

629.

На основу члана 79. став 2. Закона о девизном пословању и кредитним односима са иностранством („Службени лист СФРЈ“, бр. 15/77, 61/82, 77/82 и 34/83), Савезно извршно веће доноси

ОДЛУКУ

О УСЛОВИМА ПОД КОЈИМА ЛИЦА ИЗ ЧЛАНА 79. ЗАКОНА О ДЕВИЗНОМ ПОСЛОВАЊУ И КРЕДИТНИМ ОДНОСИМА СА ИНОСТРАНСТВОМ МОГУ ДРЖАТИ ДЕВИЗЕ У ИНОСТРАНСТВУ

1. Пословне заједнице, банкарске организације, задруге, коморе и друга општа удружења, самоуправне интересне заједнице и друге самоуправне организације и заједнице, друштвено-политичке и друге друштвене организације и друга друштвена правна лица, могу остварене девизе држати у иностранству на основу одобрења народне банке републике, односно народне банке аутономне покрајине.

Изузетно од одредбе става 1. ове тачке банке овлашћене за вршење платног промета и кредитних односа са иностранством могу, без одобрења народне банке републике, односно народне банке аутономне покрајине, држати девизе на рачунима код страних банака за обављање послова платног промета са иностранством.

2. Народна банка републике, односно народна банка аутономне покрајине може лицима из тачке 1. став 1. ове одлуке одобрити да остварене девизе држе у иностранству, под условом да поднесу доказ да по прописима земље у којој су те девизе остварене није дозвољен њихов трансфер. Доказ се подноси у виду овереног извода из прописа те земље, у оригиналу и преводу.

Захтев за добијање одобрења подноси се у року од 90 дана од дана кад су девизе остварене.

Уз захтев за издавање одобрења подноси се и доказ о основу по коме су девизе остварене, као и мишљење домаће овлашћене банке о бонитету стране банке.

3. Одобрење за држање девиза у иностранству народна банка републике, односно народна банка аутономне покрајине даје на одређено време, а најдуже на једну годину.

4. Лица из тачке 1. став 1. ове одлуке која добију одобрење да остварене девизе држе у иностранству дужна су да народној банци републике, односно народној банци аутономне покрајине достављају, тромесечно, извештаје о промету и стању девизног рачуна у иностранству, и то до 15. у месецу за протекло тромесечје.

У извештају из става 1. ове тачке исказују се девизе (конвертибилне, клириншке и локалне) и динари прерачунати по курсу који утврди Савезно извршно веће, који важи на дан истека периода за који се извештај подноси. Валуте које се не могу трансферисати (локалне валуте) исказују се у оригиналној валути.

Лица из тачке 1. став 1. ове одлуке која део остварених девиза, сходно овој одлуци, држе у иностранству, дужна су да одређену документацију о стању и промету тако остварених девиза држе у свом књиговодству.

5. Народне банке републике и народне банке аутономних покрајина достављају Народној банци Југославије збирни шестомесечни и годишњи извештај о датим одобрењима и о промету и стању девиза које лица из тачке 1. став 1. ове одлуке држе у иностранству, у року од 45 дана од дана истека периода за који се извештај подноси.

6. Даном ступања на снагу ове одлуке престаје да важи Одлука о условима под којима лица из члана 79. Закона о девизном пословању и кредитним односима са иностранством могу држати девизе у иностранству („Службени лист СФРЈ“, бр. 37/77 и 33/78).

7. Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Е. п. бр. 498
21. септембра 1983. године
Београд

Савезно извршно веће

Потпредседник,
Борисав Сребрић, с. р.

630.

На основу члана 53. тачка 8. Друштвеног договора о остваривању политике развоја агроиндустријског комплекса утврђене Друштвеним планом Југославије за период од 1981. до 1985. године („Службени лист СФРЈ“, бр. 59/82), у сарадњи са извршним већима скупштина република и извршним већима скупштина аутономних покрајина, Савезно извршно веће доноси

ОДЛУКУ

О ИЗМЕНИ ОДЛУКЕ О ПРОИЗВОЂАЧКОЈ ПРОДАЈНОЈ ЦЕНИ КУКУРУЗА РОДА 1983. ГОДИНЕ

1. У Одлуци о произвођачкој продајној цени кукуруза рода 1983. године („Службени лист СФРЈ“, бр. 71/82) у тачки 1. речи: „10,30 динара“ замењују се речима: „13,50 динара“.

2. Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Е. п. бр. 505
23. септембра 1983. године
Београд

Савезно извршно веће

Потпредседник,
Звоне Драгац, с. р.

631.

На основу члана 32. став 1. и члана 81. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 36/77 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 ЖИТА, МЛИНСКИХ И ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА, ТЕСТЕНИНА И БРЗО СМРЗНУТИХ ТЕСТА

I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају да испуњавају

жита, млински и пекарски производи, тестенине и брзо смрзнута теста (у даљем тексту: производи), као и минимални услови за обезбеђење и очување квалитета тих производа.

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

Члан 2.

За производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета, сходно важне услови прописани овим правилником за групу сродних производа.

За производе из става 1. овог члана, као и за производе за које је то овим правилником изричито предвиђено, произвођач је дужан донети произвођачку спецификацију пре дана почетка производње.

Произвођачка спецификација мора да садржи податке из декларације предвиђене у члану 3. овог правилника, као и:

- 1) кратак опис технолошког поступка;
- 2) органолептичка својства производа;
- 3) извештај о хемијском испитивању основних састојака (количини воде, беланчевина, минералних материја, масти, уљених хидрата) или других састојака који су карактеристични за производ.

У евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама 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 према одредбама овог правилника.

Члан 3.

Производи који се стављају у промет у оригиналном паковању морају, на омогу, суду или налепници, имати декларацију.

Производи који се не стављају у промет у оригиналном паковању морају имати декларацију само ако је то овим правилником одређено.

Декларација из става 1. овог члана садржи:

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 2) фирму, односно назив и седиште произвођача;
- 3) ознаку класе квалитета производа ако је то одређено овим правилником;
- 4) датум производње, односно паковања (дан, месец и година) и рок трајања или текст „употребљиво до“;
- 5) нето-количину (масу, запремину) производа;
- 6) податке о групи употребљених адитива предвиђених овим правилником;
- 7) податке о основним сировинама производа по редоследу процентуалне заступљености,
- 8) друге податке од интереса за потрошаче.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка.

Подаци о бојењу, ароматизовању и конзервисању производа морају бити наведени у декларацији непосредно испод назива производа.

Слова којима су одштампани назив производа и фирма, односно назив 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 све податке из члана 3. став 3. овог правилника, осим податке из тачке 2. истог члана, као и фирму, односно назив и седиште онога ко је производ паковао.

Члан 5.

Декларација производа из увоза, поред података из члана 3. овог правилника, мора да садржи и ознаку земље из које је производ увезан.

Члан 6.

Ако нето-количина производа који се ставља у промет у оригиналном паковању не износи више од 200 г, декларација мора да садржи само: назив производа, фирму, односно назив и седиште произвођача, односно организације удруженог рада која је производ упаковала, нето-количину упакованог производа, датум производње и рок трајања или текст „употребљиво до“, као и ознаке квалитета, односно класу, ако је то овим правилником одређено.

Декларација из става 1. овог члана мора да садржи и податке о бојењу, ароматизовању и конзервисању, ако је производ обојен, ароматизован, односно конзервисан.

Члан 7.

Забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање вештачким средствима и додавање других хемијских средстава, као и конзервисање хемијским средствима и зрачење јонизујућим или ултравиолетним зрацима, ако овим правилником није другачије одређено.

Члан 8.

Ако овим правилником није другачије одређено, његове одредбе примењују се на све организације удруженог рада, друга правна лица и појединце који производе стављају у промет.

Под прометом у смислу става 1. овог члана, подразумева се и замена жита за брашно и ушурна мезава.

II. ЖИТА

Члан 9.

Жита за прераду у млинске производе и за непосредну људску потрошњу, у смислу овог правилника, јесу плодови:

- 1) пшенице (*Triticum vulgare* и *Triticum turgidum*) за непосредну људску потрошњу;
- 2) пшенице за прераду према пропису о југословенском стандарду — пшеница као сировина за млинску индустрију — JUS E. B1.200;
- 3) ражи (*Secale cereale*);
- 4) јечма (*Hordeum vulgare*);
- 5) овса (*Avena sativa*);
- 6) кукуруза (*Zea mays everta* или *Zea mays mizosperrma*) за непосредну људску потрошњу;
- 7) кукуруза за прераду према пропису о југословенском стандарду — кукуруз као сировина за индустријску прераду и сточну храну — JUS E.B3.516;

- 8) пиринча (*Oryza sativa*);
- 9) проса (*Panicum miliaceum*);
- 10) хељде (*Fagopyrum vulgare*);
- 11) сирка (*Sorghum vulgare*);
- 12) хибрида ражи и пшенице (*Triticale*).

Члан 10.

Квалитет жита, у смислу овог правилника, јесте скуп својстава жита од којих зависи њихова употребна вредност као сировине за прераду у млинске производе за људску исхрану и жита за непосредну људску потрошњу, а одређена су:

- 1) ботаничком припадношћу,
- 2) органолептичким својствима,
- 3) количином и врстом примеса,
- 4) количином воде,
- 5) одређеним физичким својствима,
- 6) хектолитарском масом,
- 7) присутношћу штеточина,
- 8) присутношћу микроорганизама и њихових штетних метаболита,
- 9) присутношћу остатака пестицида и других отровних материја.

1. Органолептичка својства жита

Члан 11.

Жита намењена за прераду у млинске производе и жита за непосредну људску потрошњу морају бити зрела и здрава. Изглед, облик, боја и сјај, као и мирис и укус жита, морају бити својствени врсти, сорти, односно линији.

Жита из става 1. овог члана не смеју имати никакав страни мирис и укус, а нарочито не смеју имати:

- 1) мирис и укус семенки житних корова (уродца);
- 2) мирис и укус плесни и снети;
- 3) мирис на складишне штеточине;
- 4) мирис и укус покварености услед лошег ускладиштења;
- 5) страни мирис апсорбован током превоза или ускладиштења.

