# ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

## අති විශේෂ

අංක 637/18 — 1990 නොවැම්බර් 22 වැනි බ්‍රහස්පතින්දා — 1990.11.22

(ආණ්ඩුවේ බලය පිට ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)


# I වැනි කොටස: (I) වැනි ඡේදය — සාමාන්‍ය

## ආණ්ඩුවේ නිවේදන

### 1980 අංක 26 දරන [illegible] පනත

[illegible] 1980 අංක 26 දරන [illegible] පනතේ 32 වන වගන්තිය යටතේ සාදන ලද නියෝග.

[illegible],
[illegible] අමාත්‍ය.

1990 සැප්තැම්බර් 21 වන දින,
කොළඹ දී ය.

මෙම නියෝගය 1987 [illegible] යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර, 1991 ජනවාරි මස 1 වන දින ක්‍රියාත්මක විය යුතු ය.

I කොටස

[illegible] — [illegible]

"[illegible]" 1. [illegible]

(අ) [illegible]

(ආ) [illegible]

(ඇ) [illegible]

(i) [illegible] 8% [illegible]

(ii) [illegible] 1.5% [illegible]

II කොටස

'සීනි රසකැවිලි'

1. "සීනි රසකැවිලි" යන්නෙන් සහ සහ/ අර්ථ සහ, වැඩිදුර පිරිසැකසුම් කිරීමකින් හෝ පිළියෙළ කිරීමකින් තොරව එසේම සම්පූර්ණයෙන් පරිභෝජනයට යෝග්‍ය වනසේ සැදෙන ද්‍රව්‍ය එකක් හෝ වැඩි ගණනක් එක් කළ හෝ නොකළ සීනි, ඩෙක්ස්ට්‍රෝස්, ග්ලූකෝස්, සීනි වලින් සාදා ඇති හෝ ඒ හා සමාන මිශ්‍රණයකින් රසකාරක ප්‍රධාන වශයෙන් අඩංගු ද්‍රව්‍යයක් අදහස් කෙරේ. එනම්:

(අ) චොකලට් සහ භාවිතයට සුදුසු ලේපනත් සමඟ

(ආ) ටොෆි හා කිරි නිෂ්පාදන

(ඇ) පැණි වර්ග හා ජෙලි ආදිය සැකසීමට සුදුසු අම්ල සැකසූ පළතුරු, පිෂ්ඨ, සැකසීම්

(ඈ) ස්වීට්ස් ඇඹිලි, වාටරින ඇඹිලි, ඇඹිලි පොල්කිරි? පැණිරස වැනි අල්පාහාර

(ඉ) පෙප්පර්මින්ට්, සෑදීමට සුදුසු නිෂ්පාදන සහ

(ඊ) අධිසාර ලුණු මිරිස්, පැණි කාරක සහ රස කිරීමේ සම්මිශ්‍රණ සහ අන්තර්ගත ගම්ම සැදූ සීනි රසකැවිලි, ලොලිපොප්, කැඩිපට් වෝටි, කිරි ටොෆි, චොකලට් වාක්ෂිතකට සාදූ ටොෆි, - සහ කරපිට් ටොෆි, වැනි රස්ටීම් වර්ග සහ චුයිංගම්, ඇසුරුමක් ඇතුළු අතර, චොකලට් රසකැවිලි හා ඒ රසකෑම සීනි රසකැවිලි, ජෑම් හා පළතුරු ජෙලි වැනි පළතුරු සම්මිශ්‍රණ, මිනැරි වර්ගයක අයිස්ක්‍රීම් සහ වෙනත් සීනි රසකැවිලි එම ඇතුළත් නොවේ.

සීනි රසකැවිලි සෑදීම සඳහන් පහත ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතු යි. එනම්:

(අ) ඒවා පිළියෙළ කිරීම සඳහා ආහාරයට සුදුසු නුසුදු ද්‍රව්‍ය පමණක් උපයෝගී කරගත යුතු ය.

(ආ) එවැනි ආහාරවල අඩංගු අළු අම්ලයේ අදාළ ප්‍රමාණය 0.2% ට නොවැඩි විය යුතුයි.

(ඇ) මෙම ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී කෘත්‍රිම රස කාරක උපයෝගී කර නොගත යුතු ය.

(ඈ) මෙම රසකැවිලි වල, රස කාරක නිසා උපදවන 0.5% කට නොවැඩි විය යුතු අතර ඉන් ප්‍රමාණය හැර කිසිම මිශ් ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) රසකැවිලිවල මැලියම් හා ලුණු වැනි ජලය ඇති ජලජය නොවිය ද්‍රව්‍ය 0.4% කට වැඩියෙන් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඊ) සෑම කිලෝ ග්‍රෑම් රසකැවිලි ප්‍රමාණයක රසකැවිලිවල දෘශ්‍ය සීනි ප්‍රතිශතයට 100 කට නොවැඩි සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් ප්‍රමාණයක් අඩංගු විය හැකි ය.

(උ) කිරි ටොෆිවල 4% කට නොඅඩු කිරි මේදය අඩංගු විය යුතුයි.

III කොටස

මේද හා තෙල්

1. මාගරින් යනු

(අ) පරිභෝජනයට ගතහැකි එළවළු හෝ සත්ව මේද හෝ තෙල් වලින් සාදන ලද ප්‍රමාණ සම්මිශ්‍රණයක් විය යුතුය.

(ආ) පරිභෝජනයට ගතහැකි එළවළු හෝ සත්ව මේද හෝ තෙල් වලින් සාදන ලද්දක් විය යුතු අතර,

'මාගරින්'

එහි,

(අ) මේදය 80% ට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු විය යුතු අතර, එහින් කිරි මේදය 40% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඇ) තෙතමනය 10% කට වැඩි නොවිය යුතු ය.

(ඈ) ඔලීක් අම්ලය ලෙසින් ගණන් බලනු ලබන නිදහස් මේද අම්ලයන් 1% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) වෙනත් ඛනිජ තෙල් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඊ) ලුණු (සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්) සහ ජලය ඉවත් කළ පසු ඉතිරි වන වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතු අතර—ග්‍රෑම් 1 කට රෙටිනෝල් වශයෙන් විටමින් 'ඒ' මි. ග්‍රෑ. 7.5 කට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු විය යුතුයි. අවසර ලත් ප්‍රතිඔක්සිකාරක සහ ප්‍රතිස්ථාපක කාරකයන් සහ ලොයිෂ් දැලෙස්ටයිටයිඩ් කොටස් 4 කට නොවැඩි ප්‍රමාණයකින් යුත් ... සහ අවසරලත් විජාතීය ද්‍රව්‍යයන් අඩංගු කළ හැකිය.

2. විලයන මේද—(හයිඩ්‍රජනීකරණය කළ එළවළු තෙල්)

විලයිත මේද (හයිඩ්‍රජනීකරණය කළ එළවළු තෙල්)

එළවළු තෙල් හයිඩ්‍රජනීකරණය කළ විලයන තෙල් හෝ ප්‍රතිස්ථාපනයට භාජනය වූ ශිතනම පිරිසිදු කළ එළවළු තෙල් හෝ තෙල් වලින් සාදන ලද හයිඩ්‍රජනීකරණ ක්‍රියා විධියට භාජනය කරන ලද මිශ්‍රණ සමග අවශ්‍යතා, අවසරලත් විජාතීය ද්‍රව්‍ය සහ රසකාරයන් අඩංගු විය හැක. එය

(අ) පිරිසිදු විය යුතුවාක් මෙන්ම සුවඳයක විය යුතු ය.

