

Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za pekarski kvasac

(“Sl. list SRJ”, br. 9/2002 i “Sl. list SCG”, br. 56/2003 – dr. pravilnik i 4/2004 – dr. pravilnik)

SADRŽAJ

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi za pekarski kvasac koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu. Pekarski kvasac, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod koji se sastoji od živih ćelija *Sacharomyces cerevisiae*, a namenjen je rastenju testa.

Član 2

Proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje pekarskog kvasca donese proizvođačku specifikaciju. Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje, kao i izveštaj o izvršenom ispitivanju kvaliteta pekarskog kvasca (senzorske, fizičke i hemijske karakteristike). O donetim proizvođačkim specifikacijama proizvođač je dužan da vodi evidenciju koja mora da sadrži sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) naziv i sedište proizvođača;
- 4) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 5) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 6) datum o izvršenom ispitivanju pokazatelja kvaliteta proizvoda;
- 7) o aditivima koji se dodaju proizvodu i koji se označavaju u spisku sastojaka u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode;
- 8) rok upotrebe ili oznaku “upotrebljiv do”;
- 9) uslove skladištenja.

Član 3

Pekarski kvasac koji proizvođač stavlja u promet, mora na omotu, sudu ili nalepnici za pojedinačno pakovanje imati deklaraciju koja sadrži sledeće podatke:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 2) naziv i sedište proizvođača;
- 3) datum proizvodnje i rok upotrebe ili oznaku “upotrebljiv do”;
- 4) neto količinu proizvoda, a za sveži pekarski kvasac i sadržaj suve materije;
- 5) osnovne sastojke proizvoda prema opadajućem redosledu;
- 6) o aditivima koji se dodaju proizvodu i koji se označavaju u spisku sastojaka u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode;

7) uputstvo o načinu čuvanja pekarskog kvasca;
8) druge podatke od interesa za potrošače.
Deklaracija proizvoda mora biti vidljiva, jasna, lako uočljiva, čitka i neizbrisiva. Slova kojima su odštampani naziv proizvoda i naziv i sedište proizvođača moraju biti veća od slova kojima su odštampani ostali podaci u tekstu deklaracije.

Član 4

Ako proizvod ne pakuje proizvođač, deklaracija mora da sadrži naziv i sedište organizacije koja je proizvod upakovala, kao i sve podatke iz člana 3 stav 1 ovog pravilnika, osim podataka iz tačke 2 tog stava.

Član 5

Za pekarski kvasac koji je uvezen, deklaracija pored podataka iz člana 3 ovog pravilnika mora da sadrži i naziv zemlje porekla proizvoda.

Član 6

Pekarski kvasac se stavlja u promet samo u originalnom pakovanju, u ambalaži od materijala koji obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe. Suvi pekarski kvasac mora se pakovati u ambalaži nepropustljivoj za vlagu, pod vakuumom ili inertnim gasom (N₂ ili CO₂). Mala pakovanja suvog pekarskog kvasca (do 20g) moraju biti pakovana u ambalaži nepropustljivoj za vlagu.

Član 7

Za pojedinačno pakovanje suvog kvasca čiji je sadržaj deklarisan u jedinicama mase dozvoljena odstupanja od nazivne mase navedena su u sledećoj tabeli:

Redni broj	Deklarisana nazivna masa	Granica dopuštene greške
1	2	3
1	do 12,5 g	8% deklarisanе nazivne mase
2	iznad 12,5 g do 50 g	1000 mg
3	iznad 50 g do 2 kg	2% deklarisanе nazivne mase
4	iznad 2 kg do 5 kg	40 g
5	iznad 5 kg do 50 kg	0,8% deklarisanе nazivne mase
6	iznad 50 kg do 100 kg	400 g
7	iznad 100 kg	0,4% deklarisanе nazivne mase

Srednja vrednost stvarne greške za uzorak od 10 pojedinačnih pakovanja mora biti manja od 40% ili jednaka 40% granice dopuštene greške za nazivnu masu navedenu u tabeli iz stava 1 ovog člana. Za pojedinačna pakovanja svežeg kvasca čiji je sadržaj deklarisan u jedinicama mase dozvoljeno je odstupanje deklarisanе mase suve materije 2%.

Član 8

Ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano, zabranjeno je bojenje, zaslađivanje ili aromatizovanje pekarskog kvasca veštačkim sredstvima, konzervisanje hemijskim sredstvima i zračenje pekarskog kvasca jonizujućim zracima i ultravioletnim zracima, kao i dodavanje drugih hemijskih sredstava.

Član 9

Pekarski kvasac mora se u proizvodnji i prometu skladištiti, transportovati i čuvati na način kojim se obezbeđuje očuvanje njegovog kvaliteta, do momenta otvaranja u roku upotrebe.