2. Врста и количина примеса у житу

Члан 12.

Под примесама у житу, у смислу овог правилника, подразумевају се све стране материје које нису основно жито и оштећена зрна.

Примесе из става 1. овог члана деле се на три основне групе:

- 1) нечистоће страног порекла;
- 2) зрна других жита;
- 3) оштећена зрна.

Нечистоће страног порекла које могу бити у основној маси жита јесу:

- 1) нечистоће биљног порекла;
- 2) нечистоће животињског порекла;
- 3) нечистоће минералног порекла;
- 4) остале нечистоће.

Нечистоће биљног порекла јесу: остаци сламе, плева, плевица, љуске, делови дрвета, зрна корова.

Нечистоће животињског порекла јесу: инсекти, делови инсеката, екскременти глодара, длаке глодара и сл.

Нечистоће минералног порекла јесу: метални делови, каменчићи, песак, прашина, земља.

Остале нечистоће јесу: канап, папир, конач и сл.

Зрна других жита су зрна која не припадају основној маси односне врсте жита.

У оштећена зрна спадају:

- 1) поломљена зрна, односно зрна чија су језгра отворена услед механичког дејства, или ситни делови зрна и зрна са одстрањеном клицом;
- 2) штур зрна, односно зрна која су због лоших вегетационих услова заостала у развоју;
- 3) ситна, неразвијена зрна;
- 4) зрна неодговарајуће боје: зелена, односно незрела зрна, зрна у којима је започео, али је прекинут, процес кварења;

5) зрна оштећена вештачким сушењем: једра зрна чији је омотач тамније смеђе боје, а пресек зрна има смеђу — несвојствену боју;

6) зрна заражена гљивицама (*Claviceps purpurea*), главничав зрна испуњена спорама смрдљиве снети (*Tilletia tritici*) и плеснива зрна на којима се плесан види голим оком по површини и унутрашњости зрна (покварена зрна);

7) зрна која је оштетила пољска стеница (*Aelia acuminata*; *Euragaster maura*);

8) изгрижена зрна: зрна која су споља или изнутра начеле штеточине, било жичњаки било друге штеточине (прегљеви, глодари и др.);

9) проклијала зрна: зрна чија је клица набубрела или смежурана, као и зрна чији су примарни коренчићи израсли, па су видљиви или већ одстрањени.

3. Количина примеса у житу

Члан 13.

1) Количина укупних примеса у пшеници за непосредну људску потрошњу (пшеница за куваче) у оригиналном паковању не може бити већа од 1%, од чега:

- зрна других жита највише 0,2%;
- поломљених зрна највише 0,2%;
- зрна оштећених сушењем, избодених и изгрижених зрна највише 0,5%.

2) Количина укупних примеса у основној маси ражи не може бити већа од 5%, од чега:

- нечистоће страног порекла највише 0,5%;
- зрна оштећених сушењем највише 0,1%;
- проклијалих зрна највише 2%;
- осталих оштећених зрна највише 2%.

Зрна пшенице у основној маси ражи у количини до 2% не сматрају се примесом.

3) Количина укупних примеса у основној маси јечма не може бити већа од 5%, од чега:

- нечистоће страног порекла и зрна других жита највише 1%;
- зрна оштећених сушењем највише 0,2%;

— проклијалих зрна и зрна измењене боје која су напале плјивнице (покварених), изгрижених највише 2‰;

— поломљених зрна највише 4‰.

4) Количина укупних примеса у основној маси овса не може бити већа од 4‰, од чега:

— нечистоће страног порекла и зрна других жита највише 2‰;

— зрна оштећених сушењем највише 0,1‰;

— зрна дивљег овса највише 2‰.

5) Количина укупних примеса у кукурузу за непосредну људску потрошњу (кукуруз за кокање), у оригиналном паковању не може бити већа од 3‰, од чега:

— зрна других жита највише 0,2‰;

— поломљених зрна највише 2‰;

— зрна оштећених сушењем, изводених, изгрижених највише 0,5‰.

6) Количина укупних примеса у основној маси хељде не може бити већа од 5‰, од чега:

— нечистоће страног порекла и зрна других жита највише 3‰, од чега нечистоће минералног порекла највише 0,2‰;

— оштећених зрна највише 3‰.

4. Количина воде у жити

Члан 14.

Количина воде у жити које се ставља у промет не може бити већа од 14‰.

Садржај воде у пшеници за кување у оригиналном паковању не може бити већи од 13‰.

Количина воде у зрну кукуруза за кокање може бити до 14‰.

5. Одређена физичка својства

Члан 15.

Пшеница за кување која се ставља у промет у оригиналном паковању мора, поред услова из члана 11. овог правилника, да испуњава и следеће услове: зрна морају бити исте сорте, уједначена по облику и величини тако да прелаз преко сита чији су отвори 2,8 mm буде најмање 85% и брашнасте структуре ендосперма.

6. Хектолитарска маса

Члан 16.

Под хектолитарском масом жита подразумева се маса хектолитра жита изражена у једном kg и износи најмање:

за пшеницу за кување	76
за јечам	65
за оvas	50
за раж	72
за хељду	55.

7. Присутност штеточина

Члан 17.

Жито које се ставља у промет не сме да садржи живе складишне штеточине или друге инсекте у било ком развојном облику.

Жито у складишту може садржати до четири мртва инсекта или њихових делова на 1 kg масе, или три екскремента или длаке глодара на 1 kg масе.

Жито за непосредну људску потрошњу у оригиналном паковању не сме садржати ни живе ни мртве инсекте или њихове делове, као ни екскремента ни длаке глодара.

Члан 18.

Произвођач који ставља жито у промет дужан је да производ снабде извештајем о утврђеном квалитету жита.

Извештај из става 1. овог члана мора да садржи:

- 1) ознаку (број) налаза;
- 2) податак о врсти жита;
- 3) податак о количини воде;
- 4) податак о хектолитарској маси;
- 5) податак о појединачној и укупној количини примеса.

III. ОЉУШТЕНО ЖИТО

Члан 19.

Ољуштено жито, у смислу овог правилника, јесте жито добијено љуштењем или другом одговарајућом обрадом здравих и добро очишћених зрна јечма, овса, пиринча, пшенице, проса и хељде.

Члан 20.

Ољуштено жито које се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да има боју, мирис и укус својствене за одговарajuћу врсту жита;
- 2) да не садржи неољуштена зрна и делове љуске, с тим што пиринач може да садржи неољуштена зрна ако је I или II класе;
- 3) да не садржи примесе страног порекла, зрна других жита и оштећена зрна, осим ако овим правилником није другачије прописано;
- 4) да у складишту, пре паковања, не сме да садржи живе складишне штеточине и инсекте у било ком развојном облику, а дозвољава се да садржи до четири мртва инсекта или њихове делове на 1 kg масе.

Ољуштено жито у оригиналном паковању за непосредну људску потрошњу не сме садржати ни живе ни мртве инсекте или њихове делове;

5) да у складишту, пре паковања, може садржати три екскремента или длаке глодара на 1 kg масе.

Ољуштено жито за непосредну људску потрошњу не сме у оригиналном паковању да садржи екскремента или длаке глодара;

6) да ољуштени јечам, односно ољуштена пшеница не садржи више од 5‰ поломљених зрна;

7) да ољуштени оvas, ољуштено просо, односно ољуштена хељда не садрже више од 10‰ поломљених зрна;

8) да количина воде у ољуштеном жити не износи више од 14‰.

Под ломом, за ољуштена жита, у смислу овог правилника, подразумевају се поломљена зрна која су мања од 2/3 целог ољуштеног зрна.

Члан 21.

При уобичајеној обради ољуштеног жита, која се обавља ради улепшавања изгледа, могу се упо-

требавати само потпуно безопасна средства (прехрамбени талк, глюкозни сируп и др.), и то у количини коју захтева технолошки поступак.

Врста и количина средстава из става 1. овог члана морају бити означене у произвођачкој спецификацији.

Обрадом из става 1. овог члана маса ољуштеног жита може се повећати до 1%.

Члан 22.

Пиринач се ставља у промет, зависно од начина дораде, као ољуштени пиринач (полиран или глазиран пиринач) и као ољуштени пиринач претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled).

Полиран или глазиран пиринач ставља се у промет у три класе, и то: екстра, I и II класа.

Пиринач претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) ставља се у промет у две класе, и то: екстра класа и I класа.

Ољуштени пиринач који се ставља у промет, по ред услова из чл. 19. до 21. овог правилника, мора да испуњава и одређене услове у погледу квалитета, и то:

1) облик и крупноћа зрна пиринча морају бити својствени декларисаној сорти;

2) у пиринчу декларисане сорте и класе не сме бити више од 1% других сорти пиринча истог квалитета за екстра класу, ни више од 2% других сорти пиринча истог квалитета за I класу, не више од 5% других сорти пиринча истог квалитета за II класу;

3) кувањем 20 до 30 минута зрна пиринча морају равномерно да набубре и да задрже свој облик и не смеју се слепњивати или распадати;

4) мирис и укус куваног пиринча морају бити својствени сорти зрелог и здравог пиринча.

Пиринач екстра класе мора да испуњава следеће услове:

1) да је изразито беле до жућкастобеле боје, а глазиран пиринач — и сјајне глазуре, а пиринач претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) — жуте до њилибар жуте боје;

2) да не садржи више од 0,1% нечистоће страног порекла, односно зрна других жита;

3) да не садржи више од 0,5% пожутелих зрна. У пиринчу који је претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) садржај тамножутих зрна не може износити више од 0,5%;

4) да не садржи више од 1% кредастих зрна;

5) да не садржи неољуштена зрна или делове љуски пиринча;

6) да не садржи више од 0,5% зрна са црвеном пругом. У пиринчу који је претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) садржај зрна са црвеном пругом може износити највише 3%;

7) да не садржи више од 4% поломљених зрна, с тим да садржај поломљених зрна мањих од 1/3 величине зрна не буде већи од 1%;

8) да не садржи зрна која су напали или оштетили инсекти, изгрижена и покварена зрна;

9) да не садржи више од 14% воде, а пиринач који је претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) — не више од 13% воде.

