלח (SALONA) מותרת לשימוש כרכיב במזון בכפוף לתנאי הנחיה זו:

א. תערובת מלחי מגנזיום כלורי, אשלגן כלורי ונתרן כלורי המופקת מים המלח חייבת בדרגת ניקיון המתאימה למזון ונקייה ממוזהמים.

הרכב התערובת

31-35%	Magnesium Chloride (MgCl <sub>2</sub> )	מגנזיום כלורי
21-26%	Potassium Chloride (KCl)	אשלגן כלורי
לא יותר מ- 7%	Sodium Chloride (NaCl)	נתרן כלורי
לא יותר מ- 0.4%	Bromide (Br <sup>-</sup> )	יוני ברום
לא יותר מ- 1ppm	Aluminum (Al)	אלומיניום
לא יותר מ- 3ppm	Boron (B)	בורון
לא יותר מ- 2ppm	Iron (Fe)	ברזל
לא יותר מ- 1ppm	Manganese (Mn)	מנגנזא
לא יותר מ- 5ppm	Silicon (Si)	סיליקון
לא יותר מ- 8ppm	Strontium (Sr)	סטרונציום
לא יותר מ- 0.07%	Ammonia (NH <sub>3</sub> )	אמוניה
לא יותר מ- 0.1%	Calcium (Ca)	סידן
לא יותר מ- 150ppm	Sulfates (SO <sub>4</sub> <sup>-2</sup> )	סולפטים

ב. בנוסף לדרישות ת"י 1145 יש לסמן תערובת מלחים זו ברשימת הרכיבים ע"י המילים: "תערובת מלחי מגנזיום, אשלגן ונתרן".



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

ג. תערובת מלחים זו יכולה לשמש להחלפה של עד 25% מהמלח נתרן כלורי במוצרים הבאים :

- תערובות תבלינים שת"י 1359 חל עליהם.
- מרקים מוכנים לאכילה ומרקים יבשים שת"י 387 חל עליהם.
- מוצרי בשר מעובד, כהגדרתו בתקנות בריאות הציבור (מזון) (בשר מעובד), התשנ"ג-1993, שעוברים טיפול תרמי לטיפול בפתוגניים, בהם המלח משמש לטעם בלבד.
- מוצרי בשר מעובד בהם המלח בעל פונקציה טכנולוגית (חומר משמר) וזאת בכפוף ליישום מערכת HACCP מתועדת ומתוחזקת בה תהיה התייחסות לשימוש בסלונה.

ד. אין להשתמש ב"תערובת מלחי מגנזיום, אשלגן ונתרן" (סלונה) זו במזון ייעודי (רפואי) ובמוצרים המיועדים לצריכה על ידי תינוקות וילדים עד גיל שנתיים.

ה. הוספת תערובת מלחים נשוא הנחיה זו לסוגי מזון נוספים תהיה אך ורק באישור הוועדה למזון חדש.

2

באחריות היצרן/המשווק להבטיח כי המזון/רכיבי המזון המיוצרים ו/או המשווקים על ידו בטוחים לצריכה ועומדים בכל דרישות החקיקה והתקינה הרלוונטיות בנוסף לדרישות הנחיה זו.

אינג' אלי גורדון

מנהל שירות המזון הארצי