

машине називних снага преко 40 MVA по јединици, смештени у зградама, морају имати стабилне уређаје за гашење пожара.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, стабилне уређаје за гашење пожара не морају имати цевни генератори, електричне ротационе машине гашење водоником, као и друге електричне ротационе машине које имају изолацију која је незапаљива или не подржава горење, а код којих је примењен систем за правовремено откривање пожара.

Енергетски трансформатори који се налазе у извојеним електроенергетским постројењима на отвореном простору не морају се штитити стабилним уређајима за гашење пожара под условом да је положајем (локацијом) енергетских трансформатора или постављањем ватросталних преграда спречено ширење пожара на суседна насеља или значајне објекте.

Члан 38.

При аутоматском активирању стабилног уређаја за гашење пожара, систем преноса команде за главни запорни вентил (направу) мора бити поуздан, а изводи се помоћу одговарајућих електричних, механичких, хидрауличних или пнеуматских направа.

Активирањем стабилног уређаја за гашење пожара мора се дати звучни сигнал узбуне.

Ако се команда преноси електричним путем, као извор напона користи се посебно струјно коло акумулаторске батерије.

Члан 39.

Активирањем стабилног уређаја за гашење пожара мора се извршити аутоматско одвајање енергетског трансформатора или електричне ротационе машине од електроенергетске мреже. Поред тога, мора се извршити размагнетисавање и искључење погона електричне ротационе машине (нпр. искључење довода воде припадајуће водене турбине, односно довода паре припадајуће парне турбине и сл.), односно искључење вентилатора енергетског трансформатора.

Члан 40.

Активирање стабилног уређаја за гашење пожара из члана 39, односно пренос команде на главни запорни вентил (направу) из члана 38. овог правилника изводи се, по правилу, тако да се захтева претходно деловање основних електричних зашита електричне ротационе машине или енергетског трансформатора (диференцијална заштита, Буколова заштита и сл.).

Члан 41.

Поред аутоматског активирања уређаја за гашење пожара, мора постојати могућност за његово независно и непосредно ручно активирање.

Направа за ручно активирање уређаја за гашење пожара (дугме, ручица и слично) мора се налазити на уочљивом, лако приступачном и заклоњеном месту, у близини заштићеног постројења. Ова направа мора бити означена на упадљив начин.

Ако постоји могућност да се направа за ручно активирање уређаја за гашење пожара нехотично активира, треба предвидети две узастопне операције за њено активирање (нпр. разбијање стакла и притисак на дугме).

Члан 42.

Све направе за руковање стабилним уређајем за гашење пожара морају бити упадљиво и јасно означене одговарајућим бојама и натписима, са ознакама њихових погонских положаја. На прилазима до тих направа треба, по потреби, поставити и посебне натписе (путоказе).

Члан 43.

Размаци између делова под напонам електроенергетског постројења и делова стабилног уређаја за гашење пожара морају одговарати прописима о техничким нормативима за електроенергетска постројења називног напона изнад 1 000 V.

Члан 44.

Делови стабилног уређаја за гашење пожара морају бити заштићени од превисоког напона додиром према прописима о техничким нормативима за електричне инсталације ниског напона.

Члан 45.

Ако у електроенергетском постројењу постоји опасност од експлозије, делови стабилног уређаја за гашење пожара који су битни за гашење морају се заштитити од експлозије погодним смештајем, одговарајућом конструкцијом или одговарајућим мерама за смањење дејства експлозије.

Члан 46.

Ако је постројење заштићено стабилним уређајем за гашење пожара распршеном водом, мора постојати могућност одвођења воде, како се вода испуштена из уређаја не би разливала на делове постројења.

IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 47.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о техничким прописима за специјалну заштиту електроенергетских постројења од пожара („Службени лист СФРЈ”, бр. 16/66, 58/72 и 24/75).

Члан 48.

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

Бр. 06/01-93/147
8. јуна 1990. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Верољуб Тамасковић, с. р.

1088.

