

Правилник о изменама и допунама Правилника о квалитету жита, млинских и пекарских производа и тестенина

Члан 1.

У Правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа и тестенина („Службени гласник РС”, број 68/16), у члану 2. тачка 12) тачка на крају замењује се тачком и запетом.

После тачке 12) додаје се тачка 13), која гласи:

„13) *инстант резанци* су резанци произведени од пшеничног брашна и/или пиринчаног брашна и/или брашна других житарица и/или скроба и других сировина, који су добијени процесом кувања, пржења, дехидрације и другим процесима производње, којима се могу додавати зачини, смеше за прехранбене производе и други састојци који дају специфичност производу, а који се могу наносити директно на производ или бити упаковани у појединачним паковањима уз инстант резанце.”

Члан 2.

У члану 6. тачка 9) тачка на крају замењује се тачком и запетом.

После тачке 9) додаје се тачка 10), која гласи:

„10) *инстант резанци*.”

Члан 3.

После члана 60. додају се одељак 10, назив члана 60а и члан 60а, који гласе:

„10. Инстант резанци

Минимални захтеви квалитета за инстант резанце

Члан 60а

Инстант резанци треба да испуњавају следеће захтеве квалитета, и то да:

- 1) су укус, мирис и боја карактеристични за производ, без присуства страних примеса;
- 2) је садржај воде највише 10% у прженим инстант нудлама, односно највише 14% у непрженим;
- 3) је киселински број код пржених нудли максимално 2 мг КОН/г уља.

Инстант резанци могу се стављати у промет и као инстант нудле, а назив се додатно може допунити информацијом о додатим састојцима, као и начину производње.”

Члан 4.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јануара 2019. године.