Пиринач I класе мора да испуњава следеће услове:

1) да је изразито беле до жућкастобеле боје, а глазиран пиринач — и сјајне глазуре, а пиринач који је претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) — жуте до њилибар жуте боје;

2) да не садржи више од 0,1% нечистоће страног порекла и зрна других жита, од чега не више од 0,05% плевне, плевнице, љуски и не више од 0,05% зрна других жита;

3) да не садржи више од 1% пожутелих зрна, а пиринач претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) — не више од 1% тамножутих зрна;

4) да не садржи више од 2% кредастих зрна;

5) да не садржи више од 0,1% неољуштених зрна;

6) да не садржи више од 1% зрна са црвеном пругом, а пиринач претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) — не више од 3% зрна са црвеном пругом;

7) да не садржи више од 7% поломљених зрна, с тим да садржај поломљених зрна мањих од 1/3 величине зрна не буде већи од 2%;

8) да не садржи зрна која су напали или оштетили инсекти, изгрижена и покварена зрна;

9) да не садржи више од 14% воде, а пиринач претходно обрађен у кључалој води или пари (parboiled) — не више од 13% воде.

Пиринач II класе мора да испуњава следеће услове:

1) да је изразито беле или жућкастобеле боје, а глазиран пиринач — и сјајне глазуре;

2) да не садржи више од 0,1% нечистоће страног порекла и зрна других жита, од чега не више од 0,05% плевне, плевнице, љуски и не више од 0,05% зрна других жита;

3) да не садржи више од 2% пожутелих зрна;

4) да не садржи више од 3% кредастих зрна;

5) да не садржи више од 0,25% неољуштених зрна пиринча;

6) да не садржи више од 1,5% зрна са црвеном пругом;

7) да не садржи више од 15% поломљених зрна, с тим да садржај поломљених зрна мањих од 1/3 величине зрна не буде већи од 3%;

8) да не садржи зрна која су напали или оштетили инсекти, изгрижена и покварена зрна;

9) да не садржи више од 14% воде.

Пиринач који не испуњава услове из овог члана може се ставити у промет под називом „нижи квалитет“, али са тачно декларисаним елементима.

Члан 23.

Од ољуштеног овса посебним технолошким поступком производе се зрвене пахуљице и инстант-овсене пахуљице.

Члан 24.

Ољуштено жито које се ставља у промет у оригиналном паковању може бити у амбалажи од жуте, сисал-влакана, картона, хартије, платна, пластичне масе и другог одговарајућег материјала.

Члан 25.

Амбалажа у коју се пакује ољуштено жито затвара се на један од следећих начина:

1) велика паковања, односно вреће затварају се:

— повезивањем, с тим што се истовремено везује и привесница са декларацијом, тако да крајеви повеза морају бити обезбеђени пломбом или да декларација буде утиснута на врећи;

— прошивањем, уместо пломбе, са декларацијом утиснутом на врећи;

— затварањем посебном траком, са декларацијом утиснутом на врећи;

— пуњењем аутоматским пунилицама (оригинално затворена амбалажа), са декларацијом утиснутом на врећи или налепници;

2) ситна паковања, односно врећице или картонске кутије, затварају се лепљењем, варењем или на други одговарајући начин, са декларацијом утиснутом на амбалажи.

Привесница из става 1. овог члана мора бити причвршћена тако да не постоји могућност да отпадне или да буде замењена при руковању и превозу.

Члан 26.

Произвођач који ставља у промет ољуштено жито дужан је да тај производ снабде извештајем о лабораторијском испитивању, који садржи:

- 1) ознаку (број) лабораторијског налаза;
- 2) датум производње;
- 3) податак о количини примеса, појединачно по врстама и укупно;
- 4) податак о количини воде.

Члан 27.

Декларација за пиринач мора да садржи податке из члана 3. став 3. овог правилника, осим податка о року трајања из тачке 4. тог става, ознаку квалитета, као и податке о количини поломљених зрна израженој у процентима и податке о пореклу пиринча.

Декларација за остала ољуштена жита мора да садржи податке из члана 3. став 3. овог правилника, осим податка о року трајања из тачке 4. тог става, као и податке о количини поломљених зрна израженој у процентима.

IV. ЖИТО ПРИПРЕМЉЕНО ЗА МЕЉАВУ И МЛИНСКИ ПРОИЗВОДИ

Члан 28.

Жито за мељавање мора бити очишћено и припремљено (сувим или влажним поступком), тако да производи млевења у погледу квалитета и хигијенске исправности испуњавају услове предвиђене овим правилником.

Производи из става 1. овог правилника не смеју да садрже нарочито:

- 1) живе складнишне штеточине у било ком развојном облику;
- 2) више од 0,5% нечистоће биљног порекла, односно семена корова, од чега 0,15% штетних за људско здравље (за раж, орас и хељду);
- 3) нечистоће минералног порекла, осим песка.

Члан 29.

Млински производи, у смислу овог правилника, јесу производи добијени мељавом очишћеног и припремљеног жита, без посебне обраде или уз одговарајућу даљу обраду.

Члан 30.

Млински производи морају имати карактеристичну боју, мирис и укус који су својствени тим производима, односно не смеју имати никакав страни мирис и укус.

Члан 31.

Млински производи не смеју да садрже:

- 1) ни живе ни мртве складнишне штеточине у било ком развојном облику;
- 2) екскременте и длаке глодара;
- 3) песка више од 0,05%, осим хељде, која може да садржи до 0,1% песка.

Члан 32.

Млински производи од пшенице и ражи који се стављају у промет морају имати ознаку зависно од прописаног типа производа предвиђених у овом правилнику.

Типови млинских производа одређују се према количини минералних материја (пепео) израженој у процентима и прерачунатој на суву материју односног млинског производа, а изражавају се бројем који се добија множењем односног процента са 1000.

Члан 33.

Количина воде у млинским производима који се стављају у промет може износити до 15%.

Члан 34.

Млински производи могу се стављати у промет у расутом стању (ринфуз), у врећама од јуте, платна и папира и у врећицама од папира, пластичне масе и другог одговарајућег материјала.

Млински производи стављају се у промет на мало само у оригиналном паковању.

Члан 35.

Амбалажа у коју се пакују млински производи мора се затварати на један од следећих начина:

- 1) повезивањем, с тим што се истовремено везује и привесница са декларацијом, тако да крајеви повеза буду обезбеђени пломбом или да декларација буде утиснута на врећи;
- 2) прошивањем отвора вреће заједно са привесницом на којој је утиснута декларација или прошивањем тако да декларација буде утиснута на врећи;
- 3) затварањем посебном траком, са декларацијом утиснутом на врећи;
- 4) пуњењем аутоматским пунилицама (оригинално затворена амбалажа) са декларацијом утиснутом на врећи или налепници.

Врећице и друга амбалажа (ситна амбалажа) затварају се лепљењем, варењем или на други одговарајући начин, са декларацијом утиснутом на амбалажи.

Привесница из става 1. овог члана мора бити причвршћена тако да не постоји могућност да отпадне или да буде замењена при руковању и превозу.

Ако се млински производи не продају у оригиналном паковању, назив производа означава се на месту на коме се тај производ продаје.

Члан 36.

Произвођач млинских производа дужан је да производе које ставља у промет снабде извештајем о лабораторијском испитивању, који садржи следеће податке:

- 1) ознаку (број) лабораторијског налаза;
- 2) датум производње;
- 3) количину воде;
- 4) количину пепела;
- 5) степен киселости;
- 6) тип брашна;
- 7) показатеље квалитета према фаринографу за пшенично брашно.

За наменско брашно и наменски гриз (крупица) лабораторијски налаз мора да садржи све податке из става 1. овог члана и најмање два квалитативна показатеља који одређују намену брашна, односно гриза.

Члан 37.

Декларација за млинске производе мора да садржи све податке из члана 3. става 3. овог правилника, осим податка о року трајања из тачке 4. тог става.

Члан 38.

Декларација за готову смешу мора да садржи све податке из члана 3. овог правилника, као и податке за коју врсту производа је намењена и упутство о начину припремања.

Члан 39.

Жита и млински производи чувају се у чистим просторијама које се могу проветравати или у специјалним силосима за жита и брашно.

У просторијама у којима се чувају жита и млински производи не сме се држати роба која би могла штетно да утиче на квалитет или хигијенску исправност тих производа.

Вреће са млинским производима слажу се унакрст у редове, и то зими до 16 врећа, а лети до 10 врећа у висину, тако да има места за складирно манипулисање и вентилацију.

Вреће са млинским производима не смеју се стављати непосредно на под и уз зидове.

За време за које су жито и млински производи ускладиштени мора се вршити:

- 1) стална контрола влаге и температуре тих производа, влаге и температуре ваздуха у складиршту, влаге и температуре спољног ваздуха и појаве плеснивости и штеточина;
- 2) потребно складирно манипулисање (пребацавање, проветравање, сушење и др.).

1. Млински производи од пшенице

Члан 40.

Млински производи од пшенице, у смислу овог правилника, јесу: брашно, прекрупа, гриз (крупица), клице за људску исхрану, мекиње за људску исхрану, стерилизовано брашно, стерилизовани гриз, као и брашно и гриз за брзо припремање јела („инстант-производи“) и наменско брашно и наменски гриз (крупица).

Члан 41.

Пшенично брашно је производ добијен млевењем очишћене и припремљене пшенице.

Члан 42.

Пшенична прекрупа је производ добијен прекрупљивањем очишћене и припремљене пшенице без просејавања, а ставља се у промет под називом „пшенична прекрупа“.

Члан 43.

Пшенични гриз (крупица) је производ добијен млевењем очишћене и припремљене пшенице која садржи више од 80% честица изнад 250 микрона.

Члан 44.

