

Табела бр. 6

n	K ₁	K ₂	f ₁	f ₂
1	2	3	4	5
5	2,13	0,95	3,86	1,54
6	2,02	0,82	4,03	1,49
7	1,94	0,73	4,17	1,45
8	1,90	0,67	4,29	1,42
9	1,86	0,62	4,39	1,39
10	1,83	0,58	4,47	1,37
11	1,81	0,55	4,55	1,35
12	1,80	0,52	4,62	1,34
13	1,78	0,49		1,32
14	1,77	0,47		1,31
15	1,76	0,45		1,30
16	1,75	0,44		1,29
17	1,75	0,42		1,28
18	1,74	0,41		1,27
19	1,73	0,40		1,26
20	1,73	0,38		1,26
25	1,71	0,34		1,23
30	1,70	0,31		1,21
40	1,68	0,27		1,18
50	1,68	0,24		1,16
60	1,67	0,22		1,15
80	1,66	0,19		1,13
100	1,66	0,17		1,12
200	1,65	0,12		1,08
	1,64	0		1

Члан 32.

Под правом челичном жицом, у смислу овог правилника, подразумева се жица која после одмотавања заузима на равной површини слободан положај тако да максимална висина таласа на правој дужини од 1 m није већа од 30 mm. Челична жица се не сме накнадно исправљати.

Челична жица мора бити смотана у котурове чије се минималне димензије одређују зависно од пречника жице, технолошког поступка и другог. Челична жица мора се после одмотавања сама исправљати.

Котурови челичних жица морају бити чврсто увезани на четири места, а маса једног котура износи од 50 kg до 500 kg.

Током транспорта и складиштења челичних жица пре употребе, котурови морају бити заштићени од корозије.

Члан 33.

Челичне шипке морају бити паковане у свежњеве погодне за транспорт и морају бити праве кад се ослободе веза.

Челичне шипке се не смеју накнадно исправљати.

Свежњеве челичних шипки морају бити чврсто увезани, при чему размак везе не сме бити већи од 2,50 m.

У једном свежњу могу бити запаковане само шипке истог пречника и дужине, с тим да маса једног свежња износи од 100 kg до 300 kg.

Током транспорта и складиштења челичне шипке морају бити заштићене од корозије.

Члан 34.

Под правом челичним уждом, у смислу овог правилника, подразумева се ужае које после одмотавања заузима на равной површини слободан положај, тако да највећа висина таласа за ужад од седам жица износи 25 mm, а за ужад од две и три жице износи 60 mm.

Челична ужад могу бити намотана на специјалне дрвене или металне добоше или смотана у котурове. Ако су челична ужад намотана на добоше, крај мора бити чврсто увезан, а ако су

смотана у котурове, морају бити чврсто увезана најмање на шест места.

Маса једног котура износи од 100 kg до 1000 kg. Током транспорта и складиштења челична ужад морају бити заштићена од корозије.

Члан 35.

Сваки котур челичне жице, свежањ шипки или котур ужади мора имати чврсто привезану металну плочицу са следећим подацима:

- 1) фирма, односно назив или седиште произвођача;
- 2) ознака квалитета (карактеристична чврстоћа или сила);
- 3) пречник;
- 4) број котура (свежња);
- 5) оз. за шарже;
- 6) нето-маса котура или свежња.

Члан 36.

Свака количина челичне жице, шипке и ужади мора бити снабдевена доказом о резултатима испитивања, који садржи:

- 1) податке о произвођачу, врсти челика, квалитету и маси;
- 2) бројеве котурова, добоша или свежњева са назнаком шарже;
- 3) карактеристике дефинисане у чл. 7. до 14. и чл. 17. до 24, чл. 26. и 27, а за члан 25. само вредности 2 до;
- 4) податке о начину контроле из чл. 29. и 30. овог правилника о релативном стандардном одступању δ и средњој вредности $V_{\text{ср}}$.

Члан 37.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о техничким прописима за испитивање, испоруку и припрему жице за преднапрегнути бетон („Службени лист СФРЈ“, бр. 39/64).

Члан 38.

Овај правилник ступа на снагу по истеку тридесет дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 50-3820/1

2. марта 1984. године

Београд

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

231.

