

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ රැස්වී පත්‍රය

අති විශේෂ

இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை

அதி விசேஷமானது

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

637/18 ஆம் இலக்கம்—1990 ஆம் ஆண்டு நவம்பர் மாதம் 22 ன் திகதி வியாழக்கிழமை

(அரசாங்கத்தின் அமர த்துடன் பிரசுரிக்கப்பட்டது)

பகுதி I: தொகுதி (I) — பொது

அரசாங்க அறிவித்தல்கள்

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டம்

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டத்தினது 32 ஆம் பிரிவின்கீழ், உணவு ஆலோசனைக் குழுவின் கலந்தாலோசனையுடன் சுகாதார அமைச்சரினால் ஆக்கப்பட்ட ஒழுங்குவிதிகள்.

ரேனுகா ஹேத் ரணவீர,
சுகாதார மகளிர் விவகார அமைச்சர்.

கொழும்பு,
1990.09.21.

இவ்வொழுங்கு விதிகள் 1989 ஆம் ஆண்டின் உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் என எடுத்துக்காட்டப்படலாம் என்பதுடன் 1991, ஜனவரி 01 ஆம் திகதியன்று நடைமுறைக்கு வருதலும் வேண்டும்.

பிரிவு I

பேக்கிங் தூள்

1. பேக்கிங் தூள் என்பது சோடியம் இரு காப்னேற்றினதும் போசனைக்குகந்த மாப் "பேக்கிங் தூள்". பொருளுடன் சேர்க்கப்பட்ட அமிலக் கூறு ஒன்றினதும் சேர்க்கையாகும். இது போற்றணையில் கூடும் நிபந்தனைகளின் கீழ் காப்னீரொட்சைட்டை வெளிவிடக் கூடியதாக இருக்க வேண்டும்.

அமிலக் கூறானது

- (அ) தாத்தாரிக்கமிலம் அல்லது அதன் உப்புக்கள் அல்லது இரண்டும்
- (ஆ) பெக்போரீக்கமிலத்தினது அமில உப்புக்கள்
- (இ) (அ), (ஆ) ஆகியவற்றின் சேர்க்கை எதுவாகவும் இருக்கலாம்.

பேக்கிங் தூள்

- (அ) 8 வீதத்திற்குக் குறையாத கிடைக்கக்கூடிய காப்னீரொட்சைட்டையும்
 - (ஆ) 1.5 வீதத்திற்கு மேற்படாத எஞ்சிய காப்னீரொட்சைட்டையும்
- வெளிவிடக் கூடியதாக இருக்கவேண்டும்.

சூரியகாந்தி விதை எண்ணெய் என்பது ஹெலியன் தல் அணாறல் இனது விதைகளிலிருந்து பெறப்படும் போசனைக்கான எண்ணெயாகும் அது

“சூரியகாந்தி விதை எண்ணெய்”

- (அ) 40 ° c இல் 1.467 இற்கும் 1.469 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவுக் குணகத்தையும்,
 (ஆ) 110 இற்கும் 143 இற்கும் இடைப்பட்ட அயனின் பெறுமதியையும்,
 (இ) 188 இற்கும் 194 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புகளினது கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

- (அ) 0.3 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேய்க்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப்பு அமிலங்களையும்
 (ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்,
 (இ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய காரநீர்ப்பகுப்பு அடையாத பொருட்களையும்,
 (ஈ) வேறு எண்ணெய், கொழுப்பு எதையும் அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெயை
 (உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதையுமோ, சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுடனும் பொருட்களையோ கொண்டிருக்கக் கூடாது

பிரிவு II

சீனிப் பலகாரங்கள்

1. சீனிப் பலகாரம் என்பது சுயம் பூணமானதும், மேலும் தயாரிப்போ பதப்படுத்தலோ இன்றி உண்ணக்கூடியதாகவுள்ள திண்ம அல்லது பகுதி திண்மமாகவுள்ள பொருளாகும். அதன் து பிரதான மூலப்பொருளாகச் சீனி, டெக்ஸ்டரோசு, குளுக்கோசுப்பாகு, சூறிமாதிய சீனி அல்லது ஒத்த காபோவைதரேற்று இனிப்பூட்டிகள் ஆகியன இருக்க வேண்டும். அது

- (அ) பட்டரும், மற்றைய போசனைக் கொழுப்புகளும்,
 (ஆ) பாலும் பாற் பொருட்களும்,
 (இ) விதைகளும் பாதுகாக்கப்பட்ட பழங்களும், மாப்பொருட்கள், வாசனைத் திரவியங்கள்,
 (ஈ) சிற்றிக் அமிலம், தாத்தாரிக் அமிலம், தாத்தாரிக் கிறீம் போன்ற அமிலமாக்கிகள்
 (உ) ஜெலற்றின், உணவுப் பிசின்கள், மற்றும்
 (ஊ) அனுமதிக்கப்பட்ட சாயங்கள், குழம்பாக்கிகள், வாசனையூட்டிக் தயாரிப்புகள் ஆகியவற்றுள் ஒன்று அல்லது பலதைக் கொண்டிருக்கலாம்.