(ආ) උණු කළ විට පැහැදිලි එමෙන්ම දීප්තිමත් විය යුතු අතර, අප්‍රසන්න රසයකින් හෝ දුගඳකින් තොරවිය යුතු ය.

(ඇ) කැපිලරි ස්ලිප් ක්‍රමය මගින් ආස්තරණය කර ඇති ආකාරයට අනුව ද්‍රවාංකය සම්පූර්ණ විලයනයේ දී සෙ. අංශ. 31 ට නොඅඩු විය යුතු අතර සෙ. අංශ. 37 ට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඈ) ග්‍රෑම් එකකට විටමින් 'ඒ' මි. ග්‍රෑ. 7.5 කට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් රෙටිනෝල් වශයෙන් අඩංගු විය යුතු ය.

(ඉ) එහි කිසිම සත්ව හෝ මිශ්‍ර කළ තෙල් සහ මේද හෝ වෙනත් කිසිම ඛනිජ තෙල් වර්ගයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඊ) තෙතමනය 0.25% ට වැඩි නොවිය යුතු ය.

(උ) ඔලීක් අම්ලය වශයෙන් ගණන් බලන නිදහස් මේද අම්ල 0.25% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඌ) කොටස් දශලක්ෂයකට නිකල් කොටස් 4 කට වැඩිය අඩංගු නොවිය යුතු අතර,

(එ) වෙනත් කිසිම ප්‍රතිඔක්සිකාරකයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

3. "වනස්පති" යන්නෙන් පහත සඳහන් කාරණා හැර III කොටස 2 හි දක්වා ඇති නියමයන්ට අනුකූල විලයන මේද අදහස් කරනු ලැබේ.

"වනස්පති"

(අ) කැපිලරි ස්ලිප් ක්‍රමය මගින් නිර්ණය කරන ලද ද්‍රවාංකය සෙ. අංශ. 41 දක්වා ඉහළ යාමට ඉඩදීමත.

(ආ) වාතයෙන් සම්බන්ධ වීම වළක්වන්නේ නම්, ඒ සඳහා නයිට්‍රජන් වායුව පමණක් හෝ වෙනත් කිසියම් නිෂ්ක්‍රිය වායුවක් යොදාගත යුතු අතර නිෂ්පාදනයේ එසේ අන්තර්ගත කරනු ලබන ගෑස් ප්‍රමාණය එහි පරිමාවෙන් 12% නොඉක්මවිය යුතු ය.

4. පොල්තෙල් (ආහාරයට ගත හැකි පොල් තෙල්) යනු හොඳ තත්වයේ පිරිසිදු කොප්පරා වලින් ලබාගත් තෙල් විය යුතු අතර,

පොල් තෙල් (ආහාරයට ගත හැකි පොල් තෙල්)

(අ) වර්තන අංකය සෙ. අංශ. 40 දී 1.4480 සහ 1.4492 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයඩීන් අගය 7—10 අතර විය යුතු ය.

(ඈ) සාබොන්කරණ අගය 245 ට නොඅඩු විය යුතු අතර,

(අ) ලෝරික් අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ලය 1.0% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සාබොන්කරණය කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය 1.5 කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඈ) වෙනත් කිසිම තෙලක් හෝ මේදයක් මේද හෝ ඛනිජ තෙල් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) කිසිම කෘත්‍රිම කරන ලද හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසක අඩංගු නොවිය යුතු ය.

"තලතෙල් (ආහාරයට ගන්නා තල තෙල්, ශෝධිත තෙල්)"

5. තලතෙල් — (ආහාරයට ගන්නා තලතෙල්, ශෝධිත තෙල්) යනු —

(අ) සෙසේමම් ඉන්ඩිකම් එල්. ඇට වලින් ලබාගන්නා තෙල් විය යුතු අතර,

(ආ) සෙ. ලේ. 40 වර්තනාංකය 1.4650 සහ 1.4690 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) අයඩීන් අගය 104 සහ 120 අතර විය යුතු ය.

(ඈ) සාබොන්කරණ වර්තනාංකය 187—195 අතර විය යුතු අතර,

(අ) ඔලෙයික් අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ල 3.0% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% කට වැඩියෙන් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සාබොන්කරණය කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය 2.0% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඈ) කිසිදු වෙනත් තෙල්, වෙනත් මේද හෝ ඛනිජ තෙල් සහ

(ඉ) කෘත්‍රිම අවලම්බිත හා වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරන ලද වර්ණක

"ඉරිඟු තෙල්" (බඩ ඉරිඟු තෙල්)

6. ඉරිඟු තෙල් (බඩ ඉරිඟු තෙල්) — සියා මේස් එල්. වල ඇටයේ බීජාංකුරයෙන් ලබා ගන්නා තෙල් විය යුතු අතර,

(අ) සෙ. ලේ. 40° දී වර්තනාංකය 1.4650 සහ 1.4680 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයඩීන් අගය 100 සහ 126 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සාබොන්කරණ අගය 187 සහ 195 අතර විය යුතු ය.

එසේම

(අ) ඔලෙයික් අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ල 1% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සාබොන්කරණය 1.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොකළ හැකි ද්‍රව්‍ය නොවිය යුතු ය.

(ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ ඛනිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) කෘත්‍රිම අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

"ඔලිව් තෙල්"

7. ඔලිව් තෙල් ඔලියා යුරෝපියා එල්. හි ඉදුණු ඵලවලින් ලබා ගන්නා තෙල් විය යුතු අතර එහි,

(අ) සෙ. ලේ. 40° දී වර්තනාංකය 1.4600 සහ 1.4635 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයඩීන් අගය 75 සහ 94 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සාබොන්කරණ අගය 182—196 අතර විය යුතු ය.

එසේම

(අ) ඔලියික් අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ල 1% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සපොනීකරණ 1.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් නොකළ හැකි ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ ඛනිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය, එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසකාරක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

8. රටකජු තෙල් — යනු පිරිසිදු කොට තෝරාගත් රටකජු (ඇරකිස් හයිපොජියා) ඇට වලින් ලබා ගන්නා තෙල් විය යුතු අතර, එහි “රටකජු තෙල්”

(අ) සෙ. ග්‍රේ. 40° දී වර්තන අංකය — 1.458 සහ 1.472 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයඩින් අගය 80 සහ 100 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සපොනීකරණ අගය 187 සහ 196 අතර විය යුතු ය.

එහි

(අ) ඔලික් අම්ලය වශයෙන් ගණන් බලනු ලබන නිදහස් මේද අම්ලය 3.0% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සපොනීකරණය කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය 1.5% ට වැඩි නොවිය යුතු ය.

(ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ ඛනිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය, එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසකාරක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

9. සෝයා බෝංචි තෙල් යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ, නිස්සාරණය කිරීම සහ යාන්ත්‍රික හෝ තාපීය වෙනත් ක්‍රම මගින් ද්‍රාවකයෙන් නැවත ලබාගත් වූ මිලියනයකින් බාහිර කොටස් ඉවත් කරනු ලැබූ පිරිසිදු හා මනාව මේරූ සෝයා බෝංචි (ග්ලයිසීන් මැක්ස් එල්) වල තෙල් ය. “සෝයා බෝංචි තෙල්”

එහි

(අ) වර්තන අංකය සෙ. ග්‍රේ. 40, දී 1.466 හා 1.470 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයඩින් අගය 112 හා 143 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සපොනීකරණ අගය 180 හා 195 අතර විය යුතු අතර,

එහි

(අ) ඔලෙයික් අම්ලය වශයෙන් ප්‍රකාශිත නිදහස් මේද අම්ල 0.25% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සපොනීකරණ නොවන අගය 1.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ ඛනිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය, එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසකාරක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

10. සූරියකාන්ත තෙල් (ආහාර ශ්‍රේණිය) මගින් අදහස් කරන්නේ පිරිසිදු හා මනාව මේරූ සූරියකාන්ත ශාකවලින් (හෙලියන්තස් ඇනුවස්) බීජයන් ලබා ගන්නා ලද, මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා සුදුසු වන සේ පිරිපහදු කිරීමෙන් අම්ලය ඉවත් කරන ලද තෙල් විය අතර “සූරියකාන්ත තෙල්” (ආහාර ශ්‍රේණිය)

එහි

(අ) වර්තනා අංකය සෙ. ග්‍රේ. 40, දී 1.468 හා 1.470 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයඩින් අගය 18 සහ 23 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සාබන්කරණය අගය 240 සහ 254 අතර විය යුතු අතර එහි,

(අ) ආම්ලික අගය ලෙස ප්‍රකාශිත නිදහස් මේදය අම්ල 0.25% ට නොවැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ආ) තෙතමනය 0.3% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඇ) සාබන්කරණ නොවන අගය 1.0% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඈ) වෙනත් තෙල්, වෙනත් මේදය හෝ ඛණිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය, එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසකාරක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

"පාම් තෙල්" 11. පාම් තෙල් (ආහාරයට සුදුසු) යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ පිරිසිදු හා නිසි ලෙස වැඩුණු පාම් ගෙඩියේ (ඉලායිස් ගිනීන්සිස්) මදින් පිරිසිදු මට්ටමකින් ලබාගත් තෙල් ය. මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා භාවිතයට ගැනීමට කිසිම නොවන අතර, ආහාරයට යෝග්‍ය රතු පාම් තෙල් හා ආහාරයට යෝග්‍ය පිරිපහදු කළ පාම් තෙල් මීට අඩංගුය. එහි,

(අ) වර්තන අංකය සෙ. ග්‍රේ 50° දී 1.4540 හා 1.4560 අතර විය යුතුය.

(ආ) අයඩින් අගය 50 සහ 55 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සාබන්කරණ අගය 195 හා 205 අතර විය යුතු අතර,

(අ) ආම්ලික අගය ලෙස ප්‍රකාශිත නිදහස් මේද අම්ල 0.1% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) තෙතමනය 0.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ඇ) සාබන්කරණය නොවන අගය 1.0 ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ඈ) වෙනත් තෙල්, වෙනත් මේද හෝ ඛනිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ඉ) අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍යයක් එකතු කළ වර්ණක හෝ රසකාරක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

"ලාරු තෙල්" 12. ලාරු තෙල් වනාහි ඌරන්ගෙන් ලබාගත් පැසවුණු කළ තෙල් වන අතර එහි

(අ) සැකසුම් ක්‍රියාවලිය හේතු කොටගෙන මේද අම්ල සහ අම්ල ගැරුණු විට 1% වැඩි ප්‍රමාණයක් ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ආ) තෙතමනය 1% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ඇ) වෙනත් කිසිම බාහිර ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

13. සත්ව තෙල්. (අ) කිසියම් රසායන ක්‍රියාවලියකට භාජනය නොකළ, විරංජනය නොකළ හා බැඳ නොකළ එළදෙනුන්ගේ හෝ බැටළුවන්ගේ හෝ එළුවන්ගේ හෝ මීහරකුන්ගේ මේද හෝ ඇටමිදුළින් ලබාගත් හෝ පසන් කළ පැහැදිලි තෙල් වන අතර, එය, " සත්ව තෙල් "

(අ) තරලීකාරක ද්‍රව්‍ය 10% ට අඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ආ) ඔලෙයික් අම්ලය ලෙස ගණන් කළ 1.5% ට වැඩි නිදහස් මේද අම්ල ප්‍රමාණයක් හෝ අඩංගු නොවිය යුතුය.

සැ. යු.—මේ කොටසේ සියළු අයිතම් අගය මිනුම් ක්‍රමයට අනුව විය යුතුය.

## IV වැනි කොටස

**ධාන්‍ය, මාෂ, පිටි සහ ධාන්‍ය ආහාර.**

**පැහැදිලි කිරීම.**

මෙම කොටසේ කාර්ය සඳහා,

(1) 'බාහිර ද්‍රව්‍ය' යන පදයෙන් අදාළ මේ දහනිකි සඳහන් වූ ආහාර ධාන්‍ය හෝ මාෂ හෝ හැර කිසියම් කාබනික හෝ අකාබනික නොවන ද්‍රව්‍යයන් අදහස් කෙරේ. උදා.—ගොතු, දහයියා, පිදුරු කැබලි, අනු වර්ග සමහර වර්ගවල ධාන්‍ය හෝ මාෂ, වැලි, මැටි ගුලි යනාදිය.

(2) 'හානිවූ ධාන්‍ය' හෝ (හානිවූ ඇට) යන පදයෙන් ඇඹරීමේ ක්‍රියාවලිය නිසා ඇතිවන හේතු කාරණා හැර, කෘමීන්, කාලය, ජලය, උෂ්ණය හෝ කිසියම් හේතු කාරණයක් නිසා ආකාරමින් යුතුව හානිවූ බවට පැහැදිලිව ම හඳුනාගත් ධාන්‍ය හෝ ඇට වර්ගවල මිශ්‍රය අදහස් කෙරේ

**පොදු අවශ්‍යතාවයි.**

(1) අනුමත කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදන වූ ධාන්‍ය හා මාෂවල (පැලුණු ප්‍රෝටීන සහිත මාෂ ඇතුළුව) 1980, අංක 26 දරන ආහාර පනතෙහි යටතේ සකසා ඇති නියෝගවල සඳහන් සීමා ඉක්මවා පලිබෝධනාශක ශේෂ අඩංගු නොවිය යුතුය.

(2) ධාන්‍යවල හා මාෂවල (ලුණු සහිත ප්‍රෝටීන සහිත මාෂ හා ඇට සඳහා ලබන පිටි ඇතුළුව) කෙසේවත් බාහිර ද්‍රව්‍යයන් සහ එකතු කළ වර්ණක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් නොතිබිය යුතුය.

(3) ඊ හැරුණු පිටි ධාන්‍ය හා මාෂවල තිබෙන අම්ල ආද්‍රවණ අළු (සිලිකා ද්‍රව්‍ය) සියයට 1.0 නොවැඩි විය යුතුය.

(4) ඕනෑම ධාන්‍ය හෝ මාෂ වර්ගයකින් සාදන පිටිවල අම්ල ආද්‍රවණ අළු (සිලිකා ද්‍රව්‍ය) සියයට 0.3 ට නොවැඩි විය යුතුය.

(5) ධාන්‍ය, මාෂ, පිටි සහ ධාන්‍ය ආහාර, කෘමීන්ගෙන් හා දිලීර ආසාදනයෙන් නිදහස් විය යුතුය.

(6) ඕනෑම පිටි කිලෝ ග්‍රෑමයක ඇති ලෝහ හා මැටි ද්‍රව්‍ය කැබලි 05 කට නොවැඩි විය යුතු අතර, ලෝහමය සිරස් අංශු ප්‍රමාණය කිලෝ ග්‍රෑමයකට මිලිග්‍රෑම් 100 කට නොවැඩි විය යුතුය.