На основу члана 32. став 1. и члана 81. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 33/77 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 БЕЛАНЧЕВИНАСТИХ ПРОИЗВОДА И МЕШАВИНА БЕЛАНЧЕВИНАСТИХ ПРОИЗВОДА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ИНДУСТРИЈУ

I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају испуња-

вати беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа за прехранбenu индустрију (у даљем тексту: производи), као и минимални услови за одређивање и очување изабраних производа.

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

Члан 2.

За производе за које овим правилником пису прописани услови у погледу квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета, сходно више услови прописани овим правилником за групу сродних производа из овог правилника.

За производе за које овим правилником пису прописани услови у погледу квалитета, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

Произвођачка спецификација мора садржати све податке из декларације наведене у члану 3. овог правилника, кратак опис технолошког поступка производње, извештај о извршеној лабораторијској анализи састава и о органолептичким својствима, а за мешавине беланчевинастих производа — врсту и количину употребљених беланчевинастих производа.

Организација удруженог рада води евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама и у њу уноси следеће податке:

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

Члан 3.

Ако за поједине производе овим правилником није друкчије прописано, сви производи који се стављају у промет у оригиналном паковању морају на омоту, суду или етикети имати декларацију.

Декларација мора садржати следеће податке:

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
 - 2) фирму, односно назив и седиште произвођача;
 - 3) датум производње, односно датум паковања;
 - 4) нето-количину (масу) производа;
 - 5) рок трајања или „потребљиво до“;
 - 6) основне хемијске састојке (количина воде, беланчевина, пепела, масти) и друге хемијске и биолошке састојке карактеристичне за производ (лактоза, целулоза, уреаза), а за мешавине беланчевинастих производа, поред основних хемијских састојака, и састојке производа по редоследу количинске заступљености;
 - 7) групу и количину употребљених адитива за производе предвиђене овим правилником;
 - 8) начин употребе и начин чувања производа.
- Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка.

Слова којима су одштампани назив производа и фирма, односно назив произвођача морају бити већа од слова осталог текста декларације.

Члан 4.

Ако производ не пакује произвођач, декларација мора садржати, поред података из члана 3. овог правилника, фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ паковала.

Члан 5.

Ако овим правилником није друкчије прописано, забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање производа вештачким аромата као и конзервисање производа хемијским средствима.

Члан 6.

Производи наведени у овом правилнику могу се стављати у промет само у оригиналном паковању и у асертимагу различитом по маси.

За паковање производа из става 1. овог члана може се користити амбалажа којом се обезбеђује очување квалитета и хигијенске исправности производа до момента отварања.

Привеснице које се стављају на вреће у које се пакује пуномасно сојино брашно или пуномасна сојина крупица (гриз) и маломасно сојино брашно или маломасна сојина крупица (гриз) морају бити израђене од одговарајућег довољно чврстог материјала тако да се не могу лако скинути.

У погледу облика и боје, привесница, зависно од врсте производа из става 3. овог члана, мора бити:

- за умерено тостовано меко брашно — правоугаона и бела;
- за потпуно тостовано меко брашно — правоугаона и жућкаста;
- за умерено тостовано оштро брашно — овална и бела;
- за потпуно тостовано пуномасно оштро брашно — овална и жућкаста;
- за умерено тостовану пуномасну крупицу (гриз) — правоугаона и следоружичаста;
- за потпуно тостовану пуномасну крупицу (гриз) — правоугаона и црвена.

II. БЕЛАНЧЕВИНАСТИ ПРОИЗВОДИ ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ИНДУСТРИЈУ

Члан 7.

Беланчевинасти производи за прехранбenu индустрију, у смислу овог правилника, јесу производи са високим садржајем беланчевина, добијени из сировина природног порекла одговарајућим поступком прераде.

Производи из става 1. овог члана користе се као делимична замена укупних беланчевина у прехранбеним производима, за обогаћење прехранбених производа беланчевинама, а могу имати и одређена функционална својства.

Сировине природног порекла које се користе за добијање беланчевинастих производа за прехранбenu индустрију јесу:

- 1) јаја;
- 2) квасци;
- 3) крв;
- 4) млеко;
- 5) сировине биљног порекла богате беланчевинама;
- 6) уљарице (соја);
- 7) житарице.

Члан 8.

