

39	Копривница	KC	83	Ријека	RI
40	Косовска		84	Рума	RU
Митровица		KM	85	Сарајево	SA
41	Котор	KO	86	Сисак	SI
42	Крагујевац	KG	87	Скопље	SK
43	Краљево	KV	88	Славонски Брод	SB
44	Крањ	KR	89	Славонска Пожега	SP
45	Крапина	KN	90	Смедерево	SD
46	Крижевци	KŽ	91	Соколац	SC
47	Крушевац	KŠ	92	Сомбор	SO
48	Куманово	KU	93	Сплит	ST
49	Кутина	KT	94	Сремска	
50	Лесковац	LE	Митровица	SM	
51	Ливно	LI	95	Струмица	SR
52	Лозница	LO	96	Суботица	SU
53	Љубљана	LJ	97	Светозарево	SV
54	Макарска	MA	98	Шабац	ŠA
55	Марибор	MB	99	Шибеник	ŠI
56	Модрича	MD	100	Штип	ŠT
57	Мостар	MO	101	Тетово	TE
58	Мурска Собота	MS	102	Титоград	TG
59	Нашице	NA	103	Титов Дрвар	TD
60	Никшић	NK	104	Титова Кореница	TK
61	Ниш	NI	105	Титов Велес	TV
62	Нова Градишка	NG	106	Травник	TR
63	Нови Пазар	NP	107	Требинје	TB
64	Нови Сад	NS	108	Трстеник	TS
65	Ново Место	NM	109	Тузла	TZ
66	Огулин	OG	110	Улцињ	UL
67	Охрид	OH	111	Урошевац	UR
68	Осијек	OS	112	Ужице	UE
69	Панчево	PA	113	Ваљево	VA
70	Пећ	PE	114	Вараждин	VŽ
71	Пирот	PI	115	Винковци	VK
72	Пљевља	PV	116	Вировитица	VT
73	Пожаревац	PO	117	Високо	VI
74	Прибој	PB	118	Врање	VR
75	Прилеп	PP	119	Врбас	VS
76	Приједор	PD	120	Вршац	VŠ
77	Параћин	PN	121	Вуковар	VU
78	Приштина	PR	122	Задар	ZD
79	Подравска Слатина	PS	123	Загреб	ZG
80	Призрен	PZ	124	Зајечар	ZA
81	Прокупље	PK	125	Зеница	ZE
82	Пула	PU	126	Зрењанин	ZR
			127	Зворник	ZV

Члан 3

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у Службеном листу СФРЈ

Бр 5/3 02-009/91 008
8 јануара 1992 године
Београд

В д савезног секретара за
саобраћај и везе,
Стеван Санти, с р

77

На основу чл 80 и 81 Закона о стандардизацији (Службени лист СФРЈ, бр 37/88 и 23/91), у споразуму са савезним секретаром за рад, здравство, борачка питања и социјалну политику, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК О КВАЛИТЕТУ ШЕЋЕРА

Члан 1

Овим правилником прописују се услови које у погледу квалитета мора испуњавати шећер, као и услови за постизање и очување квалитета шећера

Члан 2

Под шећером, у смислу овог правилника, подразумева се сахароза, која се по одговарајућем технолошком поступку добија из шећерне репе или шећерне трске

Шећер се производи и ставља у промет као кристални, обликовани (коцка или други облици), шећер у праху (млевени шећер) и шећер у течном облику

Члан 3

Шећер из члана 5 овог правилника који се ставља у промет у оригиналном паковању мора на омоту, суду или етикету имати декларацију која садржи следеће податке

а) назив шећера према квалитету из члана 5 овог правилника, као и према облику, нпр (коцка бели шећер", односно „коцка екстра бели" или „коцка смеђи шећер")

б) нето-количину (масу или запремину) шећера, осим за шећер чија је маса мања од 50 g. Ако је маса појединачног паковања шећера мања од 50 g, а пакују се два или више појединачних паковања у збирно паковање, чија је нето-маса већа од 50 g, мора бити назначена укупна нето-маса шећера

За шећер из члана 5 тач 1 и 2 овог правилника ознака нето-маса може бити замењена речима минимум нето-маса" ако су намењени за продају у малим комадима или малим паковањима (кесицама),

в) датум производње, односно паковања (месец и година) за шећер и рок употребе за шећер у течном облику,

г) назив и количину средстава за спречавање згрудвавања, као и помоћна средства која у већој мери остају у шећеру

д) фирму, односно назив и седиште произвођача, а може и назив организације која пакује или трговинске организације која продаје шећер,