На основу члана 81. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр. 37/88), а по прибављеном мишљењу Савезног секретаријата за пољопривреду и у споразуму са савезним секретаром за рад, здравство, борачка питања и социјалну политику, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК

О ИЗМЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О КВАЛИТЕТУ ПРОИЗВОДА ОД ВОЉА, ПОВРЉА И ПЕЧУРКИ И ПЕКТИНСКИХ ПРЕПАРАТА

Члан 1.

У Правилнику о квалитету производа од воља, поврља и печурки и пектинских препарата („Службени лист СФРЈ”, бр. 1/79 и 20/82) у члану 2. став 4. после речи: „производње производа” додају се зарез и речи: „основне састојке према опадајућем редоследу употребљених количина”.

Члан 2.

У члану 5. став 2. тачка 3. мења се и гласи:

„3) датум производње и рок употребе или само „употребљиво до” или да је производ употребљив до првог дана наредног означеног месеца или тромесеца, односно године.”

Тачка 9. брише се.

Додатна тачка 10. постаје тачка 9.

Став 5. мења се и гласи:

„Словима којима су одштампани назив производа и фирме, односно име произвођача морају бити већа од сло-

ва којима су одштампани подаци у декларацији, осим за трговинско име чија величина слова није ограничена.”

Члан 3.

После члана 13. додаје се члан 13а, који гласи:

„Конзервисано воће и поврће у лименкама (пастеризовано воће, пастеризовано поврће, компоти, воћне салате, цитрус-базе, маринирано поврће и сл.), поред услова прописаних овим правилником за поједине врсте производа од воћа и поврћа, морају испуњавати и следеће услове:

- 1) да лименка није деформисана;
- 2) да је спољашња површина лименке чиста и без знакова корозије;
- 3) да су дно и поклопац лименке незнатно улегнути;
- 4) да су шавови лименке правилно обликовани;
- 5) да је уздужни иван лименке преклопан и заштићен допунским слојем лака;
- 6) да су унутрашње површине лименке заштићене преваком лака који мора бити хемијски отпоран на деловање садржаја лименке.”

Члан 4.

У члану 16. став 2. после тачке 10. додају се тач. 11. до 21, које гласе:

- | | |
|---|-----|
| 11) рабарбара (<i>Rheum sp.</i>) | 4% |
| 12) асррода (<i>Malpighia punicifolia</i>), брусница (<i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>), пасји трн (<i>Hippogae thampoides L.</i>) | 7% |
| 13) црна зова (<i>Sambucus nigra</i>) | 8% |
| 14) гуава (<i>Psidium guajava</i>) | 9% |
| 15) карамбола (<i>Averrhoa carambola L.</i>), дулу (<i>Solanum totonense L.</i>) | 10% |
| 16) папаја (<i>Carica papaya L.</i>) и индијски орах (<i>Anacardium occidentale L.</i>) | 11% |
| 17) киви (<i>Actinidia chinensis planch.</i>), паспонка (<i>Passiflora edulissimus</i>) и манго (<i>Mangifera indica L.</i>) | 14% |
| 18) каки (<i>Diospyros kaki</i>) | 15% |
| 19) гуанабана (<i>Anona muricata</i>) | 16% |
| 20) чермоја (<i>Anona cherimola mill.</i>) | 20% |
| 21) банана (<i>Musa L.</i>) | 22% |

Члан 5.

У члану 31. став 1. после речи: „(мерено рефрактометром на 20 °C)“ додају се зарез и речи: „с тим да износ суве материје утврђен за сваку врсту воћа у члану 16. овог правилника сме бити умањен највише за 1, за одговарајућу врсту каше од воћа без шећера.”, а речи: „која не сме бити мања од:” бришу се.

Тач. 1. до 10. бришу се.

Члан 6.

У члану 37. тачка 3. мења се и гласи:

„3) да садржај укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20 °C) износи најмање 70% од вредности суве материје воћа из члана 16. овог правилника.”