Беланчевинасти производи за прехранбenu индустрију јесу:

- 1) беланчевинасти производи од јаја;
- 2) беланчевинасти производи од квасаца;
- 3) беланчевинасти производи од крви;
- 4) беланчевинасти производи од млека;
- 5) беланчевинасти производи биљног порекла;
- 6) беланчевинасти производи од уљарица (соје);
- 7) структурне беланчевине;
- 8) хидролизати биљних беланчевина;
- 9) беланчевинасти производи из жита.

1. Беланчевинасти производи од јаја

Члан 9.

Беланчевинасти производи од јаја, у смислу овог правилника, јесу производи од јаја добијени одређеним технолошким поступком.

Беланчевинасти производи од јаја, у смислу овог правилника, јесу:

- 1) сушени меланж (јаја у праху);
- 2) сушено беланце (беланце у праху);
- 3) сушено жуманце (жуманце у праху).

2. Беланчевинасти производи од квасаца

Члан 10.

Беланчевинасти производи од квасаца, у смислу овог правилника, јесу пастасти или прањкасти производи добијени од квасаца.

Беланчевинасти производи од квасаца су:

- 1) инактивисани квасци у праху;
- 2) екстракти квасаца у пасту и екстракти квасаца у праху;
- 3) хидролизати квасаца.

Инактивисани квасци у праху

Члан 11.

Инактивисани квасци у праху, у смислу овог правилника, јесу производи добијени прерадом инактивисаног одгорченог пивског квасца, инактивисаног пекарског квасца или квасца алкохолног врења.

Инактивисани квасци у праху морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 45% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 8% воде;
- 3) да садрже највише 11% сировог пепела, рачунато на суву материју.

Екстракти квасаца

Члан 12.

Екстракти квасаца (у пасту и праху), у смислу овог правилника, јесу производи добијени згушњавањем или сушењем ћелија квасаца, при чему се издваја опна ћелије.

Екстракти квасаца могу се производити плазмоллизом, аутолизом или комбинацијом плазмоллизе и аутолизе пекарског, алкохолног или одгорченог пивског квасца.

Екстракти квасаца у облику пасте (плазмоллизати и аутолизати) морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 45% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 30% воде;
- 3) да садрже највише 25% натријум-хлорида, рачунато на суву материју;

4) да садрже највише 36% укупног сировог пепела са натријум-хлоридом.

Екстракти квасаца у облику праха морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 43% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 8% воде;
- 3) да садрже највише 25% натријум-хлорида, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 36% укупног сировог пепела са натријум-хлоридом, рачунато на суву материју.

Хидролизати квасаца

Члан 13.

Хидролизати квасаца у облику пасте, у смислу овог правилника, јесу производи добијени хидролизом хлороводоничном киселином одгорченог пивског квасца, пекарског квасца или квасца алкохолног врења.

Хидролизати квасаца у облику пасте морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 40% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 30% воде;
- 3) да садрже највише 18% натријум-хлорида, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 20% укупног сировог пепела, са натријум-хлоридом, рачунато на суву материју.

3. Беланчевинасти производи од крви

Члан 14.

Беланчевинасти производи од крви заклане стоке, у смислу овог правилника, јесу прањкасти производи добијени од крви или од њених компоненти, који су обрађени средствима за стабилизацију.

Средства за стабилизацију која се могу користити за производе из става 1. овог члана јесу: натријум-монофосфат, натријум-дифосфат, натријум-трифосфат, натријум-полифосфат, односно њихове мешавине и натријум-цитрат.

Беланчевинасти производи од крви јесу:

- 1) крв у праху и обезбојена крв у праху;
- 2) крвна плазма у праху;
- 3) хемоглобин у праху и обезбојени хемоглобин у праху.

Крв у праху и обезбојена крв у праху

Члан 15.

Крв у праху, у смислу овог правилника, јесте производ тамносмеђе боје, добијен сушењем стабилизоване крви.

Обезбојена крв у праху је производ жутосмеђе боје, добијен сушењем стабилизоване и обезбојене крви.

Крв у праху и обезбојена крв у праху морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 80% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 10% воде;
- 3) да садрже највише 10% сировог пепела, рачунато на суву материју.

Крвна плазма у праху**Члан 16.**

Крвна плазма у праху, у смислу овог правилника, јесте производ жуторужичасте до ружичасте боје, добијен сушењем одвојеног течног дела стабилизоване крви.