**පැහැදිලි කිරීම.**

බාහිර ද්‍රව්‍යයන්වල ; යනුවෙන් අදාළ ධාන්‍ය වර්ගයට පරිබාහිර වූ ද්‍රව්‍යයන් අදහස් කරනු ලබන අතර, ඒවා ධාන්‍ය හෝ මාෂ තොගවල තිබීමෙන්, ඒවා සාමාන්‍ය භාවිතයට නුසුදුසු තත්ත්වයකට පත් කරනු ලැබේ.

**කෘමිදූෂණය** :— යනුවෙන් ජීවී කෘමීන් සහ එම සතුන්ගේ සිරුරු අවශේෂවල් තිබීම මින් අදහස් කෙරේ.

“ වී ” 1. වී. ඔරයිසා සැටයිවා එල්. පොත්ත සහිත ඇතුලත් සම්පූර්ණ ඇටය විය යුතු අතර, එනි,

(අ) 15% කට වැඩි තෙතමනය නොතිබිය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 2% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඇ) කැඩී ගිය ඇට 7% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

2. සහල්, පාලිෂ් කරන ලද හෝ නොකරන ලද ඔරයිසා සැටයිවා එල්. හි පොතු හරින ලද ඇට විය යුතු අතර, කැකුළු හෝ තැම්බූ පාලිෂ් කරන ලද හෝ නොකරන ලද සහල් විය හැකි අතර, එනි,

“ පාලිෂ් කළ සහල් පාලිෂ් නොකළ සහල්, කැකුළු සහල්, තැම්බූ සහල් ”

(අ) තෙතමනය 15% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඇ) කැඩුණු ඇට 5% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඈ) කැකුළු සහල්වල කැඩුණු ඇට 45% වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඉ) තැම්බූ සහල්වල කැඩුණු ඇට 20% වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඊ) වෙනත් වර්ගයක සහල් 10% වැඩි නොවිය යුතුය.

3. ඉරිඟු හෝ බඩ ඉරිඟු

සියා මේස් එල්. වල පොහොසු පරිණත ලද බීජ විය යුතු අතර, එනි,

“ ඉරිඟු, බඩ ඉරිඟු ”

(අ) තෙතමනය 15% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 6% කට වැඩි නොවිය යුතු අතර,

(ඇ) කැඩී බිඳී ඇට 5% කට නොවැඩි විය යුතුය.

4. කුරක්කන් ඉලියුසයින් කොරකානා ගර්ට්න් වල සම්පූර්ණ ඇට විය යුතු අතර, එනි,

“ කුරක්කන් ”

(අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 4% කට වැඩි නොවිය යුතු අතර.

(ඇ) කැඩී බිඳී ඇට 4% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

5. සෝර්ගම් හෝ බයිකලර් මොයින්ච් එල්. වල සම්පූර්ණ ඇට විය යුතු අතර, එනි

“ සෝර්ගම් ”

(අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 4% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඇ) කැඩී බිඳී ඇට 4% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

6. මුං ඇට යනු විග්නා රේඩියාටා (එල්.) විල්සෙක් හි නිසි පරිදි පැසුණු ඇට වර්ගය විය යුතු අතර, එනි

“ මුං ඇට ”

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ඇ) කැඩී බිඳී ඇට ප්‍රමාණය 3% ට නොවැඩි විය යුතුය

7. කව්පි යනු විග්නා උන්ගුයිකියුලේටා (එල්.) වෝල්ප් හි පැසුණු ඇට වර්ගය විය යුතු අතර එනි,

“ කව්පි ”

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) කැඩී බිඳී ඇට 4% ට නොවැඩි විය යුතුය.

8. සුදු ජීරක යනු කියුමිනම් සයිමිනම් (එල්.) හි පොහොළ කරින ලද ඇට වන අතර එහි, "සුදු ජීරක"

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) කැඩිලි ඇට 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

9. කළුදුරු ජීරක—නයිජෙල්ලා සැටයිවාහි පොහොළ කරින ලද ඇට වන අතර එහි, "කළුදුරු ජීරක නයිජෙල්ලා සැටිවා"

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට නොවැඩි විය යුතු අතර,

(ඇ) කැඩිලි ඇට 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

10. කොර ජීරක යනු කැරම් කාර්වි එල්. හි පොහොළ කරින ලද ඇට වන අතර එහි, "කොර ජීරක"

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5 ට නොවැඩි විය යුතු අතර,

(ඇ) කැඩිලි ඇට 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

11. උළු යනු ට්‍රිගොනෙල්ලා (එල්.) පැසුණු ඇට වන අතර එහි, "උළුහාල්"

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 2.5% ට නොවැඩි විය යුතු අතර

(ඇ) කැඩිලි ඇට 4% ට නොවැඩි විය යුතුය.

12. අබ්බ යනු බ්‍රැසිකා ජුන්සියා (එල්.) හි මේරූ ඇට වන අතර එහි, "අබ්බ"

(අ) තෙතමනය 13% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.0% නොවැඩි විය යුතු අතර,

(ඇ) කැඩිලි ඇට 3% කට නොවැඩි විය යුතුය.

13. හාල් පිටි හෝ පිටි කළු හාල් පිරිසිදු කළ ඇඹරීමෙන් එකතු කොට ගනිත ලද ඔරයිසා සැටිවා එල්. ඇට ඇඹරීමෙන් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි, "හාල් පිටි" "කිරිබත් පිටි"

(අ) තෙතමනය 13% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ආ) කිසිම කෘත්‍රිම වර්ණයක් හෝ පිෂ්ඨයක් හෝ බාහිර ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

14. තිරිඟු පිටි යනු ට්‍රිටිකම් ඊස්ටිවම් (එල්.) හෝ ට්‍රිටිකම් කොම්පැක්ටම් හොස්ට් වර්ග යන පිරිසිදු ධාන්‍ය ඇට ඇඹරීමෙන් හෝ කුඩු කිරීමෙන් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි, "තිරිඟු පිටි"

(අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ආ) වියළි පදනම මත ප්‍රෝටීන් (එන් × 5.7) 6% කට අඩුවිය යුතුය.

(ඇ) වියළි පදනම මත ග්ලූටන් 6% කට අඩුවිය යුතු අතර,

(ඈ) වියළි පදනම මත අළු 0.6% කට අඩුවිය යුතුය.

15. තිරිඟු පිටි ට්‍රිටිකම් ඊස්ටිවම් (එල්.) හෝ ට්‍රිටිකම් කොම්පැක්ටම් හොස්ට් යන ධාන්‍ය ඇට ඇඹරීමෙන් හෝ කුඩු කිරීමෙන් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි, "ආටා පිටි"

(අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

(ආ) වියළි පදනම මත ගණනය කළ අම්ලයේ ද්‍රාව්‍ය නොවන අළු 2% අඩු නොවිය යුතුය.

(ඇ) අළු 2% වැඩි නොවිය යුතුය.

