

8. Карактеристична обележја; број и опис паковања; назив производа и ботаничко име биља		9. Пријављена количина	
10. Овим се потврђује: - да су горе описано биље или биљни производи увезени у Социјалистичку Федеративну Републику Југославију из _____ уз фитосанитарно уверење; бр. _____ (земља порекла) _____ или _____ (овереној копији); - да се пошиљка налази у _____ (оригиналу) _____ у _____ (оригиналном паковању) _____ (препакована) _____ (у оригиналу) _____ или _____ (нову амбалажу); - да се на основу _____ (оригиналног фитосанитарног уверења) _____ и _____ (допуноског прегледа) сматра да су у складу са важећим прописима земље увозника и - да пошиљка у току складиштења у Социјалистичку Федеративну Републику Југославију није била изложена ризику заразе.			
11. Допунске напомене			
ДЕЗИНФЕСТАЦИЈА, ОДНОСНО ДЕЗИНФЕКЦИОНИ ПОСТУПАК		Место издавања:	
12. Поступак		Датум:	
13. Хемикалија (активни састојак)		Име и потпис овлашћеног лица:	
14. Трајање и температура		М. П. Организације	
15. Концентрација		16. Датум	
17. Допунске информације			

440.

На основу члана 32. став 1, члана 81. став 2. и члана 84. став 1. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр. 38/77 и 11/80), у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду, председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту и савезним секретаром за тржиште и опште привредне послове, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК О КВАЛИТЕТУ ПЕКАРСКОГ КВАСЦА

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета мора испуњавати пекарски квасац, као и минимални услови за обезбеђење и очување квалитета пекарског квасца.

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и промету пекарског квасца.

Члан 2.

За пекарски квасац за који овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета, сходно важе услови прописани овим правилником за групу сродног пекарског квасца.

За пекарски квасац из става 1. овог члана произвођач обавезно доноси произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација, поред података наведених у декларацији (члан 3. овог правилника), мора да садржи следеће податке:

- 1) кратак опис технолошког поступка;
- 2) органолептичка својства;
- 3) извештај о хемијском испитивању основних састојака карактеристичних за пекарски квасац.

У евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама из става 1. овог члана произвођач уноси следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 3) датум доношења произвођачке спецификације;
- 4) датум извршеног испитивања састава производа;
- 5) датум почетка производње по предметној спецификацији;
- 6) групу којој производ припада.

Члан 3.

Пекарски квасац који се ставља у промет у оригиналном паковању мора на омоту, суду или етикети имати декларацију која садржи следеће податке:

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 2) фирму, односно назив и седиште произвођача;
- 3) датум производње, односно паковања (дан, месец и година) и рок трајања или текст „употребљиво до”;
- 4) нето-масу производа, а за свежи пекарски квасац и садржај суве материје;

5) податке о групи употребљених адитива предвиђених овим правилником;

6) друге податке од интереса за потрошаче.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка. Подаци о групи употребљених адитива морају бити наведени у декларацији непосредно испод назива производа.

Слова којима су одштампани назив производа и фирма, односно назив и седиште произвођача морају бити већа од слова којима су одштампани остали подаци у тексту декларације.

Члан 4.

Ако производе не пакује произвођач, декларација мора да садржи фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ паковала, као и све податке из члана 3. став 1. овог правилника, осим података из тачке 2. тог става.

Члан 5.

Пекарски квасац може се стављати у промет само у оригиналном паковању, у амбалажи којом се обезбеђује очување његовог квалитета.

Суви пекарски квасац мора се паковати у амбалажи непропустљивој за влагу, под вакуумом или инертним гасом (N_2 или CO_2).

Мала паковања сувог пекарског квасца (до 20 g) морају бити пакована у амбалажи непропустљивој за влагу.

Члан 6.

За појединачно паковање сувог квасца чији је садржај декларисан у јединицама масе, дозвољена су следећа одступања од називне масе:

Редни број	Декларисана називна маса	Граница допуштене грешке
1	2	3
1	до 12,5 g	$\pm 8\%$ декларисане називне масе
2	изнад 12,5 g до 50 g	$\pm 1\ 000\ mg$
3	изнад 50 g до 2 kg	$\pm 2\%$ декларисане називне масе
4	изнад 2 kg до 5 kg	$\pm 40\ g$
5	изнад 5 kg до 50 kg	$\pm 0,8\%$ декларисане називне масе
6	изнад 50 kg до 100 kg	$\pm 400\ g$
7	изнад 100 kg	$\pm 0,4\%$ декларисане називне масе

Средња вредност стварне грешке за узорак од 10 појединачних паковања мора бити мања од 40% или једнака 40% границе допуштене грешке за називну масу наведену у табели.