Крвна плазма у праху мора испуњавати следеће услове:

- 1) да садржи најмање 65% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садржи највише 10% воде;
- 3) да садржи највише 20% силовог пепела, рачунато на суву материју.

Хемоглобин у праху и обезбојени хемоглобин у праху**Члан 17.**

Хемоглобин у праху, у смислу овог правилника, јесте производ тамносмеђе боје, добијен сушењем уобличених крвних елемената, издвојених сепарацијом стабилизоване крви.

Обезбојени хемоглобин у праху је производ жутосмеђе боје, добијен сушењем обезбојених уобличених крвних елемената, издвојених сепарацијом стабилизоване крви.

Хемоглобин у праху и обезбојени хемоглобин у праху морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 85% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 10% воде;
- 3) да садрже највише 5% силовог пепела, рачунато на суву материју.

4. Беланчевинасти производи од млека**Члан 1.**

Беланчевинасти производи од млека, у смислу овог правилника, јесу: натријум-казеинат, калијум-казеинат, калцијум-казеинат, млеко у праху и обрано млеко у праху.

5. Беланчевинасти производи биљног порекла**Члан 19.**

Беланчевинасти производи биљног порекла, у смислу овог правилника, јесу производи добијени применом одговарајућег технолошког поступка, из силовина биљног порекла из којих се издвајају непротеинске материје (вода, уље, скроб и други угљени хидрати), тако да садржај беланчевина износи најмање 40%, рачунато на суву материју.

Беланчевинасти производи биљног порекла добијају се прерадом здравог, чистог зрна или делова биљака без примеса.

Члан 20.

Беланчевинасти производи биљног порекла морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 40% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 9% воде;
- 3) да садрже највише 7% силовог пепела, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 0,3% пепела нерастворљивог у HCl, рачунато на суву материју;
- 5) да садрже највише 10% уља у производима добијеним пећењем, а највише 2% у производима добијеним поступком екстракције, рачунато на суву материју;

6) да садрже највише 8% силових целулоза, рачунато на суву материју.

6. Беланчевинасти производи од уљарица (соје)**Члан 21.**

Беланчевинасти производи од уљарица (соје), у смислу овог правилника, јесу производи добијени прерадом квалитетног, здравог, чистог и ољуштеног зрна соје, одређеним технолошким поступком, при чему се издвајају непротеинске материје (вода, уље, скроб и други угљени хидрати).

Беланчевинасти производи од соје, у смислу овог правилника, јесу: пуномасно сојино брашно и крупница (грис), маломасно сојино брашно и крупница (грис), обезмасљено сојино брашно и крупница (грис), концентрована беланчевина соје, изолована беланчевина соје и структурна беланчевина соје.

Члан 22.

Све врсте сојиног брашна и крупнице, према начину добијања и подвргавања хидротермичком процесу „оплемењавања“, разврставају се на:

- 1) ензимски активне;
- 2) умерено тостоване;
- 3) потпуно тостоване.

Ензимски активно сојино брашно и ензимски активна сојина крупница (грис) морају бити светле боје, а мириса и укуса својственог соји.

Умерено тостовано сојино брашно и умерено тостована сојина крупница морају бити бледозлатасте боје, неутралног својственог мириса, пријатног, мало сладуњавог укуса.

Потпуно тостовано сојино брашно и потпуно тостована сојина крупница (грис) морају бити уједначене жућкасте до затвореножућкасте боје, неутралног, својственог мириса и пријатног, мало сладуњавог укуса.

Члан 23.

Према уситњености честица, ензимски активно, умерено тостовано и потпуно тостовано сојино брашно и ензимски активна, умерено тостована и потпуно тостована крупница (грис) стављају се у промет по типовима, и то:

- 1) екстрамеко брашно;
- 2) меко брашно;
- 3) оштро брашно;
- 4) ситна крупница (грис);
- 5) средња крупница (грис);
- 6) крупна крупница (грис).

Екстрамеко брашно мора садржати најмање 90% честица које пропадају кроз сито величине отвора 0,075 mm.

Меко брашно мора садржати најмање 90% честица које пропадају кроз сито величине отвора 0,160 mm.

Оштро брашно мора садржати најмање 90% честица које пропадају кроз сито величине отвора 0,250 mm.

Ситна крупница (грис) мора садржати најмање 90% честица које пропадају кроз сито величине отвора 0,180 mm или до 0,245 mm.