'කෝන්ෆ්ලවර් ඉරිඟු පිටි'

16. කෝන්ෆ්ලවර් (ඉරිඟු පිටි යනු) සීස මේස් එල්. ධාන්‍ය වර්ගය අඹරා ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි,

(අ) තෙතමනය 15% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ආ) වියළි පදනම මත ප්‍රෝටීන් (එන් එක්ස් 6.7) 6% අඩුවිය යුතු සහ,

(ඇ) බාහිර පිටි හෝ පිෂ්ඨ කිසිවක් හෝ බාහිර කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

'කුරක්කන් පිටි'

17. කුරක්කන් පිටි යනු ඒලුසීන් කොරකානා (එල්.) නම් ධාන්‍ය අඹරා ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනය විය යුතු අතර එහි

(අ) තෙතමනය 14% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් නොතිබිය යුතුය.

(ආ) වියළි පදනම මත ප්‍රෝටීන් (එන් එක්ස් 6.7) 6% කට අඩුවිය යුතු සහ,

(ඇ) බාහිර පිටි හෝ පිෂ්ඨ කිසිවක් හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

'අරරූට් පිෂ්ඨ' 'අරරූට් පිටි' 'අරරූට් කුඩු'

18. අරරූට් පිෂ්ඨ (අරරූට් පිටි, අරරූට් කුඩු) යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ මරන්ටා අරුන්ඩිනේසියා නමැති ශාකයේ භූගත ප්‍රකන්දවලින් වෙන් කර ගත් සහ පිරිසිදු කරගත් අල්ලවල පිටි විය යුතු අතර එහි,

(අ) තෙතමනය 14% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) අම්ල ආලවනය වූ අළු 0.3% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) බාහිර පිෂ්ඨ හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය කිසිවක් නොතිබිය යුතුය.

'මඤ්ඤොක්කා පිටි' '(මරවල් පිටි)'

19. මඤ්ඤොක්කා පිටි (මරවල් පිටි) යනු මැනිහොට් එස්කියුලෙන්ටා ක්‍රාන්ට්ස් පිෂ්ඨ වලින් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි,

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු සහ,

(ආ) බාහිර පිෂ්ඨ හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය කිසිවක් නොතිබිය යුතුය.

'කස්ටර්ඩ් පවුඩර්'

20. කස්ටර්ඩ් පවුඩර් යනු රසකාරක හා වර්ණක සහ සීනි හා සහ බිත්තර අඩංගු විය හැකි පිෂ්ඨ වලින් සාදාගත් නිෂ්පාදනයක් අදහස් කරන අතර,

(අ) තෙතමනය 12% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

(ආ) ඉතා සියුම් පිටි ස්වභාවයකින් විය යුතුය.

'රුලං පිටි'

21. රුලං පිටි යනු අං. 100 ක පෙනේරයකින් සියයට 0.3 කට නොවැඩි ප්‍රමාණයක් හැලෙනසුලු, හැකිලුන් අං. 200 ක පෙනේරයකින් හලනවිට ඇතිවූ ඇඹරීම හා කුඩු කිරීමේ ක්‍රියා මාර්ගයක් මගින් ශුෂ්ක තිරිඟු ධාන්‍යවලින් සාදාගත් නිෂ්පාදනයකි.

"සකස් කළ ස්වයං වර්ධක පිටි"

22. ස්වයං වර්ධක තිරිඟු පිටි නිෂ්පාදනය යනුවෙන් තිරිඟු පිටි වලට සෝඩා බයි කාබනේට්, ලුණු සහ තිත්ත දුව්‍ය එක් කොට හෝ එක් නොකොට හෝ කිරීමෙන් ... සකස් කළ පිටි මිශ්‍රණයකින් ලබාගත් නිෂ්පාදනය අදහස් කරන අතර,

(අ) තෙතමනය 12% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ආ) කිසිම බාහිර පිටි ද්‍රව්‍යයක් හෝ පිෂ්ඨ වර්ගයක් හෝ කිසිම බාහිර ද්‍රව්‍යක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

## V කොටස

### කුළු බඩු, ව්‍යංජන රස කාරක කුළු බඩු සහ සැදීම් කිරීමේ ද්‍රව්‍ය

කුළු බඩු යනු, ආහාර සැදීම කිරීම පිණිස උපයෝගී කර ගනු ලබන ස්වභාවික ද්‍රව්‍යයකි. තමන් කියවෙන ප්‍රකාර ස්වභාවික වාෂ්පශීලි තෙල් කොටස් හෝ ඉවතට රස කාරකවල කිසිවක් ඉවත් කොට නොතිබිය යුතු ය.

විස්තරය :

1. මෙම ප්‍රමිතිය දක්වීම සඳහා පමණක් බාහිර ද්‍රව්‍ය යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ,

(අ) කෑමට යෝග්‍ය බාහිර ධාන්‍ය ඇට, දහඩියා, කුඩන් පිදුරු සහ ඒ හා සමාන කාබනික ද්‍රව්‍ය.

(ආ) වැලි, පස්කැටිති, දූවිලි, කුණු, ගල් හා ඒ හා සමාන අකාබනික ද්‍රව්‍ය.

2. සම්පූර්ණ කුළු බඩු සඳහා අවසර ලත් බාහිර ද්‍රව්‍ය වලින්, කාබනික නොවන ද්‍රව්‍ය 2% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

මෙම ප්‍රමිතියේ දී එක් එක් කුළු බඩු වර්ගය සඳහා නියමිත පරිදි ප්‍රමිති සම්පූර්ණ කුළු බඩුවල සහ කුළු බඩු කුඩුවල තිබිය යුතු ය. කිසියම් කුළුබඩු ද්‍රව්‍යයක් අවශ්‍යවෙන් දක්වා ප්‍රමිති නොමැති අවස්ථාවල දී, එම කුළුබඩු ද්‍රව්‍ය එහි නාම අනුව නිවැරදි විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතුයි. මෙයින් කාබනික නොවන ද්‍රව්‍ය 2% කට නොවැඩි විය යුතු යි.

1. සූදුරු සම්පූර්ණ සූදුරු ශාකයේ ඵල. කියුමිනම් සයිමිනම් ලින්. වියළි බීජ විය යුතු අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත නොවිය යුතු ය.

2. සූදුරු කුඩු සූදුරු ශාකයේ ඵල. කියුමිනම් පැළෑටියේ වියළු බීජ වලින් පමණක් ලබා ගන්නා කුඩු විය යුතු අතර, එහි 'සූදුරු සම්පූර්ණ'

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට වැඩි නොවිය යුතු අතර,

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1.5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

3. කරදමුංගු සම්පූර්ණ එලෙට්ටේරියා කාඩමෝමම් නැමති පැළෑටියේ ඉදුණු ආසන්න ගෙඩිවලින් සකසාගත් වියළි ගෙඩි විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 2% කට වඩා නොවිය යුතු ය. 'කරදමුංගු සම්පූර්ණ'

4. 'කරදමුංගු කුඩු' එලෙට්ටේරියා කාඩමෝමම් නැමති ශාකයේ වියළි බීජවලින් පමණක් ලබා ගන්නා කුඩු විය යුතු අතර, 'කරදමුංගු කුඩු'

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 3% කට නොඅඩු විය යුතු අතර,

(ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 3% කට නොඅඩු විය යුතු ය.

5. 'මිරිස් සම්පූර්ණ' කැප්සිකම් ඇනුවම් එල්. පැළෑටියේ වියළි ඵල විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට වඩා අන්තර්ගත නොවිය යුතු අතර, එහි තෙතමනය 12% කට වඩා ඇතුළත් නොවිය යුතු ය. 'මිරිස් සම්පූර්ණ'

6. 'මිරිස් කුඩු' කැප්සිකම් ඇනුවම් එල්. වල වියළි පිරිසුදු කරල් වලින් ලබා ගන්නා කුඩු පමණක් විය යුතු අතර, එහි 'මිරිස් කුඩු'

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1.3% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඈ) අශෝධිත වාෂ්පශීලී නොවන නිස්සාරකයන් 12% කට නොඅඩු විය යුතු ය.