Član 10

Pekarski kvasac stavlja se u promet kao:

- 1) kvasno mleko;
- 2) svež pekarski kvasac;
- 3) suv pekarski kvasac;
- 4) suv pekarski instant-kvasac.

Član 11

Pri proizvodnji pekarskog kvasca mogu se koristiti aditivi iz grupe emulgatora navedeni u sledećoj tabeli:

Redni broj	Naziv i grupa aditiva	E broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	mono- i digliceridi masnih kiselina	E 471	2% m/m
2	estri limunske kiseline i mono- i diglicerida limunske kiseline	E 472 c	2% m/m
3	sorbitanmonostearat	E 491	2% m/m
4	sorbitantristearat	E 492	2% m/m
5	sorbitanmonooleat	E 494	2% m/m
6	sorbitanmonopalmitat	E 495	2% m/m

Član 12

Kvasno mleko je proizvod dobijen suspendovanjem kvasnih ćelija u vodi.

Član 13

Svež pekarski kvasac je proizvod nastao izdvajanjem kvasnih ćelija iz tečne sredine. Pri proizvodnji svežeg pekarskog kvasca mogu se dodati aditivi iz grupe emulgatora navedeni u tabeli iz člana 11 ovog pravilnika.

Član 14

Suv pekarski kvasac je proizvod dobijen sušenjem svežeg pekarskog kvasca uz primenu emulgatora koji su navedeni u tabeli iz člana 11 ovog pravilnika. Suv pekarski kvasac mora se pre korišćenja hidratisati.

Član 15

Suv pekarski instant-vasac je proizvod dobijen sušenjem svežeg pekarskog kvasca uz primenu emulgatora koji su navedeni u tabeli iz člana 11 ovog pravilnika, a koristi se direktnim doziranjem u brašno, bez prethodne hidratacije.

Član 16

Kvasno mleko mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ukusa i mirisa karakterističnog za pekarski kvasac;
- 2) da čuvanjem na temperaturi od + 6oC, u deklarisanom roku trajanja ne sme izgubiti više od 15% svoje početne aktivnosti od 800 ml CO₂/g suve materije za dva sata.

Član 17

Svež pekarski kvasac mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je svetložute do sivkaste boje, koja je ujednačena po celoj površini preseka;
- 2) da je homogena konzistencije;
- 3) da je lako lomljiv i da se ne razmazuje;
- 4) da ima prijatan ukus i miris, svojstven pekarskom kvascu;
- 5) da sadrži najmanje 28% suve materije;
- 6) da u propisanom roku upotrebe zadržava svoja organoleptička i upotrebna svojstva na temperaturi od 19 do 21oC;
- 7) da u deklarisanom roku trajanja specifična aktivnost nije manja od 800 ml CO₂/g suve materije za dva sata.

Član 18

Suv pekarski kvasac mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ujednačene granulacije;
- 2) da je ujednačene svetlokrem boje;
- 3) da je prijatnog mirisa i ukusa svojstvenog kvascu;
- 4) da u deklarisanom roku trajanja u originalnom pakovanju mora sadržati karakteristična svojstva;
- 5) da sadrži najmanje 92% suve materije;
- 6) da u propisanom roku trajanja specifična aktivnost nije manja od 470 ml CO₂/g suve materije za dva sata.

Član 19

Suv pekarski instant-vasac mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je u obliku čestica, ujednačen po krupnoći i da se dozira bez prethodne hidratacije;
- 2) da je ujednačene svetlokrem boje;
- 3) da je prijatnog mirisa i ukusa svojstvenog kvascu;
- 4) da u deklarisanom roku trajanja u originalnom pakovanju mora sadržati karakteristična svojstva;
- 5) da sadrži najmanje 94% suve materije;
- 6) da u deklarisanom roku trajanja specifična aktivnost nije manja od 470 ml CO₂/g suve materije za dva sata.

Proveravanje kvaliteta

Član 20

Kvalitet pekarskog kvasca utvrđuje se sledećim jugoslovenskim standardima:

- 1) JUS E.M8.020 – Metode za ispitivanje proizvoda industrije vrenja – Uzimanje uzoraka pekarskog kvasca;
- 2) JUS E.M8.021 – Metode za ispitivanje proizvoda inudstrije vrenja – Organoleptička ispitivanja pekarskog kvasca;
- 3) JUS E.M8.022 – Metode za ispitivanje proizvoda industrije vrenja – Određivanje sadržaja vode u pekarskom kvascu;
- 4) JUS E.M8.024 – Metode za ispitivanje proizvoda industrije vrenja – Određivanje aktivnosti pekarskog kvasca;
- 5) JUS E.M8.025 – Metode za ispitivanje proizvoda industrije vrenja – Određivanje trajnosti pekarskog kvasca.

Član 21

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu pekarskog kvasca ("Službeni list SFRJ", br. 32/87).

Član 22

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".