



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය
இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை
The Gazette of the Democratic Socialist Republic of Sri Lanka

අති විශේෂ අතිවිශේෂமானது EXTRAORDINARY

අංක 834/8 - 1994 අගෝස්තු 31 වැනි බදාදා - 1994.08.31

834/8 ஆம் இலக்கம் - 1994 ஆம் ஆண்டு ஒகத்து மாதம் 31 ஆம் திகதி புதன்சிறுமை
 No. 834/8 - WEDNESDAY, AUGUST 31, 1994

(අනුමැතියෙන් මුද්‍රණය කරන ලදී) (அரசாங்கத்தின் அனுமதியுடன் பிரசுரிக்கப்பட்டது) (Published by Authority)

I වැනි කොටස : (I) වැනි පේදය - සාමාන්‍ය

ආණ්ඩුවේ නිවේදන

1980 අංක 26 දරන ආඥා පනත

1980 අංක 26 දරන ආඥා පනතේ 32 වැනි වගන්තිය යටතේ ආඥා ද්‍රව්‍යයක කමිටුව විමසා බැලීම හා සමාජ සේවා අමාත්‍යවරයා විසින් සාදන ලද නිවේදන.

ජ. එච්. එම්. හමුදි,
 කොමසාරිස් හා සමාජ සේවා අමාත්‍ය.

1994 අගෝස්තු මස 24 වැනි දින,
 කොළඹ දී ය.

මෙම රෙගුලාසි ආඥා (පත් ප්‍රමිති) රෙගුලාසි 1994 ලෙස හැඳින්වෙන අතර, 1994 ඔක්තෝබර් මස 01 වැනි දින සිට ක්‍රියාත්මක වේ.

පත් පිළිබඳ ප්‍රමිති

01. සුදු පාත් (පෙති කපන ලද හෝ කොලර) වහාහි තිරිඟු පිටි, වතුර, දුණු, සිසිටි හෝ වෙනත් පිපෙන සාධකයන් "සුදුපාත්" ඇතුළු මිශ්‍රණයකින් සකස් කළ විකල්ප සංකටක හා අනුමත වර්ණක එකතු කළ හෝ කොකල නිෂ්පාදනයක් වන අතර, පාත් ගෙවීමේදී මිනුම් කොටසක් තුළ තෙතමනය සියටට 40ක් ද, අම්ලයෙහි දිය කොටස සුළු අව ප්‍රමාණය සියටට 0.1ක් ද, හොසික්ම විය යුතුය.

01.1 පාර්ච්චි කරන ලද සංකටක විය යුත්තේ -
 තිරිඟු පිටි,
 බේකර්ස් සිසිටි : සක්‍රිය වියළි හෝ සම්පිච්චි,
 කැමට ගන්නා සාමාන්‍ය දුණු,
 වතුර.

01.2 විකල්ප සංකේත විය යුත්තේ -

සිතී,

කිරි සහ කිරි නිෂ්පාදන,

කැමට ගන්නා විෂයයන් වන, මැදඳොන්නා පිටි, හාල් පිටි, තිරිඟු පිටි, කෝසා පිටි හෝ අර්තාපල් විෂය.

ගිණුමක් : පිටිවල මුළු ප්‍රමාණයෙන් සියයට දෙකක් තොපිස්මවීම.

ධාන්‍ය නිෂ්පාදන : පිටිවල මුළු ප්‍රමාණයෙන් සියයට දෙකක් තොපිස්මවීම.

විධිමත් බි. 1 : පිටිවල මුළු ප්‍රමාණයෙන් නියෝජිත අම්ල හෝ නියෝජිතමයිඩ් ලයිසින් හයිඩ්‍රොකොලොරයිඩ් ප්‍රතිශතය 0.25 තොපිස්මවීම.

02. තෙතමනය වටහා ගැනීම සඳහා යොදා ගන්නා ක්‍රමය පහත සඳහන් පරිදි විය යුතුය :-

02.1 පාරිච්චි කරනු ලබන උපකරණ මල තොබුදෙන වානේ බඳුන් විය යුතුය.

02.2 උදුනේ උෂ්ණත්වය $105 \pm 2^\circ$ සෙ. මත රඳවා ගත යුතුය.

02.3 ගනු ලබන ක්‍රියා මාර්ග වනාහි -

පාත් ගෙඩියෙහි වඩාත් තෙතමනය ඇති බවට පෙන්වුම් කරන කොටස් කුඩා කැබ්ලිවලට කඩා මිශ්‍ර කර ග්‍රෑම් 10ක ප්‍රමාණයක් ආසන්නතම 0.1 ග්‍රෑමයට කිරා කලින් වියළී කරන ලද බඳුනකට (02.1) දක්වෙන පරිදි උදුනක වියළී කර (02.2) පරිදි කිරා බලා වියලනයක සිසිල් කර කිරා ගත යුතුය.

අනුගාමික කිරුම් අතර වෙනස මි.ග්‍රෑ 1ට වැඩි නොවන ලෙසට වියළීමේ, ගිත කිරීමේ සහ බර කිරීමේ ක්‍රියා මාර්ගය විනාඩි 30ක කාල පරතරයක් අතර නැවත නැවත ඉටු කළ යුතු අතර, එවැනි පරීක්ෂණය දැක්වූ ලෙස ඉටු කළ යුතුය.

02.4 ගණන් බැලීම පහත සඳහන් පරිදි විය යුතුය :-

$$\text{පාත් ගෙඩියෙහි මිනුම කොටසක ස්කන්ධය වශයෙන් ගත් කල, තෙතමනය} = \frac{G_1 - G_2}{G_1 - G_0} \times 100$$

එහි -

" G_1 " වනුයේ වියළීමට පෙර සාම්පලය සහිත බඳුනෙහි ග්‍රෑම්වලින් දක්වනු ලබන ස්කන්ධයයි.

" G_2 " වනුයේ වියළූ පසු සාම්පලය සහිත බඳුනෙහි ග්‍රෑම්වලින් දක්වනු ලබන ස්කන්ධයයි.

" G_0 " වනුයේ හිස් බඳුනෙහි ග්‍රෑම්වලින් දක්වනු ලබන ස්කන්ධයයි.