(ඉ) දළ කෙඳි 30% කට නොවැඩි විය යුතු අතර,

(ඊ) කොළිනත් හා නටු සහ අනෙකුත් බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% කට නොවැඩි විය යුතුය.

7. 'කුරුඳු සම්පූර්ණ' යනු සිනමෝමම් සෙයිලැනිකම් බ්ලූම් හි ඇතුළු වියළි පොත්ත කොටස් වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතු ය. 'කුරුඳු සම්පූර්ණ'

'කුරුඳු කුඩු'

8. 'කුරුඳු කුඩු' යනු සිනමෝමම් සෙයිලැනිකම් බ්ලූම් වියළි පොත්ත ඇඹරීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු විය යුතු අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 12% කට නොඉක්මවිය යුතු ය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොඉක්මවිය යුතු ය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 2% කට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 1.0% කට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඉ) [illegible] කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

'කරාබු නැටි සම්පූර්ණ'

9. 'කරාබු නැටි' සම්පූර්ණ යනු යූජීනියා කැරියෝෆිලස් (ස්ප්‍රෙන්ජල්) වියළා ගන්නා ලද මල් පොහොට්ටු විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

'කරාබු නැටි කුඩු'

10. 'කරාබු නැටි කුඩු' යනු යූජීනියා කැරියෝෆිලස් (ස්ප්‍රෙන්ජල්) 'වියළි කරාබු නැටි' නමින් හඳුන්වන මල් පොහොට්ටු ඇඹරීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු විය යුතු අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 12% කට නොඉක්මවිය යුතු ය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 0.5% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන සම්පූර්ණ ඊතර් 15% කට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඉ) නැටි 5% කට නොඉක්මවිය යුතු අතර,

(ඊ) විනාශ වූ හෝ අර්ධ වශයෙන් විනාශ වූ කරාබු නැටි කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

'කොත්තමල්ලි සම්පූර්ණ'

11. 'කොත්තමල්ලි සම්පූර්ණ' කොරියැන්ඩ්‍රම් සැටිවම් එල්. වල ඵලය විය යුතු අතර, එහි අඩංගු බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

'කොත්තමල්ලි කුඩු'

12. 'කොත්තමල්ලි කුඩු' යනු කොරියැන්ඩ්‍රම් සැටිවම් එල්. වල ඵලය ඇඹරීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු විය යුතු අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 9% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 7% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1.5% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් නිස්සාරය 10% කට නොඅඩු නොවිය යුතු යි.

'දුරු සම්පූර්ණ'

13. 'දුරු සම්පූර්ණ' කියුමිනම් සයිමිනම් එල්. වියළි ඇට විය යුතු අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 7% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

'දුරු කුඩු'

14. 'දුරු කුඩු' යනු ඇඹරූ කියුමිනම් සයිමිනම් එල්. වියළි ඇට වලින් ලබාගත් කුඩු විය යුතු අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 9% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% ට නොඉක්මවිය යුතු යි.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1.5% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

'සතකුප්ප සම්පූර්ණ'

15. 'සතකුප්ප සම්පූර්ණ' ඇනීතම් ග්‍රැවියොලෙන්ස් එල්. වියළි ඇට විය අතර බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොඉක්මවිය යුතු යි.

16. 'ගම්මිරිස් කුඩු' යනු ඇතිකාෂ් ආරෝමැටික් ප්‍රවිසොල්ෆෝන්ස් එල්. වියළි ඇට සම්පූර්ණයෙන්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර එහි, 'ගම්මිරිස් කුඩු'

(අ) තෙතමනය 8% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ආ) සම්පූර්ණ අළු 10% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 3% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

17. 'මිරිස්' (කැප්සිකම් ඇනුවම් එල්.) ශාකයේ වියළි ඉදුණු ඵල වන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% ට නොවැඩි විය යුතු යි. 'මිරිස් සම්පූර්ණ'

18. 'මිරිස් කුඩු' යනු (කැප්සිකම් ඇනුවම් එල්.) වියළි ඉදුණු ඵල සම්පූර්ණයෙන්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, 'මිරිස් කුඩු'

(අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ආ) සම්පූර්ණ අළු 8% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 2% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 1% ට නොඅඩු විය යුතු යි.

19. 'ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ' පයිපර් නයිග්‍රම් (පයිපර්-නයිග්‍රම් එල්.) වැලේ ඇට වන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% ට නොවැඩි විය යුතු යි. 'ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ'

20. ගම්මිරිස් කුඩු පයිපර් නයිග්‍රම් (පයිපර්-නයිග්‍රම් එල්.) වියළි ඉදුණු ඇට සම්පූර්ණයෙන්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි 'ගම්මිරිස් කුඩු'

(අ) තෙතමනය 10% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 7% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 2% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 7% ට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඉ) සීතල මධ්‍යසාරයේ ද්‍රාව්‍යය වන ද්‍රව්‍ය 30% ට නොඅඩුවෙන් අඩංගු විය යුතු යි.

21. 'ඉඟුරු සම්පූර්ණ' ජින්ජිබර් ඔෆිසිනාලේ රොස්කෝ නම් ශාකයේ වියළි පාංශුකඳන් හෙවත් ගාට සහ වියළි ප්‍රකන්දන් වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 2% ට නොවැඩි විය යුතු යි. ඉඟුරු කැබලිවලට හුණු ආලේපය තිබිය යුතු ය. එසේ නම් එහි සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් (කැල්සියම් සල්ෆේට්) 4% ට නොවැඩි විය යුතු යි. 'ඉඟුරු සම්පූර්ණ'

22. 'ඉඟුරු කුඩු' යනු ජින්ජිබර් ඔෆිසිනාලේ රොස්කෝ ශාකයේ ප්‍රකන්දන් සම්පූර්ණයෙන්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි 'ඉඟුරු කුඩු'

(අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 7% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

(ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 1% ට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඉ) සීතල ජලයේ ද්‍රාව්‍යය වන ද්‍රව්‍ය 10% ට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඊ) මධ්‍යසාරවල ද්‍රාව්‍යය වන ද්‍රව්‍ය (90%) 4.5% ට නොඅඩු විය යුතු යි.

23. 'සාදික්කා සම්පූර්ණ' යනු මිරිස්ටිකා ෆ්‍රැග්‍රන්ස් හුට්. හි වියළි ඇටයේ කොටස් වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතු යි. 'සාදික්කා සම්පූර්ණ'

24. 'සාදික්කා කුඩු' යනු වියළි සාදික්කා හෝ මිශ්‍ර කොටස් සම්පූර්ණයෙන් අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි 'සාදික්කා කුඩු'

(අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 3% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඈ) තන්තු 10% කට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඉ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් මුළු ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය 20% කට නොඅඩු සහ 30% කට නොවැඩි විය යුතුය.

'අබ සම්පූර්ණ'

25. 'අබ' සම්පූර්ණ යනු සිනාපිස් ඇල්බා (එල්) සිනාපිස් ජන්සියා (එල්) 'අබ' සිනාපිස් නිග්‍රා (එල්) හෙවත් වියළි ඇට වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 7% ට නොවැඩි විය යුතුය.