Пшеничне клице за људску исхрану су производ добијен одвајањем клица од очишћене и припремљене пшенице.

Члан 45.

Пшеничне мекиње за људску исхрану су производ добијен просејавањем међупроизвода при млевењу или љуштењу очишћене и припремљене пшенице.

У мекиње се не могу додавати самлевени отпаци настали приликом чишћења пшенице у љуштилици и четкалицу.

Члан 46.

Стерилизовано пшенично брашно и стерилизован пшенични гриз су производи добијени од пшеничног брашна, односно пшеничног гриза за које је спроведен поступак стерилизације.

Члан 47.

Пшенично брашно и пшенични гриз за брзо припремање јела („инстант-производи“) јесу производи добијени посебним поступком од пшеничног брашна, односно пшеничног гриза.

Члан 48.

Стерилизовано пшенично брашно и стерилизовани пшенични гриз, као и пшенично брашно и пшенични гриз за брзо припремање јела („инстант-производи“), морају се производити од сировина које у потпуности испуњавају услове из чл. 41, 43, 50. и 51. овог правилника.

Члан 49.

Наменско брашно и наменски гриз (крупица) јесу млински производи с посебним карактеристикама, који су по квалитету прилагођени специфичним захтевима за одређене врсте финалних производа.

Члан 50.

Типови гриза и брашна од пшенице, у смислу овог правилника, јесу:

- 1) гриз (крупица) типа „400“;
- 2) брашно типа „500“, типа „800“ и типа „1100“;
- 3) наменско брашно;
- 4) наменски гриз.

За наменско брашно и наменски гриз произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију која, поред података из члана 2. овог правилника, садржи и најмање два показатеља којима се ближе одређује намена брашна.

Типови гриза и брашна од пшенице и други млински производи од пшенице могу садржати пепео, рачунато на суву материју, и то:

- 1) гриз типа „400“ — до 0,45%;
- 2) брашно типа „500“ — од 0,48% до 0,55%;
- 3) брашно типа „800“ — од 0,75% до 0,85%;
- 4) брашно типа „1100“ — од 1,05% до 1,15%;
- 5) наменско брашно — од 0,46% до 1,15%, зависно од типа брашна;

- 6) наменски гриз — до 0,45‰;
- 7) пшеничне клице — до 5‰;
- 8) пшеничне мекиње — до 7‰;
- 9) пшенична прекрупа — до 2‰.

Члан 51.

Степен киселости млинских производа од пшенице мора бити:

- 1) гриза типа „400“ — до 2,5;
- 2) брашна типа „500“ — до 3;
- 3) брашна типа „800“ — до 3,2;
- 4) брашна типа „1100“ — до 3,5;
- 5) наменског брашна — од 3 до 3,5, зависно од типа брашна;
- 6) наменског гриза — до 2,5;
- 7) пшеничних клица — до 40 у 100 g масти;
- 8) пшеничних мекиња — до 8,0;
- 9) пшеничне прекрупе — до 5,0.

Члан 52.

Пшеничне клице, поред услова из чл. 50. и 51. овог правилника, морају да испуњавају следеће услове: да садрже најмање 19% беланчевина (N×6,25) и најмање 8% масти, изражено на суву материју.

Члан 53.

Рок обавезног одлежавања пшеничног брашна пре дана стављања у промет мора да износи најмање осам дана од дана производње.

Одредба става 1. овог члана не односи се на пшенично брашно намењено за производњу тестенина.

2. Млински производи од ражи и хибрида ражи и пшенице

Члан 54.

Млински производи од ражи и хибрида ражи и пшенице (Triticale), у смислу овог правилника, јесу: ражана прекрупа, ражано брашно и мекиње, као и брашно и прекрупа од хибрида ражи и пшенице (Triticale).

Члан 55.

Типови прекрупе и брашна од ражи јесу: брашно типа „750“, брашно типа „950“ и брашно типа „1250“.

Прекрупа и брашно од ражи, зависно од типа, садрже следеће количине пепела, рачунато на суву материју, и то:

- 1) прекрупа — од 1,31‰ до 1,90‰;
- 2) брашно типа „750“ — од 0,70‰ до 0,80‰;
- 3) брашно типа „950“ — од 0,90‰ до 1,0‰;
- 4) брашно типа „1250“ — од 1,20‰ до 1,30‰.

Члан 56.

Степен киселости прекрупе и брашна од ражи који се стављају у промет мора бити:

- 1) прекрупе — до 5,0;
- 2) брашна типа „750“ — до 3;
- 3) брашна типа „950“ — до 3,5;
- 4) брашна типа „1250“ — до 4,0.

Члан 57.

Млински производи од хибрида ражи и пшенице (Triticale) морају испуњавати одредбе чл. 55. и 56. овог правилника.

3. Млински производи од кукуруза

Члан 58.

Млински производи од кукуруза јесу: прекрупа, гриз, брашно, мекиње и клице, као и прекрупа, гриз и брашно за брзо припремање јела („инстант-производи“).

Члан 59.

У процесу мељаве млинских производа од кукуруза морају се одстранити клице.

Члан 60.

Степен киселости млинских производа од кукуруза који се стављају у промет мора бити:

- 1) прекрупе и крупнице — до 3,
- 2) брашна — до 4.

Члан 61.

Количина масти у млинским производима од кукуруза који се стављају у промет износи за прекрупу и гриз до 2%.

Члан 62.

Од кукурузне прекрупе и гриза могу се посебним поступком производити кукурузне пахуљице и слични производи.

Од кукурузног гриза и кукурузног брашна могу се посебним поступком производити кукурузни гриз и кукурузно брашно за брзо припремање јела („инстант-производи“).

Члан 63.

Кукурузне пахуљице и слични производи, кукурузни гриз и кукурузно брашно за брзо припремање јела („инстант-производи“) морају се производити од сировина које у потпуности испуњавају услове предвиђене у чл. 59. до 61. овог правилника, а кукурузни гриз и кукурузно брашно за брзо припремање јела („инстант-производи“) као готови производи морају испуњавати услове предвиђене у чл. 60. и 61. овог правилника.

Члан 64.

Привеснице које се стављају на вреће у које се пакују млински производи од кукуруза, морају бити израђене од одговарајућег и довољно чврстог материјала (тврди картон, фолија, каширана фолија од пластичне масе и др.).

Облик и боја привеснице, као и боја којом је одштампан текст декларације на њој, односно амбалажи у коју се пакују производи из става 1. овог члана, морају бити, и то:

- 1) привесница — елипсог облика жутонаранчасте боје, а текст декларације тамнозелене боје — за кукурузни гриз;
- 2) привесница — у облику правоугаоника жутонаранчасте боје, а текст декларације тамнозелене боје — за кукурузно брашно.

4. Млински производи од хељде**Члан 65.**

Млински производ од хељде, у смислу овог правилника, је брашно од хељде добијено мељањем здравог и чистог зрна хељде.

Члан 66.

У брашну од хељде које се ставља у промет количина пепела износи до 2,5%, а степен киселости до 4.

5. Млински производи од јечма и овса**Члан 67.**

Млински производи од јечма јесу: брашно и пахуљице добијени прерадом здравог и чистог зрна јечма.

Млински производи од овса јесу: брашно и пахуљице добијени прерадом здравог и чистог зрна овса.

Члан 68.

Количина пепела у брашну од јечма и брашну од овса који се стављају у промет мора износити, и то:

- 1) у брашну од јечма — до 2,5%;
- 2) у брашну од овса — до 3,5%.

Члан 69.

Степен киселости брашна од јечма и брашна од овса који се стављају у промет може бити до 4,5.

Члан 70.

Јечмене и овсене пахуљице за брзо припремање јела („инстант-производи“) морају се производити од сировина које у потпуности испуњавају услове предвиђене у чл. 68. и 69. овог правилника.

6. Готове смеше**Члан 71.**

Готове смеше су мешавине израђене на бази млинских производа од жита, које су намењене за производњу одређених готових производа, а садрже додатне сировине и адитиве предвиђене овим правилником.

Састав готове смеше мора да одговара декларисаној врсти готовог производа за коју ће се користити, односно да садржи најмању прописану количину додатних сировина одређену овим правилником.

Произвођач је дужан да за производе из става 1. овог члана донесе произвођачку спецификацију.

V. ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ**Члан 72.**

Пекарски производи, у смислу овог правилника, јесу: хлеб, пециво и друге врсте пекарских производа.

Члан 73.

Хлеб је, у смислу овог правилника, производ добијен мешањем, ферментацијом, обликовањем и печењем теста умешеног од основних сировина, и то: брашна од жита, прекрупне, воде или друге доз-

вољене течности, пекарског квасца или других средстава за ферментацију и кухињске соли.

У производњи хлеба могу се употребљавати додатне сировине предвиђене овим правилником.

Ради побољшања физичких и сензорних особина и трајности хлеба, дозвољава се употреба адитива предвиђених у члану 78. овог правилника.

Члан 74.

Пециво је, у смислу овог правилника, производ добијен по поступку из члана 73. овог правилника чија маса по комаду не прелази 250 g.

Члан 75.

Друге врсте пекарских производа, у смислу овог правилника, јесу производи добијени од основних и додатних сировина, као и адитива предвиђених у члану 78. овог правилника, који се, према карактеристичном облику или начину израде, разликују од хлеба и пецива.

Члан 76.

За производњу пекарских производа, као основне сировине могу се употребљавати: пшенично, ражано, кукурузно, јечмено, овсено и хељдино брашно, прекрупа жита, вода или друга дозвољена течност, пекарски квасац или друга дозвољена средства за ферментацију и кухињска со.

Брашно и прекрупа жита морају да испуњавају услове предвиђене овим правилником.

Члан 77.