Тач. 1. до 10. бришу се.

Члан 7.

У члану 41. став 2. после речи: „(мерено рефрактометром на 20 °C)“ додају се зарез и речи: „с тим да износ суве материје утврђен за сваку врсту воћа у члану 16. овог правилника сме бити умањен највише за 1, за одговарајућу врсту пастеризоване каше од воћа.”, а речи: „која не сме бити мања од:” бришу се.

Тач. 1. до 10. бришу се.

Члан 8.

У члану 47. после речи: „воћног концентрата” додају се зарез и речи: „коме се може додати концентрисаним одузета арома”.

Члан 9.

У члану 51. додаје се тачка 5. која гласи:

„5) да садржи најмањи удео састојка из воћа као што је наведено у следећој табели:

Врста воћа	Најмањи удео воћа, g/100 g
1) црна, црвена и бела рибизла, пасји трн и све врсте трпског воћа	25
2) шљива, црни трн (трњина)	30
3) вишња	35
4) јагода, малина, трешња, боровница, шипрак, кајсија	40
5) бресква	45
6) крушка, јабука, цитрус, дуња, црна зова	50
7) остало воће	50

Члан 10.

У члану 52. став 2. тачка 4. реч: „азбеста,” брише се.

Члан 11.

Члан 53. мења се и гласи:

„При производњи бистрог воћног сока дозвољена је корекција водом и шећером (члан 50), при чему процентни удео суве материје из воћа не сме бити мањи од одговарајуће вредности из члана 51. овог правилника. Укупна сува материја бистрог воћног сока је збир процентног удела суве материје из воћа и додатих шећера, а не сме бити мања од 11%, мерено рефрактометром.

Ако бистри воћни сок није коригован водом нити додатим шећерима, сматра се природним бистрим воћним соком чији је процентуални удео из воћа 100%.

Минимална количина суве материје природног бистрог воћног сока од појединих врста воћа мора бити иста као сува материја те врсте воћа из члана 16. овог правилника.

За постизање правилног односа шећер/киселина дозвољава се корекција природног бистрог воћног сока лимунском, јабучном или винском киселином.”

Члан 12.

У члану 54. ст. 2. до 8. замењују се ст. 2. до 7, који гласе:

„При производњи мутног воћног сока дозвољена је корекција водом и шећерима (члан 50), при чему процентни удео суве материје из воћа не сме бити мањи од одговарајућих вредности из члана 51. овог правилника.

Укупна сува материја мутног сока не сме бити мања од 11%, мерено рефрактометром.

Ако мутни воћни сок није коригован водом нити додатим шећерима, сматра се природним мутним воћним соком чији је удео из воћа 100%.

Минимална количина суве материје природног мутног воћног сока од поједине врсте воћа мора бити иста као сува материја одговарајуће врсте воћа из члана 16. овог правилника.

За постизање односа шећер/киселина, дозвољена је корекција природног мутног воћног сока лимунском, јабучном или винском киселином.

Код мутног воћног сока и природног мутног воћног сока дозвољава се минималан талог који нестаје при благом мешању.”

Члан 13.

У члану 56. ст. 2. до 4. замењују се ст. 2. до 7, који гласе:

„При производњи кашастог воћног сока дозвољена је корекција водом и шећерима (члан 50), при чему процентни удео суве материје из воћа не сме бити мањи од одговарајућих вредности из члана 51. овог правилника.

Укупна сува материја кашастог воћног сока је збир процентног удела суве материје из воћа и додатих шећера, а не сме бити мања од 11%, мерено рефрактометром.

Ако кашаста воћна сок није коригован водом нити додатим шећерима, сматра се природним кашастим воћним соком чији је процентуални удео из воћа 100%.

Минимална количина суве материје природног ка-

шастог воћног сока од појединих врста воћа мора бити иста као сува материја те врсте воћа из члана 16. овог правилника.

За постизање правилног односа шећер/киселина, дозвољава се корекција природног кашастог воћног сока лимунском, јабучном или винском киселином.