Средња крупница (грис) мора садржати најмање 90% честица које пропадају кроз сито величине отвора 0,425 mm до 0,850 mm.

Крупна крупница (грис) мора садржати најмање 90% честица које пропадају кроз сито отвора величине 0,850 mm до 1,700 mm.

Пуномасно сојино брашно, пуномасна сојина крупица (гриз) и ензимски активно сојино брашно

Члан 24.

Пуномасно сојино брашно, пуномасна сојина крупица (гриз) и ензимски активно сојино брашно морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 38% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 8% воде;
- 3) да садрже најмање 18% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 4,5% силових целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садрже највише 5,5% силовог пепела, рачунато на суву материју;
- 6) да активност уреазе буде највише $\Delta 0,3$ pH, осим за ензиматски активно сојино брашно.

Маломасно сојино брашно и маломасна сојина крупица (гриз)

Члан 25.

Маломасно сојино брашно и маломасна сојина крупица (гриз) морају испуњавати следеће услове:

- 1) да маломасно сојино брашно садржи најмање 45% силових беланчевина, а маломасна сојина крупица (гриз) најмање 44% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 8% воде;
- 3) да садрже највише 9% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 3,5% силових целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садрже највише 6,5% силовог пепела, рачунато на суву материју.

Обезмашћено сојино брашно и обезмашћена сојина крупица (гриз)

Члан 26.

Обезмашћено сојино брашно и обезмашћена сојина крупица (гриз) морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 47% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 8% воде;
- 3) да садрже највише 2% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 3,5% силових целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садрже највише 6,5% силовог пепела, рачунато на суву материју.

Концентрована беланчевина соје

Члан 27.

Концентрована беланчевина соје, у смислу овог правилника, јесте производ добијен из зрна соје, одређеним технолошким поступком, при чему се издвајају непротеинске материје уља.

Концентрована беланчевина соје мора испуњавати следеће услове:

- 1) да садржи најмање 65% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садржи највише 8% воде;
- 3) да садржи највише 2% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садржи највише 5% силових целулозе, рачунато на суву материју;

8) да садржи највише 7% силовог пепела, рачунато на суву материју.

Изолована беланчевина соје

Члан 28.

Изолована беланчевина соје, у смислу овог правилника, јесте производ добијен из зрна соје одстрањивањем уља и непротеинских материја.

Изолована беланчевина соје мора испуњавати следеће услове:

- 1) да садржи најмање 86% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садржи највише 6% воде;
- 3) да садржи највише 1% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садржи највише 0,5% силових целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садржи највише 7% силовог пепела, рачунато на суву материју.

Структурна беланчевина соје

Члан 29.

Структурна беланчевина соје добијена из обезмашћеног сојиног брашна или крупице (гриза) мора испуњавати следеће услове:

- 1) да садржи најмање 47% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садржи највише 8% воде;
- 3) да садржи највише 2% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садржи највише 6,5% силовог пепела, рачунато на суву материју;
- 5) да садржи највише 3,5% силових целулозе, рачунато на суву материју.

Члан 30.

Структурна беланчевина соје добијена из концентроване беланчевине соје мора испуњавати следеће услове:

- 1) да садржи најмање 65% силових беланчевина (N·6,25), рачунато на суву материју;
- 2) да садржи највише 8% воде;
- 3) да садржи највише 1% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садржи највише 5% силових целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садржи највише 7% силовог пепела, рачунато на суву материју.

Члан 31.

Структурна беланчевина соје добијена из изолизоване беланчевине соје мора испуњавати следеће услове:

- 1) да садржи највише 86% силових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садржи највише 6% воде;
- 3) да садржи највише 1% силових масти, рачунато на суву материју;
- 4) да садржи највише 0,5% силових целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садржи највише 7% силовог пепела, рачунато на суву материју.

7. Структурне беланчевине

Члан 32.

Структурне беланчевине, у смислу овог правилника, јесу производи добијени из беланчевина биљног или животињског порекла и квасаца или

њихових мешавина. У процесу добијања структурних беланчевина могу се користити средства за везивање, дозвољене прехранбене боје и ароме и средства за побољшање укуса. Производи се могу обogaћивати додавањем витамина, минералних материја и аминокиселина.

Члан 33.