За појединачна паковања свежег квасца чији је садржај декларисан у јединицама масе дозвољено је одступање декларисане масе суве материје $\pm 2\%$.

Члан 7.

Ако овим правилником није друкчије прописано, забрањено је бојење, заслађивање или ароматизовање пекарског квасца вештачким средствима, конзервисање хемијским средствима и зрачење пекарског квасца јонизујућим зрацима и ултравиолетним зрацима, као и додавање других хемијских средстава.

Члан 8.

Пекарски квасац мора се у производњи и промету складиштити, транспортовати и чувати на начин којим се обезбеђује очување његовог квалитета, до момента отварања.

Члан 9.

Пекарски квасац, у смислу овог правилника, јесте производ који се састоји од живих ћелија *Sacharomyces cerevisiae*, а намењен је растењу теста.

Члан 10.

Пекарски квасац ставља се у промет као:

- 1) квасно млеко;
- 2) свеж пекарски квасац;
- 3) сув пекарски квасац;
- 4) сув пекарски инстант-квасац.

Члан 11.

Квасно млеко је производ добијен суспендовањем квасних ћелија у води.

Свеж пекарски квасац је производ настао издвајањем квасних ћелија из течне средине. При производњи свежег пекарског квасца могу се додати емулгатори који су прописани одредбама овог правилника.

Сув пекарски квасац је производ добијен сушењем свежег пекарског квасца уз примену емулгатора који су прописани одредбама овог правилника. Сув пекарски квасац се мора пре коришћења хидратисати.

Сув пекарски инстант-квасац је производ добијен сушењем свежег пекарског квасца уз примену емулгатора који су прописани одредбама овог правилника, а користи се директним дозирањем у брашно, без претходне хидратације.

Члан 12.

При производњи пекарског квасца могу се користити следећи адитиви из групе емулгатора:

- моно и диглицериди масних киселина;
- моно и диглицериди лимунске киселине;
- сорбитан-монопалмитат;
- сорбитан-моностеарат;
- сорбитан-тристеарат;
- сорбитан-моно и диолеат.

Члан 13.

Квасно млеко мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је укуса и мириса карактеристичног за пекарски квасац;
- 2) да чувањем на температури $+ 6\ ^\circ C$, у декларисаном року трајања (до 10 дана) не сме изгубити више од 15% своје почетне активности од 800 ml CO_2/g суве материје за два сата.

Члан 14.

Свеж пекарски квасац мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је светложуте до сивкасте боје, која је уједначена по целој површини пресека;
- 2) да је хомогене конзистенције;
- 3) да је лако ломљив и да се не размазује;
- 4) да има пријатан укус и мирис, својствен пекарском квасцу;
- 5) да садржи најмање 28% суве материје, према методи утврђеној у пропису о југословенском стандарду за одређивање садржаја воде у пекарском квасцу;
- 6) да најмање 10 дана задржава своја органолептичка и употребна својства на температури од 19 до 21 $^\circ C$;
- 7) да у декларисаном року трајања специфична активност није мања од 800 ml CO_2/g суве материје за два сата, према методи утврђеној у пропису о југословенском стандарду за одређивање активности пекарског квасца.

Члан 15.

Сув пекарски квасац мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је уједначене гранулације;
- 2) да је уједначене светле крем-боје;

- 3) да је пријатног мириса и укуса својственог квасцу;
- 4) да у декларисаном року трајања у оригиналном паковању мора садржати карактеристична својства;
- 5) да садржи најмање 92% суве материје, према методи утврђеној у пропису о југословенском стандарду за одређивање садржаја воде у пекарском квасцу;
- 6) да у декларисаном року трајања специфична активност није мања од 470 ml CO₂/g суве материје за два сата, према методи утврђеној у пропису о југословенском стандарду за одређивање активности пекарског квасца.

Члан 16.