சீனிப் பலகாரங்கள் உயர் கொதிச் சீனிப்பலகாரம், உலொசெஞ்சர்கள், வெறும் டொரி, பால்டொரி, மாற்றப்பட்ட டொரி, பட்டர்டொரி, போன்ற டொரிகள், கண்டிகள், சூயிங்கம் ஆகியவையை உள்ளடக்கும், ஆனால் சொக்கலேட்டுப் பலகாரங்கள், இனிப்பூட்டிய மாப் பலகாரங்கள், பழத் தயாரிப்புகளான ஜாம், பழஜெலி போன்றவை, ஜஸ் கிறீம் வகை அல்லது மற்றைய உறைய வைக்கப்பட்ட பலகாரங்கள் ஆகியவற்றை உள்ளடக்காது.

சீனிப் பலகாரங்கள் பின்வரும் தாய்மைக்கான நியமங்களைக் கொண்டிருக்க வேண்டும், அவையாவன—

- (அ) உணவிற்கு ஏற்ற பொருட்களை மட்டுமே அவற்றினது தயாரிப்புக்குப் பயன்படுத்த வேண்டும்.
 (ஆ) அத் தயாரிப்புகளினது அமிலத்திற் கரையாத சாம்பல் 0.2 வீதத்திற்குக் கூடாமல் இருக்க வேண்டும்.
 (இ) அவற்றினது தயாரிப்பில் செயற்கை இனிப்பூட்டிகள் பயன்படுத்தக்கூடாது.
 (ஈ) வாசனையூட்டப் பயன்படுத்திய சாரங்களிலிருந்து மட்டுமே பெறப்பட்ட ஈகைல் அற்ககோலைத் தவிர்ந்த வேறெந்த அற்ககோலையும் பலகாரங்கள் கொண்டிருக்கக் கூடாது. இது 0.5 வீதத்திற்கு மேற்படக் கூடாது.

- (உ) ஊட்டமற்ற பொருட்களான இரல்க்குப் பளபளப்பூட்டும் பிசின் போன்றவை 0.4 வீதத்திற்கு மேல் பலகாரங்களில் இருக்கக் கூடாது.
- (ஊ) உயர்கொதிச் சீனிப் பலகாரங்கள் பத்துலட்சத்தில் 100 பங்குக்கு மேற்படாமல் கந்தகவிரொட்சைட்டைக் கொண்டிருக்கலாம்.
- (எ) பட்டர் டொபி 4 வீதத்திற்குக் குறையாமல் பட்டர் கொழுப்பைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

பிரிவு III

கொழுப்புக்களும் எண்ணெய்களும்

1. மார்க்கின் என்பது பட்டரை ஒத்த, தாவர அல்லது மிருகப் போசணைக் கொழுப்புக் கள் அல்லது எண்ணெய்களிலிருந்து ஆக்கப்பட்ட ஒரு தயாரிப்பாகும். “மார்க்கின்” அது—

- (அ) பாற் கொழுப்பு இருந்தால் 10 வீதத்திற்கு மேற்படாத, கொழுப்பை 80 வீதத்திற்குக் குறைவாகவும்,
- (ஆ) 16 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்,
- (இ) ஒலேய்க்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட தனிக் கொழுப்பு அமிலங்களை 1 வீதத்திற்கு அதிகமாகவும்,
- (ஈ) கனிப்பொருள் எண்ணெய் எதனையும்,
- (உ) உப்பையும் (சோடியம் குளோரைட்டு) கொழுப்பு அகற்றிய பாற்றின்மங்களையும் தவிர்ந்த வேறு பொருட்கள் எதனையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது. அது, ஒரு கிராமில் 7.2 மருக் குறையாத அளவு இறெற்றினோலாக, விற்பின் ஏ ஐக் கொண்டிருக்க வேண்டும். அனுமதிக்கப்பட்ட குழம்பாக்கிகள், நிலைப்படுத்தும் பொருட்கள், பத்து லட்சத்தில் 4 பங்குக்கு மேற்படாத இரு அசற்றைல் ஆகியவற்றையும், அனுமதிக்கப்பட்ட சாயப் பொருட்களையும் கொண்டிருக்கலாம்.

2. தாவரக் கொழுப்பு ஐதரசனேற்றப்பட்ட தாவர எண்ணெய் என்பது ஐதரசனேற்றத்திற்குள்ளான, சுத்திகரிக்கப்பட்ட தாவர எண்ணெய் அல்லது எண்ணெய்களில் இருந்து உருவாக்கப்பட்ட, நெய்யை ஒத்த ஒரு தயாரிப்பாகும். அது அனுமதிக்கப்பட்ட வாசனையூட்டும் பொருட்களையும் கொண்டிருக்கலாம்.