Као додатне сировине за производњу пекарских производа могу се употребљавати: овсено брашно, сојино брашно и други производи од соје, кукурузно брашно и кукурузни грис, ражано брашно, хељдино брашно, брашно и производи од сунцокрета, прекрупа жита, ланено семе, просо, пшеничне мекнице, овсене пахуљице, пахуљице осталих жита, брашно од кромпира, очишћени кромпир, каша од кромпира, кромпир-пахуљице, скроб, глутенско брашно, сирови глутен, клице житарица и производи израђени од тих клица, клајстеризовани скроб и клајстеризовано брашно, млеко, обрано млеко, млеко у праху, сурутка, сурутка у праху, згуснуто млеко, остали производи од млека, свежа јаја, јаја у праху, меланж од јаја, сахароза, млечни шећер, глукоза, фруктоза, мед, какао-производи, скроб, сладки екстракт, сладно брашно, ензимски активно сојино брашно, аутолизат квасца, осушено ферментисано тесто, воће и производи од воћа, сезам, јестиво уље, масти биљног и животињског порекла, прехранбени инактивирани квасац, зачини и друге сировине предвиђене овим правилником.

Синтетичка средства за заслађивање могу се употребљавати само за производњу пекарских производа намењених за дијеталну исхрану.

За производњу пекарских производа не смеју се употребљавати минерална уља и други производи који се не сматрају јестивим уљима.

Члан 78.

При производњи пекарских производа и готових смеша могу се употребљавати адитиви.

Адитивима, у смислу овог правилника, сматрају се производи намењени за побољшање физичких и органолептичких својстава и трајности и за лакши технолошки поступак при производњи пекарских производа.

Као адитиви, у смислу овог правилника, могу се употребљавати:

1) средства за емулговање: лецитин, моно и ди-глицериди на бази јестивих уља и масти биљног и животињског порекла, естери моно и диглицерида сирћетне, млечне, лимунске и винске киселине и диацитил винске киселине, који се користе за емулговање мешаних уља и масти биљног и животињског порекла чији пероксидни број не прелази 8;

2) средства за везивање и згушњавање: алгинска киселина и њене соли (Na, K, Ca) карагенан, пектин-неамидиран, карбоксиметил-целулоза, гуар-брашно, агар-агар и каруба-гума (брашно од семенки рогача);

3) ензимска средства: житне амилазе, амилазе издвојене из гљивица (*Asp. niger* var) или бактеријалне амилазе издвојене из *Bacillus subtilis*, мешавина карбохидраза и протеаза издвојених из *Bacillus subtilis*, диастазе;

4) оксидоредукциона средства: аскорбинска киселина;

5) јестиве органске киселине: сирћетна, винска, лимунска и млечна киселина;

6) средства за конзервисање: сирћетна, пропионска и сорбинска киселина и натријумове, калијумове и калцијумове соли тих киселина;

7) средства за надолажење теста: натријум бикарбонат, калцијум карбонат, примарни кисели калцијум ортофосфат, амонијум карбонат и кисели калцијум-тартарат;

8) природне ароме и природне боје;

9) синтетске ароме: ванилин и етил-ванилин.

Члан 79.

Адитиви из члана 78. овог правилника могу се употребљавати појединачно, међусобно помешани или као препарати у мешавини са основним и додатним сировинама које су предвиђене у чл. 76. и 77. овог правилника.

Члан 80.

Као сировине за обогаћивање пекарских производа могу се употребљавати: сурутка, млеко у праху и други производи од млека, пшеничне клице, глутенско брашно, обезмашћено сунцокретово брашно, сојина брашна, сојин концентрат, сојин изолат, инактивирани пекарски и пивски квасац, аутолизат квасца, јаја у праху и др.

У комбинацији са сировинама из става 1. овог члана могу се употребљавати и заштитне материје, као што су витамини и минералне материје.

Члан 81.

Сировине које се употребљавају за производњу пекарских производа не смеју да садрже примесе:

1) које би на било који начин могле штетно утицати на људско здравље;

2) које би могле лоше утицати на изглед, мирис и укус и друга својства пекарских производа, као и на њихово чување;

3) које би пекарским производима дале привидна својства у погледу квалитета, тако да би потрошача могле довести у забуну.

Члан 82.

Према врсти употребљених сировина, пекарски производи се могу стављати у промет као:

- 1) основне врсте хлеба и пецива;
- 2) специјалне врсте хлеба и пецива;
- 3) друге врсте пекарских производа.

1. Основне врсте хлеба и пецива

Члан 83.

Под називом „основне врсте хлеба и пецива“ могу се ставити у промет хлеб и пециво који су израђени од основних сировина предвиђених у члану 76. овог правилника.

Према врсти употребљених основних сировина, основне врсте хлеба и пецива стављају се у промет као:

- 1) пшенични хлеб и пшенично пециво;
- 2) ражани хлеб и ражано пециво;
- 3) хлеб и пециво од брашна хибрида ражи и пшенице;
- 4) кукурузни хлеб;
- 5) хељдин хлеб;
- 6) мешани хлеб и мешано пециво.

Члан 84.

Према типу употребљеног пшеничног брашна, пшенични хлеб и пшенично пециво могу се производити и стављати у промет као:

- 1) бели хлеб и бело пециво — умешени од брашна типа „500“;
- 2) полубели хлеб и полубело пециво — умешени од брашна типа „800“;
- 3) црни хлеб и црно пециво — умешени од брашна типа „1100“;
- 4) грахам-хлеб и грахам-пециво — умешени од прекрупе.

При производњи пшеничног хлеба, у декларацију није обавезно уносити податке о количини и врсти следећих додатних сировина: до 3% брашна од кромпира или до 10% куваног очишћеног кромпира, или каше од кромпира, до 5% ражаног брашна, до 2% скроба или до 5% кукурузног брашна или кукурузног гриза.

Члан 85.

Ражани хлеб и ражано пециво могу се производити и стављати у промет умешени од ражаног брашна типа „750“, типа „950“ или типа „1250“.

При производњи ражаног хлеба и ражаног пецива, у декларацију није обавезно уносити податке о количини и врсти следећих додатних сировина: до 20% пшеничног брашна и до 3% брашна од кромпира или до 10% куваног очишћеног кромпира, односно каше од кромпира.

Члан 86.

Хлеб и пециво од брашна хибрида ражи и пшенице могу се производити и стављати у промет умешени од брашна хибрида ражи и пшенице типа „750“, типа „950“ или типа „1250“.

При производњи хлеба и пецива од брашна хибрида ражи и пшенице, у декларацију није обавезно уносити податке о количини и врсти следећих додатних сировина: до 20% пшеничног брашна или до 3% брашна од кромпира или до 10% куваног очишћеног кромпира, односно каше од кромпира.

Члан 87.

Кукурузни хлеб може се производити и стављати у промет умешен од кукурузног брашна.

При производњи кукурузног хлеба, у декларацију није обавезно уносити податке о количини и врсти следећих додатних сировина: до 20% пшеничног брашна, или до 20% ражаног брашна, или до 3% брашна од кромпира, или до 10% куваног очишћеног кромпира, односно каше од кромпира.

Члан 83.

Хељдин хлеб може се производити и стављати у промет умешан од најмање 50% хељдиног брашна.

Члан 84.

Мешани хлеб и мешано пециво могу се производити и стављати у промет као хлеб и пециво умешени од мешавине пшеничног, ражског, јечменог, овсениг, хељдиног, сојиног и кукурузног брашна и брашна од проса.

Мешани хлеб може се стављати у промет под називима: „ражски мешани хлеб“, „хељдин мешани хлеб“, односно „кукурузни мешани хлеб“ — ако је за производњу таквог хлеба употребљено најмање 30% односне врсте брашна; „јечмени мешани хлеб“ и „овсени мешани хлеб“ — ако је за производњу таквог хлеба употребљено најмање 20% односне врсте брашна; „сојин мешани хлеб“ — ако је за производњу таквог хлеба употребљено најмање 10% сојиног брашна, и „мешани хлеб са просом“ — ако је за производњу таквог хлеба употребљено најмање 20% брашна од проса.

Одредбе става 2. овог члана односе се и на мешано пециво.

Члан 90.

Основне врсте пшеничног хлеба које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове:

1) да су добро паросе и да волумен хлеба, зависно од масе и врсте, има најмање следеће вредности:

— црни хлеб масе 3 kg	— — —	3901
— полубели хлеб масе 2 kg	— — —	4251
— бели хлеб масе 2 kg	— — —	4401
— црни хлеб масе 1 kg	— — —	2001
— полубели хлеб масе 1 kg	— — —	2801
— бели хлеб масе 1 kg	— — —	2901
— црни хлеб масе 0,8 kg	— — —	2051
— полубели хлеб масе 0,8 kg	— — —	2201
— бели хлеб масе 0,8 kg	— — —	2301
— црни хлеб масе 0,750 kg	— — —	1091
— полубели хлеб масе 0,750 kg	— — —	2051
— бели хлеб масе 0,750 kg	— — —	2151
— црни хлеб масе 0,5 kg	— — —	1701
— полубели хлеб масе 0,5 kg	— — —	1851
— бели хлеб масе 0,5 kg	— — —	1911

За хлеб чија се маса разликује од наведених вредности узима се она вредност која има ближу масу, односно ако је маса на средини наведених вредности, узима се средња вредност наведених маса.

Волумен хлеба утврђује се мерењем обима по дужини и ширини производа;

2) да је облик хлеба правилан, односно својствен дајој врсти хлеба, да су боја и сјај својствени типу хлеба, односно пецива, да је равномерно и довољно печен, светлије и тамније румене до мрке боје, зависно од типа брашна и употребљених додатних сировина и адитива, да кора постепено прелази у средину; да кора није нагорела, утљенисана, нечиста, оштећена или ољуштена, неуједначене боје; да кора нема пукотине или изразите мехуруве;

3) да је боја средине хлеба уједначена, својствена врсти хлеба, да је средина повезана са кором, без воденатих и сланинатих слојева, без прудвица брашна и соли, довољно еластична, добро испечена, развијена и порозна, са одговарајућим шупљинама, да нема одвојену кору од средине на дужини већој од 30 mm;

4) да је мирис коре и средине хлеба пријатан, својствен употребљеном типу брашна, односно хлеба и да нема страни мирис;

5) да је укус пријатан, својствен употребљеном типу брашна, односно хлеба, и да нема страни укус;

6) да не садрже било каква страна тела;

7) да нису умешани са мајом од хмеља;

8) да је степен киселости пшеничног хлеба и пецива од брашна типа „500“ — до 3,3, пшеничног хлеба и пецива од брашна типа „800“ — до 3,8, пшеничног хлеба од брашна типа „1100“ и пшеничног хлеба од прекруне — до 5,3, а ражског и мешаног хлеба — до 6;

9) да у средини не садрже: пшенични хлеб типа „500“ и типа „800“ — више од 40% воде; пшенични хлеб типа „1100“ и хлеб од прекруне — више од 47% воде; мешане врсте хлеба које у саставу имају ражско, кукурузно, сојино и хељдино брашно и брашно од проса — више од 50% воде;

10) да садржај воде у пециву масе мање од 50 g мора износити до 40%, масе од 50 до 150 g — до 43%, а масе од 50 до 250 g — до 45%, осим за производе произведене по произвођачкој спецификацији.