Структурне беланчевине морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 40% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 2) да садрже највише 9% воде;
- 3) да садрже највише 10% сирових масти, рачунато на суву материју код производа добијених пресовањем, а 2% код производа добијених екстракцијом;
- 4) да садрже највише 8% сирове целулозе, рачунато на суву материју;
- 5) да садрже највише 0,3% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини, рачунато на суву материју.

Члан 34.

Средства за везивање која се могу користити у процесу производње јесу: агар-агар, пектин, алгинска киселина и њене соли (Na, Ca, K), пропилен-гликол-алгинат, амонијум-алгинат-карагенат, карбоксиметил-целулоза, гумиарабика, каруба-гума (брашно од рогача), гуар-гума, трагакант-гума, натријум-казеинат и деривати високомолекуларних природних материја (метил-целулоза, метил-етил-целулоза, карбоксиметил-целулоза).

8. Хидролизати биљних беланчевина

Члан 35.

Хидролизати биљних беланчевина, у смислу овог правилника, јесу производи у облику пасте или праха, који се добијају хидролизом киселинским или ензимским путем.

Хидролиза киселинским путем обавља се загревањем одговарајућих биљних беланчевина или сировина богатих беланчевинама, помоћу киселина, у присуству воде. Осим тога, врши се неутрализација и филтрација, а, по потреби, производи се концентришу и дехидрирају.

Хидролиза ензимским путем обавља се ензимским средствима биљног, животињског или микробног порекла, при чему се издвајају непротеински састојци.

Хидролизати биљних беланчевина добијају се из следећих биљних сировина: пшенице, кукуруза, пиринча, кикирикија, сунцокрета, соје и других биљних сировина. Сировине морају бити чисте и здраве.

Члан 36.

Хидролизати биљних беланчевина добијени хидролизом киселинским путем морају испуњавати следеће услове:

- 1) да буду светложуте до тамнобраон боје;
- 2) да садрже најмање 2,75% укупног азота, рачунато на суву материју;
- 3) да садрже најмање 2% аминокиселина, рачунато на суву материју;
- 4) да садрже највише 80% натријум-хлорида, рачунато на суву материју;
- 5) да хидролизати биљних беланчевина у облику пасте садрже највише 30% воде, а у облику праха — највише 10% воде.

Члан 37.

Хидролизати биљних беланчевина добијени хидролизом ензимским путем морају испуњавати следеће услове:

- 1) да буду светложуте до тамнобраон боје;
- 2) да садрже најмање 9,6% укупног азота, рачунато на суву материју;
- 3) да садрже највише 7% воде;
- 4) да садрже највише 60% натријум-хлорида, рачунато на суву материју.

Члан 38.

У процесу добијања хидролизата биљних беланчевина могу се користити дозвољени стабилизатори, средства за везивање и згушњавање, дозвољена средства против згрудавања, карамел (природан) и природне боје.

Хидролизати биљних беланчевина у прашкастом облику могу садржати јестиве масти, ради спречавања згрудавања.

9. Беланчевинасти производи из жита

Члан 39.

Беланчевинасти производи из жита, у смислу овог правилника, јесу производи добијени прерадом здравог и чистог зрна жита одговарајућим технолошким поступком.

Под беланчевинастим производима из пшенице подразумева се нативно глутенско брашно.

Члан 40.

Нативно глутенско брашно, у смислу овог правилника, јесте производ добијен из зрна пшенице или пшеничног брашна, одговарајућим технолошким поступком, при чему се одстрањују скроб, други угљени хидрати и вода, тако да се добија производ богат беланчевинама.

Нативно глутенско брашно мора испуњавати следеће услове:

- 1) да фино уситњене честице провадају кроз сито величине отвора 0,250 mm;
- 2) да капацитет везивања воде износи најмање 150%;
- 3) да садржи највише 12% воде;
- 4) да садржи најмање 77% сирових беланчевина, рачунато на суву материју (N·6,25);
- 5) да садржи највише 2% сировог пепела, рачунато на суву материју;
- 6) да садржи највише 2% сирових масти, рачунато на суву материју;
- 7) да садржи највише 1% сирове целулозе, рачунато на суву материју.

III. МЕШАВИНЕ БЕЛАНЧЕВИНАСТИХ ПРОИЗВОДА

Члан 41.