“தாவரக் கொழுப்பு ஐதரசனேற்றப்பட்ட தாவர எண்ணெய்”

அது—

- (அ) தூயதாகவும் முழுமையானதாகவும்
- (ஆ) உருக்கியபொழுது கலங்கலற்றதாகவும், ஒளிர்வுடனும், விரும்பத்தக்கதாக மரால் அல்லது சுவை அற்றதாகவும்
- (இ) மயிர்த்துளைக் குழாய் வழக்கு முறையினால் கணிக் கும்போது, முழு உருகலில், உருகுநிலை 31 °C இற்குக் குறையாமலும் 37 °C இற்குக் கூடாமலும்
- (ஈ) ஒரு கிராமில் 7.5 இற்குக் குறையாத இறெற்றினோலாக, விற்பின் ஏ கொண்டதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

அது—

- (அ) மிருகங்கள், மீன்களின் எண்ணெய்கள் அல்லது கொழுப்புக்கள் எதையும், கனிப் பொருள் எண்ணெய் எதையும்
- (ஆ) 0.25 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்
- (இ) 0.25 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேய்க்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப்பமிலங்களையும்
- (ஈ) பத்துலட்சத்தில் 4 பங்குக்குக் கூடிய இரு அசற்றைலையும்
- (உ) ஒட்சியேற்ற எதிரி எதனையும் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

“பேக்கரிக்
கொழுப்பு”

3. பேக்கரிக் கொழுப்பு என்பது

(அ) மயிர்த்துளைக்குழாய் வழுக்கு முறையினால் கணிக்கும்போது உருகுநிலை 41 வரை செல்லலாம்.

(ஆ) காற்றேற்றப்பட்ட நாயினி, நைதரசன், காற்று அல்லது வேறு எடுத்துவ வாயு மட்டுமே பயன்படுத்தப்படலாம் என்பதுடன், அப்படிச் சேர்க்கப்பட்ட வாயுவினது அளவு மொத்தக் கனவளவின் 12 வீதத்திற்கு மேற்படல் ஆகாது

என்பனவற்றை தவிர, பிரிவு III 2 இல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமனங்களைக் கொண்டிருக்கும் தாவரக் கொழுப்பாகும்.

“தேங்காய்
எண்ணெய்”
“போசனைத்
தேங்காய்
எண்ணெய்”

4. தேங்காய் எண்ணெய் (போசனைத் தேங்காய் எண்ணெய்) என்பது கொக்கொஸ் நாகி பெரு இனது நல்ல முதிர்ந்த விதைகளினது பருப்புக்களில் இருந்து பெறப்பட்ட எண்ணெயாகும்.

(அ) 40°C இல் 1.4485 இற்கும் 1.44492 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவுக் குணகத் தையும்

(ஆ) 7 இற்கும் 10 இற்கும் இடைப்பட்ட அயடன் பெறுமதியையும்

(இ)-245 இற்கும் குறையாத கொழுப்புக்களினது கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

(அ) 1.0 வீதத்திற்குக் கூடிய, உலோறிக்கு அமிலமாக கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப்பமிலங்களையும்

(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்

(இ) 15 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையாப் பொருட்களையும்

(ஈ) வேறு எந்த எண்ணெயையோ, அல்லது கொழுப்பையோ அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெயையோ

(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதனையுமோ சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ எண்ணெயையோ அல்லது வாசனையுடனும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

“நல்லெண்
ணெய்”
“போசனை நல்
லெண்ணெய்”

5. நல்லெண்ணெய் (போசனை நல்லெண்ணெய் என் எண்ணெய்) என்பது செசமம் இண்டுகம் இனது வித்துக்களிலிருந்து பெறப்பட்ட எண்ணெயாகும். அது—

(அ) 40°C இல் 1.4650 இற்கும் 1.4690 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குணகத் தையும்

(ஆ) 104 இற்கும் 120 இற்கும் இடைப்பட்ட அயடன் பெறுமதியையும்

(இ) 187 இற்கும் 195 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களின் கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

(அ) 3.0 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேய்க்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப்பமிலங்களையும்

(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்

(இ) 2.0 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையாப் பொருட்களையும்

(ஈ) வேறு எந்த எண்ணெயையோ அல்லது கொழுப்பையோ அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெயையோ

(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதனையுமோ, சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுடனும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

“சோளம்
எண்ணெய்”

6. சோளம் எண்ணெய் என்பது சியா மெயிஸ் இனது கனியின் முளையத்திலிருந்து பெறப்படும் எண்ணெயாகும். அது—

(அ) 40°C இல் 1.4650 இற்கும் 1.4680 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குணகத் தையும்

- (ஆ) 103 இற்கும் 128 இற்கும் இடைப்பட்ட அயலன் பெறுமதியையும்
(இ) 187 இற்கும் 128 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களின் கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