Члан 91.

Квалитет пшеничног хлеба и пецива израва оцењује се по систему ponderисаних бодова. За свако својство квалитета даје се појединачна оцена у пет грађања — од 1 до 5. Множењем појединачне оцене са коефицијентом важности за свако својство квалитета добија се збирна оцена квалитета производа.

Својства мешаних хлеба и пецива јесу: волумен — коефицијент важности 4, спољни изглед — коефицијент важности 3, изглед средине — коефицијент важности 5, мирис коре и средине — коефицијент важности 3, укус коре и средине — коефицијент важности 5.

Збир коефицијената важности износи 30.

Основне врсте пшеничног хлеба могу се стављати у промет ако је њихов квалитет, с обзиром на својства наведена у члану 90. овог правилника, оцењен најмање средњом оценом 40 ponderисаних бодова.

Специјалне врсте хлеба и пецива могу се стављати у промет ако испуњавају услове из члана 90. овог правилника, осим услова из тачке 1. тог члана.

2. Специјалне врсте хлеба и пецива

Члан 92.

Специјални хлеб и специјално пециво могу се производити и стављати у промет као хлеб и пециво за које се, поред основних сировина, употребљавају и додатне сировине прописане у члану 77. овог правилника. Употребом одређених количина додатних сировина или применом посебног технолошког поступка који се разликује од технологије основних врста хлеба и пецива добијају се карактеристична органолептичка својства за односне врсте специјалног хлеба и специјалног пецива.

Производи из става 1. овог члана морају да садрже најмању прописану количину додатних си-ровина одређених овим правилником, или се за њихову производњу примењује посебан начин израде који даје карактеристична својства одређеној врсти хлеба и пецива.

За специјалне врсте хлеба и пецива произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Све врсте специјалног хлеба и специјалног пецива стављају се у промет под одговарајућим посебним називима, и то:

- 1) хлеб са овсеним пакуљцама;
- 2) млечни хлеб и млечно пециво;
- 3) хлеб са масноћама и пециво са масноћама;
- 4) хлеб са јајима и пециво са јајима;
- 5) хлеб са зачинима, хлеб са сувим грождем, хлеб са воћем или производима од воћа и пециво са зачинима, пециво са сувим грождем, пециво са воћем или производима од воћа;
- 6) хлеб продужене свежине;
- 7) хлеб за дјететану исхрану и пециво за дјететану исхрану;
- 8) обогаћени хлеб и обогаћено пециво;
- 9) хлеб са пшеничним клицама и пециво са пшеничним клицама;
- 10) хлеб са пшеничним мекињама и пециво са пшеничним мекињама;
- 11) двостек, млечни двостек и чајни двостек;
- 12) друге врсте специјалног хлеба и пецива.

Члан 93.

Под називом „хлеб са овсеним пакуљцама“ може се стављати у промет хлеб који садржи најмање 15% овсених пакуљца у односу на количину употребљеног брашна, рачунато на бази 14% воде у брашну.

Члан 94.

Под називима „млечни хлеб“ и „млечно пециво“ може се стављати у промет хлеб, односно пециво за чије је мешање најмање 50% потребне количине воде замењено млеком или одговарајућом количином млека у праху. Уместо млека може се употребити обрано млеко или обрано млеко у праху, с тим да то млеко, са додатком одговарајуће количине мастица или квалаче, садржи 3,2% масти.

Готови производи из става 1. овог члана морају да садрже најмање 0,7% млечне масти.

Под називима „хлеб са обраним млеком“ и „пециво са обраним млеком“ могу се стављати у промет производи за чије је мешање уместо воде употребљено само обрано млеко или одговарајућа количина обраног млека у праху, с тим да обрано млеко садржи 8,5% суве материје.

За производњу млечног хлеба и млечног пецива забрањено је уместо млечне масти употребљавати маргарин или друге врсте масти и уља.

Члан 95.

Под називима „хлеб са масноћама“ („масни хлеб“) и „пециво са масноћама“ („масно пециво“) могу се стављати у промет пекарски производи који садрже најмање 5% масти у односу на количину употребљеног брашна, обрачунато на бази 14% воде у брашну, односно на бази 4% масти у готовом производу.

Члан 96.

Под називима „хлеб са јајима“ и „пециво са јајима“ могу се стављати у промет пекарски производи којима је на један килограм брашна додато 124 g меланжа од јаја са 75% воде или 31 g суве материје јаја у праху, обрачунато на бази 14% воде у брашну.

Члан 97.

Под називима „хлеб и пециво са зачинима“, „хлеб и пециво са сувим грождем“, „хлеб и пециво са воћем и производима од воћа“ могу се стављати у промет пекарски производи који садрже најмање 10% сувог грожда, воћа или производа од воћа, рачунато на готов производ са 35% воде, осим за хлеб и пециво са зачинима.

Члан 98.

Под називом „хлеб продужене свежине“ може се стављати у промет пекарски производ који задржава свежину и који је погодан за људску исхрану најмање пет дана.

Члан 99.

Под називима „обогаћени хлеб“ и „обогаћено пециво“ могу се стављати у промет пекарски производи обогаћени беланчевинама животињског или биљног порекла као самосталне компоненте или у комбинацији са витаминима или минералним материјама ради повећања њихове хранљиве и биолошке вредности.

У групу производа „обогаћен хлеб“ и „обогаћено пециво“ сврставају се следеће врсте: „хлеб повећане биолошке вредности“ и „пециво повећане биолошке вредности“, „хлеб обогаћен протеинима“ и „пециво обогаћено протеинима“, као и „високопротеински хлеб“ и „високопротеинско пециво“.

Члан 100.

Под називима „хлеб повећане биолошке вредности“ и „пециво повећане биолошке вредности“ могу се стављати у промет пекарски производи у којима је повећан садржај биолошки активних материја. Производи из овог члана морају садржати најмање 10% протеина, најмање 0,5 mg тиамина, најмање 0,2 mg рибофлавина, најмање 2 mg ниацина и најмање 6 mg гвожђа, рачунато на 100 g готовог производа.

Члан 101.

Под називима „хлеб обогаћен протеинима“ и „пециво обогаћено протеинима“ могу се стављати у промет пекарски производи који садрже најмање 14% протеина у односу на суву материју.

Члан 102.

Под називима „високопротеински хлеб“ и „високопротеинско пециво“ могу се стављати у промет пекарски производи који садрже најмање 22% протеина у односу на суву материју.

Члан 103.

Под називима „хлеб са пшеничним клицама“ и „пециво са пшеничним клицама“ могу се стављати у промет хлеб и пециво који садрже најмање 10% пшеничне клице у односу на количину употребљеног брашна на бази 14% воде у брашну.

Члан 104.

Под називима „хлеб са пшеничним мекињама“ и „пециво са пшеничним мекињама“ могу се став-

љати у промет хлеб и пециво који садрже најмање 7% пшеничних мекана у односу на количину употребљеног брашна на бази 14% воде у брашну.

Члан 105.

Под називом „двопек“ може се стављати у промет пекарски производ добијен од теста умешеног од брашна, масти, квасца и воде.

За производњу двопека могу се употребити и шећер, јаја, млеко, масноћа, сладни екстракт, со, суво воће, пшенични глутен и други састојци предвиђени овим правилником.

Двопек мора да садржи најмање 3,5% масноће у односу на готов производ са 7% воде.

Члан 106.

Под називом „млечни двопек“ може се стављати у промет пекарски производ за чије је мешање најмање 50% потребне количине воде замењено млеком или одговарајућом количином млека у праху. Уместо млека може се употребити обрано млеко или обрано млеко у праху, с тим да то млеко, са додатком одговарајуће количине маслаца или павлаке, садржи 3,2% масти.

Члан 107.

Под називом „чајни двопек“ може се стављати у промет пекарски производ израђен од меког теста који садржи брашно, масноћу, шећер, суво воће и друге састојке предвиђене овим правилником.

Члан 108.

Хлеб и пециво у продаји на мало морају се завијати.

Као материјал за завијање хлеба и пецива могу се употребљавати папир и друге врсте омотног материјала.

Транспорт хлеба и пецива, као и њихово ускладиштење, мора се обављати тако да се у потпуности обезбеде услови за очување њиховог квалитета.

Члан 109.

Хлеб и пециво у оригиналном паковању морају да испуњавају услове из члана 3. овог правилника.

Ако се хлеб и пециво не продају у оригиналном паковању на продајним полицима морају бити означене однеке врсте хлеба или пецива, нето—маса појединих комада, као и фирма, односно назив произвођача.

У погледу нето—месе дозвољено је одступање појединих комада хлеба и пецива до 5%, с тим да просечна маса 10 хлебова или 50 комада пецива не сме бити мања од декларисане масе.

Смањење нето—месе хлеба и пецива после 10 часова не сме бити веће од процентуалног смањења изгубљене влаге.

Смештај и чување хлеба у складштима и продајницама мора се обављати на начин којим се обезбеђује да се хлеб и пециво не деформишу, као и да се правилно проветравају и хладе.

3. Друге врсте пекарских производа

Члан 110.