Мешавине беланчевинастих производа, у смислу овог правилника, јесу производи добијени мешањем два беланчевинаста производа или више беланчевинастих производа наведених у члану 8. овог правилника, као и мешавине једног или више беланчевинастих производа са зачинима, екстрактима зачина, адитивима (изузов нитрата, полифосфата и нитрита) и додатним сировинама.

Мешавина беланчевинастих производа мора садржати најмање 40% сирових беланчевина, рачунато на суву материју.

Члан 42.

Додатне сировине које се могу користити у мешавини беланчевинастих производа јесу: кухињска со, шећери, жита и производи од жита, поврће и производи од поврћа, воће и производи од воћа.

Члан 43.

Овај правилник примењиваће се по истеку три месеца од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 50-15206/1
19. октобра 1984. године
Београд

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

232.

На основу члана 32. став 1. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77 и 11/80), у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду и председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

**ПРАВИЛНИК
О МЕТОДАМА УЗИМАЊА УЗОРАКА И ВРШЕЊА
ХЕМИЈСКИХ И ФИЗИЧКИХ АНАЛИЗА БЕЛАНЧЕВИНАСТИХ ПРОИЗВОДА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ
ИНДУСТРИЈУ**

ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Контрола квалитета беланчевинастих производа за прехранбену индустрију, у смислу овог правилника, врши се на узорцима узетим за испитивање по методама које су прописане овим правилником.

Члан 2.

Методе којима се врши контрола квалитета беланчевинастих производа за прехранбену индустрију јесу:

- 1) методе узимања узорака;
- 2) методе хемијских и физичких анализа.

Методе из става 1. тачка 2. овог члана одштампане су уз овај правилник и чине његов саставни део.

Члан 3.

Методама узимања узорака беланчевинастих производа за прехранбену индустрију утврђују се поступак и начин узимања узорака на којима се врши контрола квалитета тих производа.

Члан 4.

Методама хемијских и физичких анализа беланчевинастих производа за прехранбену индустрију утврђују се услови и поступци за вршење хемијских и физичких испитивања на производима ради проверавања квалитета.

Члан 5.

Сви реагенси који се употребљавају за хемијске анализе производа на које се односе одредбе

овог правилника морају бити прописане аналитичке чистоте, а вода мора бити дестилована.

Члан 6.

Прецизност одређивања метода хемијских и физичких анализа, сходно одредбама овог правилника, утврђује се према принципима аналитичке праксе, а изражава се као релативно одступање од просека добијеног из најмање два паралелна одређивања. Дозвољена разлика резултата два појединачна одређивања која је, паралелно или убрзо једно за другим, на истом узорку за испитивање, истом методом у истим условима, извршио исти аналитичар и у истој лабораторији, мора бити у границама прописане методе, ако је то утврђено овим правилником.

1. Методе узимања узорака

Члан 7.

Узорци беланчевинастих производа за прехранбену индустрију узимају се:

- у условима производње — на производним партијама;
- у условима промета — на амбалажним јединицама пошиљке.

Члан 8.

Узорке беланчевинастих производа за прехранбену индустрију, сходно овом правилнику, мора узимати стручно лице.

Члан 9.

Узети узорак за испитивање мора представљати просечан састав целокупне количине производа од кога се узима узорак.

Члан 10.

Под производном партијом, у смислу овог правилника, подразумева се одговарајућа количина производа исте врсте, одговарајуће масе, произведена истог дана, са обавезном ознаком за идентификацију.

Под амбалажним јединицама беланчевинастих производа за прехранбену индустрију подразумевају се утврђене количине производа исте врсте, упаковане у појединачна амбалажна паковања одговарајуће масе, са обавезном ознаком за идентификацију.

Члан 11.

Узорак за испитивање производа мора да садржи најмање два примерка узета појединачно, с тим што они морају бити идентични по саставу и једнаки по маси.

Потребна количина узорка за испитивање мора износити најмање 300 g.

Члан 12.

Од производа који се налазе у расутом стању, а који нису хомогени, узорци се узимају са више места, па се мешањем и поступком четвртања добијају просечни узорци за испитивање.

Члан 13.

Ако су беланчевинасти производи за прехранбену индустрију оригинално упаковани у амбалажне јединице мањих запремина или маса, свака јединица, насумице узета, може бити узорак.

Број узетих узорака утврђује се на основу табеле 1.