- (அ) 1.0 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேயக்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப் பமிலங்களையும்
(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்
(இ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையாய் பொருட்களையும்
(ஈ) வேறு எண்ணெய்கள் கொழுப்புக்கள் எதையும் அல்லது கனிப்பொருள் எண் ணெயையும்
(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதையுமோ, சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுட்டும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

7. ஒலிவ் எண்ணெய் என்பது ஒலியா யூரோபியா இனது கனிந்த கனியிலிருந்து பெறப் படும் எண்ணெயாகும். அது—

ஒலிவ் எண் ணெய்

- (அ) 40°C இல் 1.4605 இற்கும் 1.4635 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குணகத் தையும்
(ஆ) 75 இற்கும் 92 இற்கும் இடைப்பட்ட அயலன் பெறுமதியையும்
(இ) 182 இற்கும் 196 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களின் கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

- (அ) 1.0 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேயக்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப் பமிலங்களையும்
(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்
(இ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையாய் பொருட்களையும்
(ஈ) வேறு எண்ணெய், கொழுப்பு எதையும் அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெயையோ
(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதையுமோ, சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுட்டும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

8. நிலக்கடலை எண்ணெய் என்பது அரகிஸ் கைபோசியா இனது, தாய் நல்ல நிலக்கடலை கனிலிருந்து பெறப்படும் எண்ணெயாகும். அது—

நிலக்கடலை எண்ணெய்

- (அ) 40°C இல் 1.46/8 இற்கும் 1.4/72 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குணகத் தையும்
(ஆ) 80 இற்கும் 106 இற்கும் இடைப்பட்ட அயலன் பெறுமதியையும்
(இ) 187 இற்கும் 196 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களின் கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

- (அ) 3.0 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேயக்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப் பமிலங்களையும்
(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்
(இ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்புடையாய் பொருட்களையும்
(ஈ) வேறு எண்ணெய், கொழுப்பு அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெய் ஆகியவை எதை யும்
(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதையுமோ, சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுட்டும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

‘சோயா அவரை
எண்ணெய்’.

9. சோயா அவரை எண்ணெய் என்பது தூய நல்ல கிளைசின் மக்ஸ் மோர் சோயா அவரை யிலிருந்து பெறப்பட்ட எண்ணெயிலிருந்து, இயற்கையாகவே அதில் இருக்கும் பிசினின் பெரும்பகுதி, நீரேற்றத்தின் பின்பான இயந்திர அல்லது பெளதிகப் பிரித்தெடுப்பினால் நீக் கப்படுவதால் கிடைப்பதாகும். அது—

(அ) 40°C இல் 1.472 இற்கும் 1.476 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குண தையும்

(ஆ) 112 இற்கும் 143 இற்கும் இடைப்பட்ட அயடன் பெறுமதியையும்

(இ) 189 இற்கும் 195 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களின் கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

(அ) 0.25 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேய்க்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட தனிக் கொழுப் பமிலங்களையும்

(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்

(இ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையா பொருட்களையும்

(ஈ) வேறு எண்ணெய், கொழுப்பு அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெய் ஆகியவை எதனை யுமோ.

(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதனையுமோ, சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுடனும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

‘பாம்பருப்பு
எண்ணெய்’.

10. பாம்பருப்பு எண்ணெய் (போசனைக்குவந்தது) என்பது எண்ணெய்ப் பாம் எலெயிக கையின்சிக ஐக் இனது தூய, நல்ல கனிகளினதும் பருப்பிலிருந்து பெறப்படும், மனிதர்கள் உட்கொள்ள ஏற்றதாக்குவதற்கு மேலும் பதனிடுதல் எதுவும் தேவையற்ற, எண்ணெயாகும். அது—

(அ) 40°C இல் 1.448 இற்கும் 1.462 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குணகத் தையும்

(ஆ) 13 இற்கும் 23 இற்கும் இடைப்பட்ட அயடன் பெறுமதியையும்

(இ) 230 இற்கும் 254 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களின் கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

(அ) 0.25 வீதத்திற்குக் கூடிய, பாமொற்றிற்கு அமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட தனிக் கொழுப்பமிலங்களையும்

(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்

(இ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையாப் பொருட்களையும்

(ஈ) வேறு எண்ணெய் கொழுப்பு அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெய் ஆகியவை எதனையும்

(உ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதனையுமோ சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுடனும் பொருளையோ

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

11. பாம்பண்ணெய் (போசனைக்குகந்தது) என்பது எண்ணெய் பாம்பு எலெயின் கைனீன்சு ஐக். இனது தூய, நல்ல கனியினது சதைப்பிடிப்பான இடைக்கனியத்திலிருந்து பெறப்படும், மனிதர்கள் உட்கொள்ள ஏற்ற தூக்குவதற்கு மேலும் எதுவிதப் பதனிடதலும் தேவையற்ற எண்ணெயாகும். இது போசனைச் சிவப்புப் பாம்பு எண்ணெய், வெளிற்றப்பட்ட போசனைப் பாம்பு எண்ணெய் ஆகியவற்றை உள்ளடக்கும். அது—