'අබ කුඩු'

26. 'අබ කුඩු' යනු සිනාපිස් ඇල්බා (එල්) සිනාපිස් ජන්සියා (එල්) සිනාපිස් නිග්‍රා (එල්) හෙවත් වියළි ඇට ප්‍රශස්ත අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 8% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් මුළු ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය 22% කට නොඅඩු විය යුතු යි.

(ඉ) පිෂ්ඨය 15% කට වැඩි නොවිය යුතු යි.

(ඊ) තන්තු 8% කට වැඩි නොවිය යුතු යි.

'සාදික්කා සම්පූර්ණ'

27. සාදික්කා සම්පූර්ණ යනු මිරිස්ටිකා ෆ්‍රැග්‍රන්ස් හූට් වියළි බීජය වන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% කට නොවැඩි විය යුතුයි.

'සාදික්කා කුඩු'

28. සාදික්කා කුඩු යනු මිරිස්ටිකා ෆ්‍රැග්‍රන්ස් හූට් වියළි ඇට ප්‍රශස්ත අඹරා ගැනීමෙන් ලබාගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 8% නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 0.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් ද්‍රව්‍ය 25% ට නොඅඩු විය යුතුය.

(ඉ) තන්තු 10% ට නොවැඩි විය යුතුය.

'කළු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ'

29. කළු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ යනු පයිපර් නිග්‍රම් එල් වියළි ඵල වන අතර එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතුයි.

'කළු ගම්මිරිස් කුඩු'

30. කළු ගම්මිරිස් කුඩු යනු පයිපර් නිග්‍රම් එල්. වියළි ඵල ප්‍රශස්ත අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

(අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් ද්‍රව්‍ය 6.5% ට නොඅඩු විය යුතුය.

(ඉ) තන්තු 18% ට නොවැඩි විය යුතුය.

'සුදු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ'

31. සුදු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ යනු පයිපර් නිග්‍රම් එල්. වියළි ඵල ප්‍රශස්ත අඹරා ඉදුණු ඵල වන අතර එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතුය.

'සුදු ගම්මිරිස් කුඩු'

32. සුදු ගම්මිරිස් කුඩු යනු පයිපර් නිග්‍රම් එල්. වියළි ඵල ප්‍රශස්ත අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර එහි

(අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 2.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 0.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් ද්‍රව්‍ය 7% ට නොඅඩු විය යුතුය.

'වියළි කහ සම්පූර්ණ'

33. වියළි කහ සම්පූර්ණ යනු කර්කුමා ලොංගා එල්. යනු ශාකයේ වියළි රයිසෝමය හෙවත් භෞමිකාණ්ඩ මුල් වන අතර එහි,

(අ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ආ) තෙතමනය 10% ට නොවැඩි විය යුතුය.

(ඇ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 9% ට නොවැඩි විය යුතුය.

34. [illegible] 'පිසූ [illegible]'
[illegible]

(අ) තෙතමනය 10% නොවැඩි විය යුතු ය;

(ආ) මුළු අළු ?% ට නොවැඩි විය යුතු ය;

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

35. [illegible] '[illegible]'
[illegible]

(අ) තෙතමනය 14% නොවැඩි විය යුතු ය;

(ආ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 2% ට නොවැඩි විය යුතු ය;

(ඇ) [illegible] විය යුතු ය;

(ඈ) මුළු බරින් 5% ට අඩු [illegible] විය යුතු ය.

36. '[illegible]' [illegible] '[illegible]'
[illegible]

(අ) අළු 15% ට නොවැඩි විය යුතු යි;

(ආ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 2.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය;

(ඇ) 1935 [illegible] 10% [illegible] 12% ට නොඅඩු විය යුතු ය;

(ඈ) [illegible] විය යුතු යි.

37. '[illegible]' [illegible] '[illegible]'
[illegible]

(අ) තෙතමනය 18% නොවැඩි විය යුතු ය;

(ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 4% ට නොවැඩි විය යුතු යි;

(ඇ) අම්ල අද්‍රාව්‍ය අළු 1% ට නොවැඩි විය යුතු ය;

(ඈ) [illegible] 6% ට නොවැඩි විය යුතු යි;

(ඉ) [illegible] 10% ට නොවැඩි විය යුතු යි;

(ඊ) [illegible] 14% ට නොවැඩි විය යුතු යි.

38. '[illegible]' [illegible] '[illegible]'
[illegible]

(අ) [illegible] 12% ට නොවැඩි විය යුතු යි;

(ආ) [illegible] 10% ට නොඅඩු විය යුතු යි;"

39. [illegible] '[illegible]'

(අ) [illegible] විය යුතු යි;

(ආ) [illegible] විය යුතු යි;

(ඇ) [illegible] විය යුතු යි.



ශ්‍රී ලංකා රජයේ මුද්‍රණ දෙපාර්තමේන්තුවේ මුද්‍රණය කරන ලදී.

ආහාර (ප්‍රමිති) රෙගුලාසි — 1989

VI වැනි කොටස

40.1 බටර් — (වෙඬරු) — ලුණු (සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්) සහ වර්ණ කාරක ද්‍රව්‍ය වලින් තොරව හෝ ඇතුළත් කොට ගව කිරි හෝ මී කිරි හෝ ඒ දෙවර්ගයේම සංයෝජනයෙන් සහ කිරීම සහ [illegible] කිරි වලින් පමණක් ලබාගත් නිෂ්පාදනයක් විය යුතු ය. වෙඬරු

බටර් (මේද) වල —

(අ) කිරි මේද ප්‍රතිශතය 80%කට නොඅඩු විය යුතු ය ;

(ආ) ජලය ප්‍රතිශතය 16%කට නොවැඩි විය යුතු ය ;

(ඇ) මේදරහිත කිරි ඝන ද්‍රව්‍ය ප්‍රතිශතය 4%කට නොවැඩි විය යුතු ය ;

(ඈ) කිසිදු ආහාර හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතු ය.

බටර් (මේද) වල —

(අ) වර්තන අංකය සෙ. අංශක 40 දී 1.4524 සිට 1.4561 විය යුතු ය ;

(ආ) රීචර් මීසල් අගය 23 — 32 අතර විය යුතු ය ;

(ඇ) පොලෙන්ස්කි අගය 1.5 සිට 3.5 අතර විය යුතු ය.

40.2 (බටර් තෙල්) වෙඬරු තෙල් — ගව කිරි හෝ මී කිරි හෝ ඒ දෙවර්ගයේම සංයෝජනයෙන් ලබාගත් ක්‍රීම් හෝ බටර් වලින් නිෂ්පාදනය කළ කිරි මේද අඩංගු ද්‍රව්‍යය. වෙඬරු තෙල්

වෙඬරුතෙල් (බටර් තෙල්) වල —

(අ) තෙතමනය 0.5%කට නොවැඩි විය යුතු ය ;

(ආ) වර්තන අංකය සෙ. අංශක 40 දී 1.4524 සිට 1.4561 අතර විය යුතු ය ;

(ඇ) ඔලෙයික් අම්ලය වශයෙන් ගණනය කරන ලද නිදහස් මේද අම්ල ප්‍රතිශතය 2.5%කට නොවැඩි විය යුතු ය ;

(ඈ) සැපොනීකරණ වටිනාකම 218 — 234 අතර විය යුතු ය ;

(ඉ) රීචර් මීසල් අගය 23 — 32 අතර විය යුතු ය ;

(ඊ) පොලෙන්ස්කි අගය 1.5 සිට 3.5 අතර විය යුතු ය.