Према врсти употребљених сировина, као и начину израде, друге врсте пекарских производа јесу:

- 1) пуњено пециво;
- 2) бурек—пита;
- 3) симит;

- 4) погачице;
- 5) крофне и слични производи;
- 6) мекике и слични производи;
- 7) пераци и ђевреци;
- 8) грисина;
- 9) пењершије;
- 10) хлебне мрвице;
- 11) смеша за облагање;
- 12) остали пекарски производи.

Пекарски производи из става 1. овог члана производе се према произвођачкој спецификацији.

Члан 111.

Под називом „пуњено пециво“ може се стављати у промет пекарски производ који је пуњен слатком или слатком масом за пуњење.

Пуњено пециво мора садржати најмање 15% масе за пуњење, обрачунато на готов производ са 35% воде.

Члан 112.

Под називом „бурек—пита“ може се стављати у промет пекарски производ добијен од пшеничног брашна типа „500“, масноће и воде, уз додавак млевеног меса, сира, воћа или поврћа.

Бурек—пита мора да садржи најмање 15% масноће, рачунато на готов производ са 45% воде.

Бурек—пита са месом мора да садржи најмање 20% млевеног меса, бурек—пита са сиром — најмање 20% сира, а бурек—пита са воћем или поврћем — најмање 10% воћа или поврћа у односу на количину употребљеног брашна, обрачунато на бази 14% воде у брашну.

Члан 113.

Под називом „симит“ може се стављати у промет пекарски производ добијен од пшеничног брашна типа „500“, воде и кухињске соли и других дозвољених додатних сировина, земешек мајом од зрна наута.

За производњу маје од наута може се употребљавати само здраво зрно наута и вода за пиће.

Члан 114.

Под називом „погачице“ могу се стављати у промет пекарски производи израђени од лиснатог теста добијеног од пшеничног брашна типа „500“, уз додавак биљне или свињске масти, маргарина, чварака или сира.

Погачице морају да садрже најмање 30% масти, рачунато на употребљену количину брашна, обрачунато на бази 14% воде у брашну.

Члан 115.

Под називом „крофне и слични производи“ могу се стављати у промет пекарски производи израђени од ферментисаног теста добијеног мешањем пшеничног брашна типа „500“, млека, јаја, масноће, шећера и других додатних сировина предвиђених овим правилником, пржени на јестивом уљу, свињској или биљној масти.

Крофне и слични производи могу бити пуњени мармеладом, пекмезом или другим одговарајућим производима.

Члан 116.

Под називом „мекике и слични производи“ могу се стављати у промет пекарски производи израђени од ферментисаног теста добијеног мешањем пшеничног брашна типа „500“, воде и соли.

При производњи производа из става 1. овог члана могу се користити и друге додатне сировине предвиђене у члану 77. овог правилника и адитиви предвиђени у члану 78. овог правилника.

Члан 117.

Под називима „пераци“ и „ћевреци“ могу се стављати у промет пекарски производи израђени од ферментисаног теста, који се пре печења могу стављати у алкални раствор.

Производи из става 1. овог члана не смеју садржати више од 0,5% натријум-хидроксида (NaOH) у односу на готов производ са 15% воде.

Члан 118.

Под називом „грисини“ могу се стављати у промет пекарски производи добијени од пшеничног брашна типа „500“ и типа „800“, воде, са додатком или без додатка квасца, соли, шећера и других састојака предвиђених овим правилником. Грисини се могу производити у облику штапића, пераца, венчића и у другим облицима. Ти производи могу се украшавати крупном соли, кимом, кристал шећером или другим додатним сировинама предвиђеним у члану 77. овог правилника.

Члан 119.

Под називом „дељеролије“ могу се стављати у промет пекарски производи израђени од ферментисаног теста добијеног мешањем пшеничног брашна типа „500“, воде, соли, јаја, а пржени на јестивом уљу, свињској или биљној масти.

Количина надева (као пунила) за производе из става 1. овог члана мора да износи најмање 5% сира у односу на количину употребљеног брашна, обрачунато на бази 14% воде у брашну.

Члан 120.

Под називом „хлебне мрвице“ могу се стављати у промет пекарски производи добијени млевењем осушеног пшеничног хлеба или пецива који су хигијенски исправни и не садрже честице загорелог хлеба.

Степен киселости хлебних мрвица мора бити:

- 1) за мрвице произведене од хлеба и пецива типа „500“ — до 3;
- 2) за мрвице произведене од хлеба и пецива типа „800“ — до 3,5;
- 3) за мрвице произведене од хлеба и пецива типа „1100“ — до 5,5.

Члан 121.

Хлебне мрвице стављају се у промет само у оригиналном паковању, а декларација мора да садржи податке из члана 3. овог правилника.

Члан 122.

Под називом „смеса за облагање“ (панирање) може се стављати у промет пекарски производ добијен посебним поступком од млинских или пекарских производа, кухињске соли и средства за стабилизовање предвиђених овим правилником.

Смеса за облагање мора бити оригинално упакована.

Декларација за производ из става 1. овог члана мора садржати све податке из члана 3. овог правилника.

Члан 123.

Пекарски производи, ради постизања лепшег изгледа, могу се површински обрадити, пре или после печења, нешкодљивим и у производњи тих производа дозвољеним средствима.

VI. ТЕСТЕНИНЕ И СРОДНИ ПРОИЗВОДИ

Члан 124.

Тестенине, у смислу овог правилника, јесу производи добијени мешањем и обликовањем пшеничног гриза или наменског брашна са водом (обична тестенина) или мешањем и обликовањем основних сировина уз коришћење додатних сировина (тестенина са додацима и сродни производи).

Члан 125.

За производњу тестенина, као основна сировина може се употребљавати пшенични триз или пшенично наменско брашно.

Брашно и триз из става 1. овог члана морају бити просејани, а у погледу квалитета и хигијенске исправности морају испуњавати услове предвиђене овим правилником.

Вода која се употребљава у производњи тестенина мора у погледу квалитета испуњавати услове прописане за воду за пиће.

Као додатне сировине у производњи тестенина могу се употребљавати: свежа јаја или јаја у праху, меланж од јаја, смрзнута јаја, млеко или обрано млеко, млеко у праху или обрано млеко у праху, згуснуто млеко, остали производи од млека инактивисани квасац, производи од воћа и поврћа, месо или производи од меса, брашно легуминоза, сојин изолат, сојин концентрат, глутенско брашно, сирови глутен, пшеничне клице и производи на бази тих клица, брашно и триз осталих жита.

При производњи тестенина може се додавати тестенина поломљена у технолошком поступку, која је у хигијенском погледу исправна, а у количинама које не утичу на погоршање квалитета производа, под условом да се пре употребе испита хигијенска исправност употребљене количине поломљене тестенине.

Члан 126.

Тестенине и сродни производи могу се стављати у промет у свежем, полусушеном, осушеном и печеном стању.

Члан 127.

Тестенине и сродни производи, у смислу овог правилника, јесу:

- 1) обична тестенина (тестенина без додатака);
- 2) тестенина са додацима, и то:
 - тестенина са јајима;
 - тестенина са сојиним брашном;
 - тестенина са кукурузним брашном;
 - тестенина са млеком;
 - тестенина са обраним млеком;
 - тестенина са производима од млека;
 - тестенина са производима од поврћа и воћа;
 - тестенина са месним екстрактном;
 - пуњена тестенина;
 - тестенина са смешом беланчевина;
 - тестенина са другим додацима предвиђеним овим правилником;
- 3) сродни производи, и то:
 - листови за пите и савијаче;
 - млинци без јаја;
 - млинци са јајима.

Члан 128.

Под називом „тестенина са јајима“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 124 g меланжа од јаја, рачунато са 75% воде, или најмање 31 g суве материје јаја у праху.

Члан 129.

Под називом „тестенина са сојиним брашном“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 100% сојиног брашна.

Члан 130.

Под називом „тестенина са кукурузним брашном“ може се ставити у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на 14% воде, додато најмање 100% кукурузног брашна.

Члан 131.

Под називом „тестенина са млеком“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 25 g суве материје млека.

Члан 132.

Под називом „тестенина са обраним млеком“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 25 g безмасне суве материје млека.

Члан 133.

Под називом „тестенина са производима од млека“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 25 g суве материје производа од млека, уз ознаку врсте додате сировине.

Члан 134.

Под називом „тестенина са производима од поврћа и воћа“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 25 g суве материје поврћа или воћа, уз ознаку врсте додате сировине.

Члан 135.

Под називом „тестенина са месним екстрактом“ може се стављати у промет производ у који је на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде, додато најмање 25 g суве материје месног екстракта.

Члан 136.

Под називом „пуњена тестенина“ може се стављати у промет производ са додатком производа од млека, меса, поврћа, воћа или других сировина.

Пуњена тестенина може се производити и стављати у промет само према произвођачкој спецификацији.

Члан 137.

Под називом „тестенина са смешом беланчевина“ може се стављати у промет производ са додат-

ком смеше беланчевина: јаја, млека, инактивисаног квасца и других беланчевина предвиђених овим правилником.

Производи из става 1. овог члана морају садржати најмање 31 грам суве материје беланчевина на један килограм брашна или гриза, обрачунато на бази 14% воде.

Члан 138.

Под називом „листови за пите и савијаче“ могу се стављати у промет производи добијени према посебном поступку од пшеничног брашна типа „500“, воде, кухињске соли и других додатних сировина предвиђених овим правилником.

Члан 139.

Под називом „млинци без јаја“ могу се стављати у промет производи добијени посебним технолошким поступком од пшеничног брашна типа „500“, воде и кухињске соли.

Члан 140.

Под називом „млинци са јајима“ могу се стављати у промет производи добијени посебним поступком од пшеничног брашна типа „500“, воде и кухињске соли, уз додатак 20 g суве материје јаја у праху на један килограм брашна, рачунато на 14% воде, или до 80 g меланжа од јаја рачунато на 75% воде.

Члан 141.