Дозвољава се стабилизација кашастог воћног сока и природног кашастог воћног сока додавањем пектина, алгината, агаритара, дозвољених полисахарида и других стабилизатора.

Члан 14.

У члану 61. став 2. после речи: „цитрус база“ додају се речи: „и других воћних база“.

У ставу 3. после речи: „Цитрус базе“ додају се речи: „и друге воћне базе.“

Члан 15.

У члану 62. тачка 5. после речи: „воћне ароме“ додају се речи: „и природно идентичне воћне ароме“.

Члан 16.

У члану 63. став 1. тачка 2. после речи: „цитрус базе“ додају се речи: „и базе од тропског воћа“.

У тачки 3. после речи: „цитрус базе“ додају се речи: „и базе од тропског воћа“.

Члан 17.

У члану 65. додаје се став 2, који гласи:

„Зависно од степена сласти компот може бити:

- 1) мање слadak компот;
- 2) слadak компот.“

Члан 18.

У члану 67. став 1. тачка 3. мења се и гласи:

„3) да садржи 14 до 18% укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20 °C), са ознаком „мање слadak компот“ и да садржи 18%, односно 22% укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20 °C), са ознаком „sladak компот“.“

После става 2. додаје се став 3, који гласи:

„У декларацији за компот мора бити наведен податак о степену сласти.“

Члан 19.

У члану 68. додаје се став 5, који гласи:

„Зависно од степена сласти, воћна салата може бити мање слатка воћна салата и слатка воћна салата.“

Члан 20.

У члану 69. тачка 1. мења се и гласи:

„1) шећер (сахароза), шећерни сируп, глюкоза, глюкозни сируп, фруктоза, фруктозни сируп и глюкоза - фруктозни (високофруктозни) сируп.“

Члан 21.

У члану 71. став 2. после речи: „количина“ додају се речи: „и податак о степену сласти“.

Члан 22.

У члану 79. став 1. тачка 3. број: „67“ замењује се бројем: „65“.

Члан 23.

У члану 146. став 1. после речи: „природне ароме“ закрес се брише и додају речи: „и природно идентичне ароме“.

Члан 24.

Члан 153. мења се и гласи:

„Према боји, степену зрелости и начину прераде, производе се:

- 1) зелене стоне маслине неодгорчене;

2) зелене стоне маслине неодгорчене;

3) црне стоне маслине одгорчене;

4) црне стоне маслине неодгорчене;

5) црне стоне маслине природно смежуране неодгорчене;

6) пуњене стоне маслине.

Под одгорченим стоним маслинама подразумевају се маслине чија је горчина уклоњена третирањем алкалним раствором натријум-хидроксида (NaOH).

Зелене стоне маслине производе се од чврстих, целих и потпуно развијених плодова маслине, који су отпорни на притисак прстију, а убрани су пре пуне зрелости. Боја им мора бити светлозелена до сламастожута.

Зелене стоне одгорчене маслине третирају се алкалним раствором натријум-хидроксида (NaOH), затим стављају у раствор натријум-хлорида и конзервишу једним од следећих начина:

- биолошком ферментацијом млечном киселином;
- биолошком ферментацијом и пастеризацијом;
- стерилизацијом или пастеризацијом;
- додатком хемијских конзерванса;
- смрзавањем.

Зелене стоне неодгорчене маслине конзервишу се директним стављањем у раствор натријум-хлорида да би се подвргавале биолошкој ферментацији.

Црне стоне маслине производе се од чврстих, целих зрелих плодова маслине чија је pokožица глатка и сјајна, а после прераде могу имати извесно омекшање. Боја може бити црвенкастоцрна, љубичаствоцрна, тамно љубичаста до жућкастоцрне или тамнокастенасте. Ако су неодгорчене, имају јаче изражен карактеристичан укус.