ђ) садржај суве материје и инвертног шећера за шећерни раствор, инвертни шећерни раствор и инвертни шећерни сируп,

е) термин кристализован" за инвертни шећерни сируп који садржи кристале у раствору,

ж) друге податке од интереса за потрошача
Декларација за увозни шећер, поред података из става 1 овог члана, мора садржати и ознаку „увозни шећер", као и назив земље из које је шећер увезен и фирму, односно назив и седиште увозника

Декларација мора бити видљива, јасна, лако уочљива и неизбрисива

За шећер масе веће од 10 kg а који није намењен продаји на мало, декларација може садржати податке из става 1 тач б, ђ и е овог члана на пратећим документима

Члан 4

У технолошком поступку производње шећера могу се користити следећи адитиви

1) помоћна средства
а) средства за спречавање пенушања
- смеша полиоксиетилена и полиоксипропилен естара масних киселина (Ск - С₁₈),
- метилестри масних киселина,
- оксисакохоли,

б) средства за бистрење, филтрацију и адсорпцију
- перлит

- адиятатомејска земља
- јоноизмењивачке смоле
в) средства против настајања чврстих наслага (инкрустације)

- полиакрилна натријумова со
- полиакрилна киселина
г) детерџенти и средства за дезинфекцију
- формалдехид
- кватерна амонијумова једињења,
- глутаралдехид

д) остала помоћна средства
- сумпор-диоксид
- угљен-диоксид
- хлороводонична киселина
- калцијум-оксид,
- натријум-хидроксид
- калцијум-сулфат

2) средства за спречавање згрудвавања
- магнезијум-карбонат,
- силицијум-диоксид

- калцијум–алуминијум–силикат,
- скроб

Шећер из члана 5 овог правилника не подвргава се процесу белјења

Члан 5

Према квалитету, шећер се производи, ставља у промет или се користи у производњи других намирница као

1) *полубели шећер* је пречишћена и кристализована сахароза са јасно дефинисаним квалитетом и са следећим карактеристикама

- а) поларизација, најмање 99,5^о
- б) садржај инвертног шећера у % (m/m), највише 0,10,
- в) губитак у току сушења у % (m/m) највише 0,10,
- г) остатак сумпор–диоксида у mg/kg, највише 15.

2) *шећер (бели шећер) и екстра бели шећер* је пречишћена и кристализована сахароза са јасно дефинисаним квалитетом. Сваком обележју квалитета додељује се одређен број бодова узимајући у обзир значај сваког обележја и њихову просечну вредност код испитивања, а према метрици бодовања даје се по 1 бод за свако обележје квалитета, и то за 0,001 8 % (m/m) пепела, за 0,5 јединица типа боје и 7,5 јединица за боју у раствору, према југословенском стандарду за метрику бодовања

Према укупном броју бодова шећер (бели шећер) и екстра бели шећер разврставају се у три категорије квалитета, а према табели 1

Табела 1

	Категорија квалитета		
	I	II	III
а) садржај пепела, највише бодова	6 ± 0,5	15 ± 1,0	–
б) боја у раствору, највише бодова	3 ± 0,5	6 ± 1,0	–
в) тип боје, кристала, највише бодова	4 ± 0,5	9 ± 1,0	12
укупан број бодова највише	8 ± 1,0	22 ± 2,0	–

Шећер (бели шећер) мора да испуњава и услове квалитета предвиђене у табели 2

Табела 2

	Категорија квалитета		
	I	II	III
а) поларизација, најмање	99,7 ^о	99,7 ^о	99,7 ^о
б) садржај инвертног шећера у % (m/m), највише	0,04	0,04	0,04
в) губитак у току сушења у % (m/m), највише	0,1	0,1	0,1
г) остатак сумпор диоксида у mg/kg, највише	15	15	15

Екстра бели шећер према својим карактеристикама припада само I категорији квалитета из табеле 1

3) *инвертни раствор* је водени раствор сахарозе са следећим карактеристикама

- а) садржај суве материје у % (m/m) најмање 62
- б) садржај инвертног шећера (односно фруктозе према декстрози 1,0 1,0 ± 0,2) у % (m/m), рачуно на суву материју, највише 3
- в) пепео у % (m/m) рачуно на суву материју највише 0,1
- г) боја у раствору највише 45 јединица ICUMSA
- е) остатак сумпор диоксида у mg/kg рачуно на суву материју највише 15