(அ) 40°C இல் 1.4546 இற்கும் 1.4560 இற்கும் இடைப்பட்ட ஒளிமுறிவும் குணகத் தையும்

(ஆ) 50 இற்கும் 55 இற்கும் இடைப்பட்ட அயடன் பெறுமதியையும்

(இ) 195 இற்கும் 305 இற்கும் இடைப்பட்ட கொழுப்புக்களினது கார நீர்ப்பகுப்புப் பெறுமதியையும்;

கொண்டிருக்க வேண்டும்; அத்துடன்—

(அ) 0.1 வீதத்திற்குக் கூடிய, பாம்பெற்றிக்கமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட தனிக் கொழுப்பமிலங்களையும்;

(ஆ) 0.5 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்;

(இ) 1.0 வீதத்திற்குக் கூடிய கார நீர்ப்பகுப்படையாப் பொருட்களையும்;

(ஈ) வேறு எண்ணெய், கொழுப்பு அல்லது கனிப்பொருள் எண்ணெய் ஆகியவை எதனையும்;

(அ) தொங்கிய அல்லது வேற்றுப் பொருட்கள் எதனையுமோ சேர்க்கப்பட்ட சாயத் தையோ அல்லது வாசனையுட்பும் பொருளையோ.

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

12. இலாட் என்பது பன்றிகளிலிருந்து விடுவிக்கப்பட்ட தெளிவான கொழுப்பாகும். "இலாட்" அது—

(அ) விடுவிக்கப்படும் முறையின் விளைவாகப் பெறப்படும், கொழுப்பமிலங்கள் கொழுப்புக்கள் தவிர்ந்த, பொருட்களை 1 வீதத்திற்கு மேலும்;

(ஆ) 1 வீதத்திற்குக் கூடிய ஈரலிப்பையும்;

(இ) வேற்றுப் பொருட்களை எதனையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

13. வழிகை (Dripping) என்பது வெள்ளாடுகள், செம்மறியாடுகள், எருதுகள் அல்லது எருமைகளினது எலும்புகள் அல்லது கொழுப்பிலிருந்து விடுவிப்பதன் மூலம் அல்லது பதனிடதல் மூலம் பெறப்பட்ட எதுவித இரசாயனப் பதனிடதலுக்கும் உள்ளாகாத, தெளிவான வெளிற்றப்படாத, கலப்படமற்ற கொழுப்பாகும். அது—

(அ) 99 வீதத்திற்குக் குறைந்த காரநீர்ப்பகுப்படையும் பொருளையும்;

(ஆ) 1.5 வீதத்திற்குக் கூடிய, ஒலேய்கமிலமாகக் கணிக்கப்பட்ட, தனிக் கொழுப்பமிலங்களையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

மு. கு.—இந்தப் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அயடன் பெறுமதிகள் யாவும் விஜேயின் முறையால் பெறப்பட்டவையாகும்.

பிரிவு IV

தானியங்கள், பருப்புவகைகள், மாவகைகள், தானிய உணவுகள்

விளக்கம்:

இந்தப் பிரிவைப் பொறுத்தவரையில்

(1) 'வேற்றுப் பொருட்கள்' என்னும் பதம், அந்தப் பந்தியில் குறிப்பிடப்பட்ட உணவுத்தானியம் அல்லது பருப்புத் தவிர்ந்த ஏனைய சேதன அல்லது அசேதனப் பொருட்களைக் குறிக்கும்.

உ.ம்—கோது, சப்பி, புல்லுவிதைகள், ஏனைய வகைத் தானியம் அல்லது பருப்பு, மணல், களிமண் கட்டிகள் போன்றவை.

(2) "சேதமுற்ற தானியம்" அல்லது "சேதமுற்ற விதை" என்னும் பதம், பூச்சிகள், வெப்பம், நீர், நோய் அல்லது வேறு காரணங்களால் (குற்றம்போது ஏற்படுபடுவதை தவிர்ந்த) கண்ணுக்குத் தெரியக் கூடியதாகப் பாதிக்கப்பட்டுள்ளதாகத் தெளிவாக இனம் காணக்கூடிய நிலையிலுள்ள பருப்புக்களாகும்.

பொது நிபந்தனைகள்—

(1) பச்சை விவசாய விளைபொருட்களான தானியங்களும் பருப்பு வகைகளும் (உடைக்கப்பட்ட பருப்புவகைகள் உட்பட) 1980 ஆம் ஆண்டு உணவுச் சட்டம் எண் 26 இன் கீழ் குறிப்பிடப்பட்ட கட்டளைகளில் விதிக்கப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு மேல் கிருமிநாசினி எச்சங்களைக் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

(2) தானியங்களும் பருப்புவகைகளும் உடைக்கப்பட்ட பருப்பு வகைகள், அவற்றிலிருந்து பெறப்படும் மாவகைகள் உட்பட) விரும்பத்தகாத வேற்று மணங்கள், சேர்க்கப்பட்ட சாயங்கள் ஆகியவையற்று இருக்க வேண்டும்.