40.3 (චීස්) කේජු — කැටි ගැසුණු කිරි, ක්‍රීම්, [illegible] සහ අර්ධ වශයෙන් හෝ සම්පූර්ණයෙන් [illegible] කළ කිරි, බටර් කිරි හෝ ඒවා සංයෝජනයෙන් සහ මෙම ද්‍රව්‍ය නිෂ්පාදනයන්හි සංයෝජනයක් මගින් එම ජලය ඉවත්කිරීමෙන් [illegible] ලබා ගන්නා අලුත් හෝ පැසුණු නිෂ්පාදනයකි. කේජු

(අ) තද කේජු.

(ආ) මෘදු කේජු.

(ඇ) කිරි පැසවූ [illegible] කේජු.

1 වන සටහන — කේජු (චීස්) සඳහා අවශ්‍යතාවයන්

| අනු අංකය | ලක්ෂණය | වර්ග සඳහා අවශ්‍යතාවයන් | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | තද | අර්ධ තද | මෘදු | [illegible] | ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735ට අදාළ පරීක්ෂණ ක්‍රම |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| (i) | [illegible] ප්‍රතිශතය ([illegible]) අවම | 45.0 | 45.0 | 45.0 | 45.0 | ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735 1 වන කොටස |
| (ii) | ජලය ප්‍රතිශතය | 35 — 45 | 45 — 55 | 55 — 60 | 35 — 80 | ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735 3 වන කොටස |
| (iii) | මිදැලි ද්‍රව්‍ය* ප්‍රතිශතය | 55 — 65 | 45 — 55 | 20 — 45 | 20 — 65 | — |
| (iv) | ලුණු ප්‍රතිශතය උපරිම | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735 4 වන කොටස |

* මිදැලි ද්‍රව්‍ය = 100 — ජලය අඩංගු ප්‍රතිශතය

## ඇසුරුම් කිරි නිෂ්පාදන

යෝගට්

40 . 4 (අ) යෝගට්.— සුදුසු ජීව ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස් තර්මොෆිලස් සහ ලැක්ටොබැසිලස් බල්ගේරිකස් කාරක මගින් එළකිරි හෝ මීකිරි හෝ එවායේ සංයෝජනයක් මගින් ලබාගන්නා ඇසුරුම් කිරි නිෂ්පාදනයකි.

යෝගට්වල —

(1) නියමිත සුවඳක් තිබිය යුතු අතර, දුර්ගන්ධ සහ බාහිර ද්‍රව්‍යයන්ගෙන් විමුක්ත විය යුතු ය ;
(2) ස්කන්ධයෙන් කිරි මේදය අවම වශයෙන් සියයට 3.0%ක් විය යුතු ය ;
(3) අවම කිරි ඝන මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව ස්කන්ධයෙන් සියයට 8.0ක් විය යුතු ය.

අඩුමේද යෝගට්වල —

(i) ස්කන්ධයෙන් කිරි මේද අඩංගු ප්‍රමාණය සියයට 0.5 සිට 3.0 දක්වා විය යුතු ය ;
(ii) අවම කිරි ඝන ප්‍රමාණය මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව ස්කන්ධයෙන් සියයට 8.0%ක් විය යුතු ය.

මේද රහිත යෝගට්වල —

(i) කිරි මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය ස්කන්ධයෙන් සියයට 0.5ක ට අඩුවිය යුතු ය ;
(ii) අවම කිරි ඝන ප්‍රමාණය මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව සියයට 8.0ක් විය යුතු ය.

මුදවාපු කිරි

40 . 5 මුදවාපු කිරි.— පහත සඳහන් ජීව කාරක මගින් එළකිරි හෝ මී කිරි හෝ ඒ දෙවර්ගයේ සංයෝජනයක් මුදවා ගැනීමෙන් ලබාගන්නා ඇසුරුම් කිරි නිෂ්පාදනයක් විය යුතු ය :—

ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස් ලැක්ටිස් ;
ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස් ඩයසෙටිල් ලැක්ටිස් ;
ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස් ක්‍රෙමොරිස් ;
ලියුකොනොස්ටොක් වර්ගය සිට්‍රොවෝරම් හෝ ක්‍රෙමොරිස් ;
ලැක්ටොබැසිලස් බල්ගේරිකස් ; සහ
ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස් තර්මොෆිලස්

මුදවාපු කිරිවල —

(i) නියමිත සුවඳක් සහ රසට ආවේණික රසයක් තිබිය යුතු ය ;
(ii) බාහිර ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතු ය ;
(iii) ස්කන්ධයෙන් කිරි මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය අවම සියයට 5.0ක් විය යුතු ය ;
(iv) අවම කිරි ඝන ප්‍රමාණය, මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව ස්කන්ධයෙන් සියයට 8.5ක් විය යුතු ය.

මුදවාපු මී කිරි — මුදවාපු කිරි සඳහා ඉහතින් සඳහන් කරන ලද ක්ෂුද්‍රජීවී කාරක මගින් මී කිරිවලින් සකස් කරගත් ඇසුරුම් කිරි නිෂ්පාදනයක් විය යුතු ය.

මුදවාපු මී කිරිවල —

(i) අවම කිරි මේදය ස්කන්ධයෙන් සියයට 7.5%ක් විය යුතු ය ;
(ii) අවම කිරි ඝන ප්‍රමාණය මේදය නොමැතිව ස්කන්ධයෙන් සියයට 8.5%ක් විය යුතු ය

අයිස් ක්‍රීම්

40 . 6 අයිස්ක්‍රීම් — සියයට 5%කට නොඅඩු මේද ප්‍රමාණයක් ද, සීනි (සුක්‍රෝස්) සියයට 10%ක් ද, මේදය හැර කිරි ඝන ප්‍රමාණය සියයට 8ක් විය යුතුය

අයිස්ක්‍රීම් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය විසින් නිකුත් කරන ලද අංක ශ්‍රී.ලං.ප්‍ර. — 83/... සහ 1989.09.02 දින ලත ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතියේ දක්වා ඇති ක්ෂුද්‍රජීවී විද්‍යා ප්‍රමිතියට අනුකූල විය යුතු අතර, වගුවේ 4 වැනි තීරුවේ දක්වා ඇති ආකාරයට පරීක්ෂා කළ විට 1 වන වගුවේ 7.3.3 වගන්තියේ විස්තර කර ඇති අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතු ය.

[illegible]

| [illegible] | [illegible] | [illegible] | [illegible] 'ඊ' [illegible] (4) |
|---|---|---|---|
| (i) | [illegible] | 32 | ශ්‍රී.ලං.ප්‍ර. 735 – 5 කොටස |
| (ii) | [illegible] | 06 | ඇමුණුම 'ආ' |
| (iii) | [illegible] | 10 | ශ්‍රී.ලං.ප්‍ර. 735 – 6 කොටස |
| (iv) | [illegible] | 06 | ඇමුණුම 'ඉ' |
| (v) | [illegible] * | 0.25 | ශ්‍රී.ලං.ප්‍ර. 735 – 2 කොටස |
| (vi) | [illegible] | 475 | ඇමුණුම ඊ |

* [illegible]

40.7 [illegible]

1. (අ) [illegible] [illegible]
   (ආ) [illegible] 3.5% [illegible] :
   (ඇ) [illegible] 4.0 [illegible]
   [illegible]

[illegible] 7.0% [illegible] :
[illegible] 11.5% [illegible] :
[illegible]
[illegible]