4) *инвертни инвертни раствор* је водени раствор сахарозе делимично инвертоване хидролизом у коме однос инвертованог шећера не преовлађује са следећим карактеристикама

- а) садржај суве материје у % (m/m), најмање 62,
- б) садржај инвертног шећера (односно фруктозе према декстрози 1,0 1,0 ± 0,1) у % (m/m), рачуно на суву материју, више од 3 али не више од 50,

в) пепео у % (m/m), рачуно на суву материју, највише 0,4

г) остатак сумпор–диоксида у mg/kg, рачуно на суву материју, највише 15,

5) *инвертни шећерни сируп* је водени раствор по могућности кристализоване делимично инвертоване сахарозе хидролизом у коме однос инвертног шећера преовлађује, са следећим карактеристикама

- а) садржај суве материје у % (m/m), најмање 62,
- б) садржај инвертног шећера (односно фруктозе према декстрози 1,0 1,0 ± 0,1) у % (m/m), рачуно на суву материју, више од 50

в) пепео у % (m/m), рачуно на суву материју, највише 0,4

г) остатак сумпор–диоксида у mg/kg, рачуно на суву материју, највише 15

6) *обликовани шећер* (коцка или други облици) мора у погледу квалитета да испуњава услове прописане у тач 2 и 8 овог члана (шећер – бели шећер или екстра бели шећер или смеђи шећер)

7) *шећер у праху* (млевени шећер) јесте шећер добијен од фино уситњеног шећера (белог шећера) или екстра белог шећера

У производњи и промету шећер у праху мора да испуњава услове прописане у тачки 2 овог члана

У производњи шећера у праху могу се додати средства за спречавање згрудвања, и то скроб до 5 % или магнезијум–карбонат, силицијум–диоксид, односно калцијум–алуминијум–силикат, појединачно или у комбинацији до највише 1,5 %

Скроб се не може додати у комбинацији са другим средствима за спречавање згрудвања прописаних овим правилником

8) *смеђи шећер* је шећер добијен кристализацијом сахарозе од међуфазних продуката при производњи шећера или мешањем шећера (белог шећера) са шећерним сирупом. Количина шећерног сирупа која се меша са шећером (белом шећером) износи највише 2,3 %. Смеђи шећер се не сме бојити бојама које настају каталитички. Смеђи шећер се производи у кристалима или обликован са следећим карактеристикама

- а) поларизација, најмање 97^о,
- б) редукујуће материје у % (m/m), највише 1,2
- в) губитак у току сушења у % (m/m), највише 0,9
- г) боја жута или смеђа,
- д) пепео, у % (m/m), највише 0,9
- ђ) садржај сумпор–диоксида у mg/kg, највише 15

Члан 6

Шећер из члана 5 тачка 2 овог правилника може имати на декларацији назив шећер (бели шећер) или екстра бели шећер

Ознаком бели може се допунити назив шећера у следећим случајевима

1) за шећерни раствор где боја у раствору не прелази 25 јединица ICUMSA

2) за инвертни шећерни раствор и за инвертни шећерни сируп у коме

- садржај пепела не прелази 0,1 % (m/m)
- боја у раствору не прелази 25 јединица ICUMSA

Члан 7

Шећер из члана 5 тач 1 и 2 овог правилника када се пакује у количини од 100 g до 5 kg може се намесити продужи на мало, само ако је појединачно паковање нето масе 125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg и 5 kg

Члан 8

За дугорочно складиштење шећера морају се испуњавати следећи захтеви

- 1) температура шећера који директно излази из про-

изводње мора имати температуру испод $30\text{ }^{\circ}\text{C}$, а у складишту температура не сме бити испод $15\text{ }^{\circ}\text{C}$,

2) да је у складишту релативна влажност ваздуха $60\text{--}65\%$,

3) да је складиште термички изоловано како би температура била уједначена у целом простору,

4) да је шећер кондициониран при његовом складиштењу у врећама од непропустљивог материјала

За дугорочно складиштење шећера треба осигурати мерење температуре и влажности ваздуха у атмосфери око складишта ради оцене када се складиште сме огврати

Члан 9

Приликом транспорта шећера морају се осигурати следећи услови

1) да је релативна влажност ваздуха испод 70% ,
2) да температура шећера није нижа од температуре ваздуха

Члан 10

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл 38 до 44 Правилника о квалитету масти и уља биљног порекла, маргарина, мајонеза, шећера и осталих сахариди и меда („Службени лист СФРЈ”, бр 13/78)

Члан 11

Овај правилник ступа на снагу по истеку три месеца од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ

Бр 15/01-149/130
29 августа 1991 године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Верољуб Танасковић, с р

78.