(3) அமிலத்திற கரையாத சாம்பல் (சிலிசியசுப் பொருள்), நெல் தவிர்ந்த ஏனைய தானியங்களிலும் பருப்பு வகைகளிலும் 10 வீதத்திற்கு மேல் இருக்கக் கூடாது.

(4) தானியங்கள் அல்லது பருப்புக்களிலிருந்து பெறப்படும் மாவகைகளில் அமிலத்திற கரையாத சாம்பல் (சிலிசியசுப் பொருள்) 0.3 வீதத்திற்கு மேல் இருக்கக் கூடாது.

(5) தானியங்கள், பருப்பு வகைகள், மாவகைகள், தானிய உணவுகள் என்பன பூச்சி, பங்குகத் தொற்றுக்களற்று இருக்கவேண்டும்.

(6) கொறியுயிர்களினது மயிரும் கழிவுப் பொருட்களும், மா எதிலும் ஒரு கிலோகிராமுக்கு 5 துண்டுகளுக்கு மேல் இருக்கக்கூடாது. அத்துடன் ஒரு கிலோகிராமில் 100 மி. கி. இற்குமேல் பூரிக்கமிலத்தைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

விளக்கம்—

வேற்று மணம் என்பது குறிப்பிடப்படும் உணவுத் தானியத்துக்கு அந்நியமான மணங்களாகும். அந்த மணங்களினது பிரசன்னம் அந்த உணவுத் தானியத்தை அல்லது பருப்பை அவற்றின் வழமையான பாவனைக்கு ஏற்றதற்றதாக்கிவிடும்.

பூச்சித்தொற்று என்பது உயிருடனான பூச்சிகள் மற்றும் அவற்றினது குடம்பிப் பருவங்கள் ஆகியவற்றைக் கொண்டிருப்பதைக் குறிக்கும்.

1. நெல் என்பது ஒறைசா சரைவா இனது உயியினுள் உள்ள முழுத்தானியமாகும். அது— 'நெல்'
(அ) 15 விதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்;
(ஆ) 2 விதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்
(இ) 7 விதத்திற்குக்கூடிய சேதமுற்ற தானியத்தையும்
கொண்டிருக்கக்கூடாது.

2. அரிசி (தீட்டிய அல்லது தீட்டாத) என்பது ஒறைசா சரைவா இனது உயியகற்றிய 'தீட்டிய அரிசி'
தானியமாகும். அது பச்சையாகவோ அல்லது புழுக்கியதாகவோ, தீட்டியதாகவோ அல்லது தீட்டாததாகவோ இருக்கலாம். அது— தீட்டாத அரிசி பச்சை அரிசி

(அ) 15 விதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்;
(ஆ) 15 விதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்;
(இ) 5 விதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற தானியங்களையும்;
(ஈ) பச்சையரிசியாயின் 45 விதத்துக்குக்கூடிய உடைந்த தானியத்தையும்;
(உ) புழுங்கலரிசியாயின் 20 விதத்துக்குக்கூடிய உடைந்த தானியத்தையும்;
(ஊ) 10 விதத்துக்குமேல் வேறொரு இன அரிசியையும்
கொண்டிருக்கக்கூடாது. 'புழுங்கல் அரிசி'

3. சோளம் என்பது சியா மெயிசு இனது கொதகற்றிய பருப்பாகும். அது— 'சோளம்'
(அ) 14 விதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்;
(ஆ) 4 விதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்;
(இ) 5 விதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற தானியத்தையும்
கொண்டிருக்கக்கூடாது.

4. குரக்கன் என்பது எலுசின் கொற்கான கேற்றினது முழுத் தானியமாகும். அது— 'குரக்கன்'
(அ) 15 விதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்
(ஆ) 4 விதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்;
(இ) 4 விதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற தானியங்களையும்
கொண்டிருக்கக்கூடாது.

5. வாற்கோதுமை என்பது ஹோர்டியம் வல்காரே இனது தானியமாகும். அது— 'வாற்
கோதுமை'
(அ) 14 விதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்
(ஆ) 4 விதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்
(இ) 4 விதத்திற்குக்கூடிய சேதமுற்ற தானியங்களையும்
கொண்டிருக்கக்கூடாது.

6. பாசிப்பயறு என்பது விக்னா இரோடியற்றூ வில்க்செக் இனது முதிர்ந்த விதையாகும். 'பாசிப்பயறு'
அது—
(அ) 12 விதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்
(ஆ) 1.5 விதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்
(இ) 4 விதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற விதைகளையும்
கொண்டிருக்கக்கூடாது.