Црне стоне одгорчене маслине третирају се алкалним раствором натријум-хидроксида (NaOH), а после природне оксидације конзервишу се на један од следећих начина или њиховом комбинацијом:

- сланим раствором;
- стерилизацијом или пастеризацијом;
- додавањем хемијских конзерванса.

Црне стоне неодгорчене маслине конзервишу се директним стављањем плодова црне маслине у раствор натријум-хлорида и конзервишу се на један од следећих начина или њиховом комбинацијом:

- сланим раствором;
- стерилизацијом или пастеризацијом;
- додавањем хемијских конзерванса.

Црне природно смежуране стоне неодгорчене маслине производе се од плодова маслине убраних у пуној зрелости, смежураних још на стаблу, а конзервишу се сланим раствором натријум-хлорида.

Пуњене стоне маслине производе се од плодова из којих је уклоњена коштица и које су пуњене једним или са више одговарајућих производа, као што су зачини, поврће и воће, што мора бити посебно декларисано.

У производњи стоне маслине могу се, поред натријум-хлорида (кућинске соли), употребљавати зачини, поврће, воће, мастинско уље и адитиви наведени у следећој табели:

Врста адитива	Највећа дозвољена количина
АНТИОКСИДАНСИ:	
- E - аскорбинска киселина	до 200 mg/kg
КИСЕЛИНЕ:	
- сирћетна киселина	до 15 g/kg (појединачно или у комбинацији)
- млечна киселина	
КОНЗЕРВАНСИ:	
- бензоена киселина и њене Na и K соли	до 1 000 mg/kg (изражено као бензоена киселина)
- сорбинска киселина и њене Na и K соли	до 500 mg/kg (изражено као сорбинска киселина)

Члан 25.

Члан 154. мења се и гласи:

„Стоне маслине стављају се у промет као:

- 1) зелене одгорчене стоне маслине (маслинке) у слабом раствору;
- 2) зелене неодгорчене стоне маслине (маслинке) у слабом раствору;
- 3) црне одгорчене стоне маслине (маслинке) у слабом раствору;
- 4) црне неодгорчене стоне маслине (маслинке) у слабом раствору;
- 5) пуњене стоне маслине (маслинке);
- 6) црне природно смежурале стоне маслине (маслинке).

Начин конзервација мора бити истакнут на декларацији."

Члан 26.

У члану 155. став 1. тачка 3. речи: „без изражене горчине“ бришу се.

Тачка 7. мења се и гласи:

„7) да код зелене стоне маслине подвргнуте млечној ферментацији садржај укупних киселина, изражених као млечна киселина, износи најмање 0,4%“;

Тач. 8. и 9. мењају се и гласе:

„8) да садржај кухињске соли (натријум-хлорида) код зелене стоне маслине подвргнуте млечној ферментацији износи најмање 5%, а рН највише 4, а за нехерметична паковања садржај кухињске соли износи најмање 6%, а рН највише 4,5. Код црних стоних маслина у слабом раствору садржај кухињске соли не сме бити мањи од 7%“;

9) да садржај бензоеве киселине и њених соли не сме бити већи од 1 000 $\mu\text{g}/\text{kg}$, сорбинске киселине и њених соли 500 mg/kg , а садржај аскорбинске киселине може бити највише 200 mg/kg “.

Члан 27.

У члану 185. став 3. брише се.

Досадашњи ст. 4. и 5. постају ст. 3. и 4.

Члан 28.

После члана 185. додају се чл. 185а. и 185б, који гласе:

„Члан 185а.

Ајвар са поврћем је производ добијен прерадом (млевењем, пасирањем и др.) паприке или паприке и плавог патлиџана, са додатком једне врсте или више врста другог поврћа, зачина, екстракта зачина, дестилована зачина и шећера (сахароза), с тим да укупна количина додатих других врста поврћа, осим паприке, не сме бити већа од 25% (m/m).

Члан 185б.

Производ из члана 185а. мора испуњавати услове из члана 185. овог правилника.

Пре почетка производње ајвара са поврћем, произвођач је дужан да сачини произвођачку спецификацију.