На основу члана 33 Закона о мерним јединицама и мерилима („Службени лист СФРЈ”, бр 9/84, 59/86, 20/89, 9/90 и 53/91), директор Савезног завода за мере и драгоцене метале прописује

ПРАВИЛНИК

О МЕТРОЛОШКИМ УСЛОВИМА ЗА ПРОТОЧНА МЕРИЛА ЗАПРЕМИНЕ ТЕЧНОСТИ СА ПОСРЕДНИМ НАЧИНОМ МЕРЕЊА

I ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1

Овим правилником прописују се метролошки услови које морају испуњавати проточна мерила запремине течности са посредним начином мерења запремине (у даљем тексту проточно мерило)

Метролошки услови из става 1 овог члана означавају се скраћено ознаком MUS-Z-16-11

Члан 2

Под проточним мерилом, у смислу овог правилника, подразумева се мерни уређај којим се мери запремина различитих врста течности, укључујући течни гас и криогене течности

Зависно од физичког принципа мерења запремина протекле течности одређује се мерењем одговарајуће, друге физичке величине, а до вредности запремине протекле течности долази се рачунским путем

Члан 3

Одредбе овог правилника односе се на следеће врсте проточних мерила

- 1) турбинско
- 2) магнетно-индуктивно
- 3) ултразвучно,

4) вибрационо-инерцијско (за мерење протекле масе течности)

5) вртложно

Члан 4

Наведени изрази, у смислу овог правилника, имају следећа значења

1) називни (радни) опсег протока је опсег промене од најмањег протока, Q_{\min} , до највећег протока, Q_{\max} . Грешка мерења запремине G , у називном опсегу протока, не прелази границу дозвољене грешке, $G_{\text{ог}}$.

2) мерена течност је течност која се може мерити проточним мерилом,

3) називни пречник (ND) проточног мерила је називна вредност унутрашњег пречника дела проточног мерила (мерног претварача) који се прикључује на мерну линију,

4) најмања запремина V_{\min} (најмања испорука) јесте најмања вредност запремине течности, која се проточним мерилом може измерити, са грешком не већом од $G_{\text{ог}}$,

5) радни услови су дозвољени опсежи промена утицајних величина

6) задати радни услови су задате вредности утицајних величина, у оквиру радних услова (p , t , v и др), зависно од услова мерења, мерне течности и мерног места,

7) референтни услови су референтне вредности утицајних величина, са дозвољеним интервалима промене. Референтни услови су неопходни ради компарације резултата мерења

8) показни уређај је део проточног мерила који исказује резултате мерења,

9) температурни компензатор је уређај који мерећи температуру течности аутоматски своди запремину измерену при постојећим условима мерења (брuto-запремину) на запремину течности која одговара референтној температури (нето-запремину),

10) предодређивач запремине или новчаног износа је уређај који омогућава аутоматско одмеравање унапред изабране запремине или одговарајуће запремине на основу унапред изабраног новчаног износа

Члан 5

Класе тачности проточног мерила су 0,5 и 1

Проточним мерилом класе тачности 1 мери се запремина

1) хладне воде (до $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$)

2) криогених течности

Проточним мерилом класе тачности 0,5 мери се запремина осталих врста течности

II МЕТРОЛОШКА СВОЈСТВА

Члан 6

Радни опсег температуре мерене течности, као и температуре околине износи од $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+50\text{ }^{\circ}\text{C}$ за течности које нису вода, односно од $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+50\text{ }^{\circ}\text{C}$ за воду

Члан 7

Максимални радни притисак мерене течности не може бити мањи од 6 bar, а минимални радни притисак мора бити већи од притиска при ком се јавља кавитација

Члан 8

Радни опсег протока мерене течности, Q_{\max} , Q_{\min} , мора бити већи или једнак 10 за све течности чија кинематичка вискозност није већа од $5\text{ mm}^2/\text{s}$

За течност чија је кинематичка вискозност већа од $5\text{ mm}^2/\text{s}$, за течни гас и за криогене течности, као и за проточно мерило чији је називни пречник мерног претварача мањи од $ND = 50\text{ mm}$, радни опсег протока мерене течности мора бити већи или једнак 5

Члан 9

Радни опсег кинематичке вискозности течности за проточно мерило којим се мери запремина течности које нису вода износи од $0,5\text{ mm}^2/\text{s}$ до $5\text{ mm}^2/\text{s}$