7. கௌபி என்பது விக்னா கிணென்சிசு களியினது முதிர்ந்த விதையாகும். அது— 'கௌபி'

(அ) 12 வீதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) 1.5 வீதத்துக்குக்கூடிய வேற்றுப் பொருட்களையும்;

(இ) 4 வீதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற விதைகளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

8. கௌபி பருப்பு என்பது விக்னா கிணென்சிசு வினது கோதகற்றிய விதையாகும்.

'கௌபி பருப்பு'

அது—

(அ) 12 வீதத்துக்குக்கூடிய ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) 1.5 வீதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற விதைகளையும்

(இ) 2 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட சேதமுற்ற விதைகளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

9. மைசூர் பருப்பு என்பது லென்ஸ் எஸ்குலெண்டா மொனன்ச் சின் கோதகற்றிய விதையாகும். அது—

'மைசூர் பருப்பு'

(அ) 12 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) 1.5 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட வேற்றுப் பொருட்களையும்

(இ) 2 வீதத்துக்குக்கூடிய சேதமுற்ற விதைகளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

10. துவாம்பருப்பு என்பது கஜானஸ் இன் கோதகற்றிய விதையாகும் அது—

'துவாம்பருப்பு'

(அ) 12 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 1.5 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட வேற்றுப் பொருட்களையும்

(இ) 2.0 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட உடைந்த விதைகளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

11. உழுந்து என்பது விக்னா கிணென்சிசு (எஸ்) ஹெப்பர் இனது விதையாகும். அது—

'உழுந்து'

(அ) 12 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 2.5 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட வேற்றுப் பொருட்களையும்

(இ) 4 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட சேதமான விதைகளையும்

கொண்டிருத்தலாகாது.

12. சோயா என்பது கிளிசினே மக்ஸ் (எல்) மோர் இன் முதிர்ந்த விதையாகும். அது—

'சோயா'

(அ) 13 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) 1 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட வேற்றுப் பொருட்களையும்

(இ) 3 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட சேதமான விதைகளையும்

கொண்டிருத்தலாகாது.

13. அரிசி மா அல்லது இடிக்கப்பட்ட அரிசி—என்பது ஒறைசா சற்றைவா வின் தானிய மாண் சுத்தப்படுத்தப்பட்ட அரிசியை அரைப்பதன் மூலம் பெறப்படும் தயாரிப்பாகும். அது—

'அரிசி மா அல்லது இடிக்கப்பட்ட அரிசி'

(அ) 13 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) எவ்வித வேற்று மாவையோ மாப்பதார்த்தங்களையோ வேற்றுப் பொருட்களையோ கொண்டிருத்தலாகாது.

14. பூரண கோதுமை மா ளன்பது த்திற்திகம் ளசிறநிவம் அல்லது த்திற்திகம் கொம்பாக் “பூரண் ளுரண்
டம் தின் துப்பரவு செய்ப்பட்ட தானியத்தை திடத்தும் அமைத்தும் பெறப்பட்ட துப்பர கோதுமை மா”
வான கோதுமையிலுள்ள சகல அம்சங்களையும் அடக்கிய தயாரிப்பாகும். அது—

(அ) 14 விதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) 2 விதத்துக்குக் குறையாத உயர் நிலையில் கணக்கிடப்படும் சுத்தப்படுத்தப் படாத இளையங்களையும்;

(இ) 2 விதத்துக்கு மேற்பட்ட சாம்பலையும்.

கொண்டிருத்தலாகாது.

15. கோதுமை மா ளன்பது த்திற்திகம் ளசிறநிவம் அல்லது த்திற்திகம் கொம்பாக்டம் தின் “சுரண் மா”
தானியத்தை திடத்தும் அரைத்தும் பெறப்பட்ட துப்பரவான தயாரிப்பாகும். அது—

(அ) 14 விதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) உலர் நிலையில் 9 விதத்துக்குக் குறைந்த புரதத்தை (எண், எக்ஸ் 5.7) பும்

(இ) உலர் நிலையில் 8 விதத்துக்குக் குறைந்த குளுட்டனையும்

(ஈ) உலர் நிலையில் 0.6 விதத்துக்குக் குறைந்த புரதத்தை (எண், எக்ஸ் 5.7) பும்

கொண்டிருத்தலாகாது.

16. சுரண் மா ளன்பது ளியா மேஸ் தின் தானியத்தை அரைப்பதன் மூலம் பெறப்படும் “சுரண் மா”
தயாரிப்பாகும். அது—

(அ) 14 விதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) உலர் நிலையில் 6 விதத்திற்குக் குறைந்த புரதத்தை (எண் எக்ஸ் 5.7) பும்

கொண்டிருத்தலாகாது.

17. குரக்கண் மா ளன்பது கொறகாலு ளின் மணிகளை அரைப்பதன் மூலம் பெறப்படும் “குரக்கண் மா”
தயாரிப்பாகும். அது—

(அ) 14 விதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) உலர் நிலையில் 6 விதத்துக்குக் குறைந்த புரதத்தை (எண், எக்ஸ் 5.7) பும்

(இ) எந்த வேற்று மாலையோ, மாப்பண்டத்தையோ வேற்றுப் பொருள்களையோ

கொண்டிருத்தலாகாது.