У декларацији за ајвар са поврћем, поред података из члана 5. овог правилника, морају се означити и врсте додатог поврћа на редоследу употребљених количина.“

Члан 29.

У члану 187. тачка 2. после речи: „шећер“ додају се зарез и речи: „односно средства за заслађивање, ради корекције укуса“.

После става 1. додаје се став 2, који гласи:

„У декларацији производа код кога је употребљено неко од средстава за заслађивање уместо назива групе мора бити наведен податак о врсти употребљеног средства за заслађивање.“

Члан 30.

После члана 220. наслов пододелјка мења се и гласи: „9. Умак од поврћа, кечап и сродни производи“.

Члан 31.

Члан 221. мења се и гласи:

„Умак од поврћа и кечап су производи добијени одговарајућим технолошким поступком од уситњених делова поврћа и додатних састојака за постизање карактеристичних мириса и укуса.“

Члан 32.

Члан 222. мења се и гласи:

„При производњи производа из члана 221. овог правилника могу се употребити:

- 1) биљне беланчевине;
- 2) брашно и скроб до 5% (m/m);
- 3) кухињска со (NaCl) до 3% (m/m);
- 4) шећер (сахароза), скробни сируп, инвертни шећер, глукоза, глукозни сируп, декстроза и декстрозни сируп;
- 5) сирће, природни зачини, екстракти и дестилати природних зачина.

При производњи умака од поврћа могу се употребити и масти и уља биљног или животињског порекла, као и месни екстракт или бујон.

При производњи умака од поврћа, кечапа и сродних производа могу се користити адитиви наведени у следећој табели:

Врста адитива	Највећа дозвољена количина
АРОМЕ:	
– природне и природно идентичне	
БОЈЕ:	
– природне	
АНТИОКСИДАНСИ:	
– лимунска киселина	
– аскорбилпалмитат	
– токоферол	до 0,5 g/kg
– бутилхидроксианизол	до 0,2 g/kg
– бутилхидрокситолуен, пропил, октил и додецил-толат	до 0,1 g/kg (појединачно или у комбинацији)
КИСЕЛИНЕ:	
– сирћетна киселина	
– L-винска киселина	
– лимунска киселина	
ПОЈАЧАВАЧИ УКУСА:	
– моносодијум-глутамат	до 0,20 g/kg производа
– рибонуклеотиди	до 0,5 g/kg производа
СОЛИ:	
– нитрофосфати К и Na	до 600 mg/kg (појединачно или у комбинацији)
ЕМУЛГАТОРИ, СТАБИЛИЗАТОРИ И ЗГУШЊИВАЧИ:	
– моно и диглицериди масних киселина екстерификованих једном органском киселином (сирћетном, млечном, лимунском)	до 10 g/kg (појединачно или у комбинацији)
– сахароглицериди	до 10 g/kg (појединачно или у комбинацији)
– калијумове и натријумове соли алтине киселине	до 20 g/kg (појединачно или у комбинацији)
– натријум-казеинат	до 16 g/kg
– агар-агар	до 20 g/kg
– карегенани	до 20 g/kg
– гуар гума	до 20 g/kg
– трагакант гума	до 20 g/kg
– брашно ендосперма семена рогача	до 20 g/kg (појединачно или у комбинацији)

Врста адитива	Највећа дозвољена количина
- гумираонка	до 20 g/kg
- пектин	до 20 g/kg
- декстрини	до 50 g/kg
- модификовани скрбови	до 50 g/kg (појединачно или у комбинацији)
- ксантан гума	до 5 g/kg
КОНЗЕРВАНСИ:	
- сорбинска и бензоева киселина и њихове K и Na соли	до 2 g/kg (појединачно или у комбинацији)
- натријум-метабисулфит	до 140 mg/kg производа

Члан 33.

У члану 223. тачка 2. мења се и гласи:

„2) да је кашасте до густе конзистенције, са видљивим делићима поврћа или без њих.”.