Тестенине и сродни производи који се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове:

- 1) да имају уједначену боју својствену врсти тих производа;
- 2) да тестенина није обојена вештачком бојом;
- 3) да имају мирис и укус својствен врсти тих производа;
- 4) да сува тестенина не садржи више од 13,5% воде, свежа тестенина — највише 28%, а листови за пите и савијаче — не више од 25% воде;
- 5) да не садрже више од 1% кухињске соли, осим ако је у питању пуњена тестенина;
- 6) да степен киселости тестенина и сродних производа произведених без додатака производа од воћа и поврћа, глутена брашна није већи од 3,5;
- 7) да тестенине и сродни производи нису толико поломљени да то утиче на естетски изглед;
- 8) да не садрже инсекте у било ком развојном облику, као и њихове делове, а ни екскременте и длаке глодара и друге нечистоте страног порекла;
- 9) да приликом кувања тестенине, до нестанка фаринозног слоја, количина која прелази у талог није већа од 12% рачунато на суву материју тестенина.

Члан 142.

Тестенине и сродни производи, осим листови за пите и савијаче, стављају се у промет само у оригиналном паковању.

Члан 143.

Декларација за тестенине и сродне производе мора да садржи све податке из члана 3. овог правилника.

Члан 144.

Листови за пите и савијаче, под називом „коре за пите“ или „коре за гибанице“, који нису у оригиналном паковању, морају бити декларисани тако да назив производа и назив произвођача морају бити видно истакнути на месту на коме се производи продају.

Члан 145.

У погледу нето-месе дозвољено је одступање појединих оригиналних паковања тестенина од 1 kg до 2%; паковања од 0,5 kg — до 3% а испод 0,5 kg — до 4%.

VII. БРЗО СМРЗНУТА ТЕСТА

Члан 146.

Брзо смрзнута теста су производи добијени мешањем и обликовањем пшеничног брашна, наменског пшеничног брашна, пшеничног гриза или наменског пшеничног гриза са водом, уз коришћење додатних сировина и појединих адитива.

Производи из става 1. овог члана су брзо смрзнати применом ниских температура (испод -35°C) и чувани у условима ниских температура — испод -18°C .

Члан 147.

За производњу брзо смрзнутих теста као основна сировина може се употребљавати пшенични гриз или пшенично брашно типа „500“. Брашно и гриз морају бити просејани, а у погледу квалитета и хигијенске исправности морају испуњавати услове предвиђене овим правилником.

Члан 148.

За производњу брзо смрзнутих теста, као додатне сировине могу се користити: брашно од кромпира, очишћени кромпир, каша од кромпира, кромпир—пахуљице, скроб и скробни деривати, брашно од легуминоза, глутенско брашно, пшеничне клице и производи на бази тих клица, гриз и брашно осталих жита, хлебне мрвице, свежа јаја, јаја у праху, меланж јаја или смрзнута јаја, млеко и производи од млека, воће и производи од воћа, поврхе и производи од поврха, месо и производи од меса, заслађујућа средства (сахароза, глукозо-фруктозни сируп), какао-производи, јестиво уље, масти биљног и животињског порекла, брашно или гриз соје и други производи од соје, кухињска со, пекарски квасац (свеж или сув) и зачини.

Члан 149.

При производњи смрзнутих теста могу се употребљавати следећи адитиви:

- 1) средства за везивање и згушњавање: пектин, агар-агар, алуминска киселина и њене соли (Na, K, Ca), каруба гума (брашно од рогача), карагелан, гуар брашно и карбоксиметил-целулоза;
- 2) јестиве органске киселине: сирћетна, винска и лимунска киселина;
- 3) средства за надолажење теста: натријум бикарбонат, примарни кисели калцијум ортофосфат, амонијум карбонат и кисели калијум тартарат;
- 4) средства за емулговање: лецитин;
- 5) природне ароме и природне боје;
- 6) синтетске ароме: ванилин и етил-ванилин.

Члан 150.

Адитиви из члана 149. овог правилника могу се употребљавати појединачно, међусобно помешани или као препарати у мешавини са основним и додатним сировинама које су предвиђене овим правилником.

Члан 151.

Брзо смрзнута теста могу се стављати у промет само у оригиналном паковању.

Амбалажа у коју се пакују брзо смрзнута теста мора одговарати технолошким захтевима за брзо смрзнута прехранбене производе.

Члан 152.

Од декларисаних нето-количина производа дозвољено је одступање за појединачна оригинална паковања до 5%, с тим да просечна маса 20 паковања не сме бити мања од декларисане масе.

Члан 153.

За брзо смрзнута теста произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 154.

Брзо смрзнута теста, према саставу и технологији израде, могу се стављати у промет као теста са надевом или теста без надева.

Члан 155.

Брзо смрзнута теста јесу:

- 1) лиснато тесто;
- 2) тесто за савијаче;
- 3) тесто са квасцем;
- 4) сипкаво (трошњо) тесто;
- 5) квасно лиснато тесто;
- 6) тесто од кромпира;
- 7) тесто за хлеб и пециво;
- 8) остала теста.

Производи од брзо смрзнутог теста могу бити:

- 1) на бази лиснатог теста са надевом од меса, сира, воћа, производа од воћа или другим надевом;
- 2) на бази теста за савијаче са надевом од воћа, производа од воћа, меса, сира или другим надевом;
- 3) на бази теста са квасцем са надевом од воћа, производа од воћа, меса, сира или другим надевом;
- 4) на бази сипкавог теста са надевом од воћа, производа од воћа, меса, сира или другим надевом;
- 5) на бази квасног лиснатог теста са надевом од воћа, производа од воћа, меса, сира или другим надевом;
- 6) на бази теста од кромпира са надевом од воћа, производа од воћа или другим надевом;
- 7) на бази осталих теста.

Производи из става 2. овог члана могу бити и без надева.

Члан 156.

Под називом „брзо смрзнута лиснато тесто“ подразумева се производ добијен посебним технолошким поступком од пшеничног брашна типа „500“ уз додатно масноће (биљног или животињског порекла),

соли, воде и осталих додатних сировина и адитива предвиђених овим правилником.

Производ из става 1. овог члана мора се одликовати лиснатом структуром и садржати најмање 30% масноће, обрачувано на бази 15% воде у брашну.

Члан 157.

Под називом „брзо смрзнуто тесто за савијаче“ подразумева се производ добијен посебном технолошком обрадом од намењског пшеничног брашна, уз додатак воде и осталих додатних сировина и адитива предвиђених овим правилником.

Производи из става 1. овог члана могу садржати највише 25% воде.

Члан 158.

Под називом „брзо смрзнуто тесто са квасцем“ подразумева се производ добијен посебним технолошким поступком од пшеничног брашна типа „500“, квасца, јаја, масноће и шећера, као и других додатних сировина и адитива предвиђених овим правилником.

Члан 159.

Под називом „брзо смрзнуто сипкаво (трошно) тесто“ подразумева се производ добијен посебним технолошким поступком од пшеничног брашна типа „500“, шећера, јаја и масноће, зачина и других додатних сировина и адитива предвиђених овим правилником.

Производ из става 1. овог члана мора се одликовати трошном — сипкавом структуром и садржати најмање 40% масноће, обрачувано на бази 15% воде у брашну.

Члан 160.

Под називом „брзо смрзнуто квасно лиснато тесто“ подразумева се производ добијен посебним технолошким поступком од пшеничног брашна, шећера, масноће и квасца, као и других додатних сировина и адитива предвиђених овим правилником.

Производ из става 1. овог члана одликује се лиснатом структуром карактеристичном за лиснато тесто са квасцем.

Члан 161.

Под називом „брзо смрзнуто тесто од кромпира“ подразумева се производ добијен посебним технолошким поступком од пшеничног брашна, кромпира или производа од кромпира, јаја, масноће, воде и других додатних сировина и адитива предвиђених овим правилником.

Тесто од кромпира мора да садржи у готовом производу најмање 40% свежег кромпира или одговарајући процент производа од кромпира.

Члан 162.

Под називом „брзо смрзнуто тесто за хлеб и пециво“ подразумева се производ добијен технолошким поступком од пшеничног брашна типа „500“, квасца и соли.

Члан 163.

Под називом „производи од брзо смрзнутих теста са надевима“ могу се стављати у промет производи добијени технолошком обрадом која даје карактеристичан облик производа, уз надев од сировина предвиђених овим правилником.

Члан 164.

Под називом „производи од брзо смрзнутог теста без надева“ могу се ставити у промет производи добијени технолошком обрадом која даје карактеристичан облик производу.

Производи из става 1. овог члана по саставу морају одговарати односној врсти теста од које су добијени.

Члан 165.

Количина надева (као пунила) за производе на бази лиснатог теста, теста за савијаче, теста са квасцем квасног лиснатог теста и теста од кромпира зависно од врсте, мора да износи:

1) за производе са надевом од меса — најмање 20% меса или производа од меса у односу на количину брашна са 15% воде;

2) за производе са надевом од сира — најмање 20% сира у односу на количину брашна са 15% воде;

3) за производе са надевом од воћа или производе од воћа — најмање 10% воћа или производа од воћа у односу на количину брашна са 15% воде.

Члан 166.

Количина надева (као пунила) од воћа за производе на бази сипкавог слатког теста мора да износи најмање 40% у односу на брашну са 15% воде.

Члан 167.

Декларација за брзо смрзнута теста и производе од брзо смрзнутих теста мора да садржи податке из члана 3. овог правилника, као и упутство о начину коришћења и начину чувања тих производа.

VII. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 168.

Одредба члана 50. став 1. тачка 2. и става 3. тач. 3. и 4. и одредба члана 51. тач. 3. и 4. овог правилника које се односе на брашно типа „800“ и типа „1100“ неће се примењивати у току важења Наредбе о начину измељевања пшенице („Службени лист СФРЈ“, бр. 62/82 и 10/83).

Члан 169.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету жита, млинских производа, хлеба, пецива и тестенина („Службени лист СФРЈ“, бр. 40/77, 55/77, 13/78, 38/78 и 39/78).

Члан 170.

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

Бр. 50-8777/1
21. априла 1983. године
Београд

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