Сув пекарски инстант-квасац мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је у облику честица, уједначен по крупноћи и да се дозира без претходне хидратације;
- 2) да је уједначене светле крем-боје;
- 3) да је пријатног мириса и укуса својственог квасцу;
- 4) да у декларисаном року трајања у оригиналном паковању мора садржати карактеристична својства;
- 5) да садржи најмање 92% суве материје, према методи утврђеној у пропису о југословенском стандарду за одређивање садржаја воде у пекарском квасцу;
- 6) да специфична активност у декларисаном року трајања није мања од 470 ml CO₂/g суве материје за два сата, према методи утврђеној у пропису о југословенском стандарду за одређивање активности пекарског квасца.

Члан 17.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл. 77. до 80. Правилника о квалитету кафе и сурогата кафе, чаја, зачина, концентрата за супу, пекарског квасца, прашка за пециво, прашка за пудинг, дијететских производа и адитива („Службени лист СФРЈ”, бр. 22/63, 2/64, 25/65, 50/66, 10/67, 54/67, 15/68, 53/69, 27/71, 8/75, 58/77, 20/80, 41/80 и 45/81), чије се одредбе примењују као одредбе Правилника о квалитету кафе и сурогата кафе, чаја, зачина, концентрата за супу, пекарског квасца, прашка за пециво, прашка за пудинг, дијететских производа и адитива („Службени лист СФРЈ”, бр. 13/78).

Члан 18.

Овај правилник ступа на снагу по истеку шест месеци од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ”.

Бр. 07-3541/1
28. августа 1986. године.
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Вукашин Драгојевић, с. р.

441.

На основу члана 22. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр. 38/77 и 11/80), директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК О ЈУГОСЛОВЕНСКОМ СТАНДАРДУ ЗА УРЕЂАЈЕ ЗА ГРЕЈАЊЕ И ПРОВЕТРАВАЊЕ

Члан 1.

Овим правилником прописује се југословенски стандард за уређаје за грејање и проветравање, који има следећи назив и ознаку:

Уређаји за грејање и проветравање.
Радијатори, конвектори и слични апарати. Класификација и карактеристике — — JUS M.E6.040

Члан 2.

Југословенски стандард из члана 1. овог правилника

чини саставни део овог правилника, а објављује се у посебном издању Савезног завода за стандардизацију.

Члан 3.

Југословенски стандард из члана 1. овог правилника обавезан је у целини, а примењиваће се на уређаје за грејање и проветравање који се произведу, односно увезу од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 4.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о југословенском стандарду за уређаје за грејање и проветравање („Службени лист СФРЈ”, бр. 43/82).

Члан 5.

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

Бр. 07-93/69
10. марта 1987. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Вукашин Драгојевић, с. р.

442.

На основу члана 22. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр. 38/77 и 11/80), директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК О ЈУГОСЛОВЕНСКИМ СТАНДАРДИМА ИЗ ОБЛАСТИ ЛИВАРСТВА

Члан 1.

Овим правилником прописују се југословенски стандарди из области ливарства, који имају следеће називе и ознаке:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Опште толеранције мера одливака и додаци за обраду. Систем и заједничке основе — — — — — | JUS C.J0.010 |
| 2. Опште толеранције мера одливака и додаци за обраду. Дозвољена одступања мера и додаци за обраду одливака од сивог лива са ламеларним графитом — — — | JUS C.J2.014 |
| 3. Опште толеранције мера одливака и додаци за обраду. Дозвољена одступања мера и додаци за обраду одливака од темперованог лива — — — — — | JUS C.J2.015 |
| 4. Опште толеранције мера одливака и додаци за обраду. Дозвољена одступања мера и додаци за обраду одливака од нодуларног лива — — — — — | JUS C.J2.016 |
| 5. Сиви лив са ламеларним графитом. Технички услови — — — — — | JUS C.J2.020 |
| 6. Темперовани лив. Технички услови — — — — — | JUS C.J2.021 |
| 7. Нодуларни лив, нелегиран и нисколегиран. Технички услови — — — — — | JUS C.J2.022 |
| 8. Сиви лив са ламеларним графитом. Класификација према тврдоћи — — | JUS C.J2.023 |
| 9. Опште толеранције мера одливака и додаци за обраду. Дозвољена одступања мера и додаци за обраду одливака од челичног лива — — — — — | JUS C.J2.012 |

Члан 2.

Југословенски стандарди из члана 1. овог правилника чине саставни део овог правилника, а објављују се у посебном издању Савезног завода за стандардизацију.