У тачки 5. после речи: „НСИ” додају се зарез и речи: „осим умака од поврћа са печуркама и умака од рена, код којих садржај пепела нерастворљивог у НСИ не сме прелазити 0,1%.”.

Тачка 6. мења се и гласи:

„6) да умак од поврћа са реном, прним луком или белим луком не садржи више од 0,1% сумпор-диоксида (SO₂).”.

После тачке 6. додаје се тачка 7, која гласи:

„7) да не садржи стране примесе”.

Члан 34.

Члан 224. брише се.

Члан 35.

Члан 225. мења се и гласи:

„Кечап се може производити од различитих врста поврћа, а мора испуњавати следеће услове:

1) да су му укус, мирис и боја својствени поврћу од кога је произведен;

2) да је умерено густе, хомогене и глатке конзистенције, без видљивих делића поврћа;

3) да не садржи стране примесе;

4) да није загорео и да не показује знакове ферментације;

5) да садржи најмање 5% (m/m) суве материје која потиче из поврћа, осим кечала од парадајза који мора садржавати најмање 8% (m/m) суве материје пореклом од парадајза;

6) да садржи највише 0,05% пепела нерастворљивог у НСИ”.

Члан 36.

Члан 226. мења се и гласи:

„При производњи производа сродних умаку од поврћа и кечапу, произвођач је дужан да сачини произвођачку спецификацију”.

Члан 37.

Члан 227. мења се и гласи:

„Декларација за умаке од поврћа и кечапе мора, поред података из члана 4. овог правилника, да садржи и податке о укупној сувој материји.”.

Ако је при производњи умака од поврћа, кечала и сродних производа употребљено више врста поврћа, оне се морају навести у декларацији по опадајућем редоследу заступљености”.

Члан 38.

После члана 228. додаје се члан 228а, који гласи:

„Члан 228а.

При производњи производа из члана 228. овог пра-

вилника могу се употребити екстракти зачина и адитиви наведени у следећој табели:

Врста адитива	Највећа дозвољена количина
ЕМУЛГАТОРИ:	
- моноглицериди масних киселина	до 1%
- натријум-алгинат	до 1%
- натријум-казеинат	до 1,6%
АНТИОКСИДАНСИ:	
- лимунска киселина	
- аскорбилпалмитат	до 0,5 g/kg
- токоферол	до 0,2 g/kg
- бутилхидроксанисол	до 0,1 g/kg (појединачно или у комбинацији)
- бутилхидрокситолуен	
- пропил, акил и додецил-галат	до 0,1 g/kg
СОЛИ:	
- рофосфати K и Na	до 600 mg/kg (појединачно или у комбинацији)
КОНЗЕРВАНСИ:	
- натријум-метабисулфит	до 140 mg/kg
БОЈИЛА:	
- природне боје	
АРОМЕ:	
- природне и природно идентичне	

У производњама из члана 228. овог правилника количина сумпор-диоксида (SO₂) не сме прелазити 250 mg/kg”.

Члан 39.

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

Бр. 06-01-93/161
11. јула 1990. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Верољуб Танасковић, с. р.

1089.

На основу члана 81. став 1. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр. 37/88), по прибављеном мишљењу Савезног секретаријата за унутрашње послове, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК**О ТЕХНИЧКИМ НОРМАТИВИМА ЗА РАДОВЕ ПРИ ЧИШЋЕЊУ И ОДМАШЋИВАЊУ ОПРЕМЕ ЗА КИСЕОНИК****Члан 1.**

Овим правилником прописују се технички нормативи за радове при чишћењу и одмашћивању опреме и судова у којима се производи, употребљава, чува и транспортује кисеоник (у даљем тексту: опрема).

Одредбе овог правилника не односе се на радове при чишћењу и одмашћивању опреме за кисеоник која се користе у здравству.

Члан 2.

У опрему која се чисти и одмашћује може се уграђивати допунска арматура и инсталација за контролу ефикасности чишћења и одмашћивања одговарајућим поступком.