18. அரோறுட்ட மா (அரோறுட்ட தூள்) ளன்பது மறன்ற அருண்டினையிா அல்லது கோர்
குமர் ளகஸ்றிபோலியா ளனப்படும் செடியின் கிழங்கிலிருந்து பிரித்தெடுக்கப்பட்டு சுத்திகரிக்க
கப்பட்ட மாப்பதார்த்தமாகும். அது—

(அ) 14 விதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) 0.3 விதத்துக்கு மேற்பட்ட கரையாத அமிலச சாம்பலையும்;

(இ) எந்த வேற்று மாப்பதார்த்தத்தையோ அல்லது வேற்றுப் பொருள்களையோ

கொண்டிருத்தலாகாது.

19. மரவள்ளிச் சவ்வரிசி ளன்பது மனிளுறாட் ளஸ்குலெண்டா க்ருண்ட்ஸ் தின் மாவிளி “மரவள்ளிச்,
ருந்து பெறப்பட்ட தயாரிப்பாகும். அது—
சவ்வரிசி”

(அ) 12 விதத்துக்கு மேற்பட்ட சாம்பலையும்

(ஆ) எந்த வேற்று மாப் பதார்த்தத்தையோ வேற்றுப் பொருளையோ

கொண்டிருத்தலாகாது.

‘கஸ்ட்டட்
பவுடர்’

20. கஸ்ட்டட் பவுடர் என்பது மாப் பதார்த்தத்திலிருந்து தயாரிக்கப்படுவதென்ப பொருள்படுவதுடன், சுவையூட்டிகள், நிறமூட்டிகள், மூட்டைத் திண்மங்கள், பாற் திண்மங்கள் ஆகியவற்றையும் கொண்டதாகலாம். இது—

(அ) 12 வீதத்துக்கு மேற்படாத ஈரலிப்பைக் கொண்டிருப்பதோடு;

(ஆ) மிகத்துல்லியமான பஸ்ப நிலையிலும் இருத்தல்வேண்டும்.

‘செமோலினு’

21. செமோலினு என்பது துப்பாவுசெய்யப்பட்ட ட்ரைநேரிசும டியூரம் தானியத்திலிருந்து 200 ஆம் இலக்க அரிதட்டி-நூடாக செல்லக்கூடியதாகவும் 100 ஆம் இலக்க அரிதட்டி-நூடாக 3 வீதத்துக்குக் மேற்படச் செல்லாதவகையிலும், அரைநீர்தல், அடிநீர்தல் ஆகிய முறைகளினால் பெறப்பட்ட தயாரிப்பாகும்.

‘மக்கரோன்’
‘ஸ்பேகற்றி’
‘வேமிசெல்லி’
‘நூட்டல்’

22. பஸ்ற்று தயாரிப்புகள் (மக்கரோனி, ஸ்பேகற்றி, வேமிசெல்லி, நூட்டல்) என்பது குரக்கன் மா, சோயா மா, மாவள்ளி மா, பால்மா, மூட்டைத் திண்மங்கள், வாசனைப் பொருட்கள், வைட்டமின்கள், கனியூப்புக்கள் ஆகியன சேர்க்கப்பட்டோ சேர்க்கப்படாமலோ கோதுமைமாப் பிசைவிலிருந்து உருவாக்கப்பட்ட அலகுகளை உலாவைத்துப் பெறப்படும் தயாரிப்பாகும். அவை—

(அ) 12 வீதத்துக்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்;

(ஆ) எந்த வேற்று மாவையோ மாப் பதார்த்தத்தையோ வேற்றுப் பொருட்களையோ கொண்டிருத்தலாகாது.

பிரிவு V

வாசனைத் திரவியங்கள், சர்க்குகள், தானிதங்கள்

வாசனைத் திரவியங்கள் என்பன, அவற்றினது ஆவியாகத்தக்க எண்ணெய் எதனதும் பகுதி எதுவும் அல்லது வேறு வாசனையூட்டும் மூலங்கள் எதுவும் அகற்றப்படாத உணவைத் தானிதம்செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் வாசனையுள்ள தாவரப் பொருட்களாகும். அவை சேர்க்கப்பட்ட நிறமூட்டும் பொருள் எதையும் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

விளக்கம்—

(1) இந்தப் பிரிவினது நோக்கைப் பொறுத்தவரை பிறபொருள் என்பது—

(அ) போசனைக்குகந்த பிறவிதைகள், சப்பி, கம்பு, வைக்கோல், இவற்றை ஒத்த சேதனப் பொருட்களையும்;

(ஆ) கற்கள், மண்கட்டிகள், தூசு, அழுக்கு, களிமண் இவற்றை ஒத்த அசேதனப் பொருட்களையும் குறிக்கும்.

(2) முழு வாசனைத் திரவியங்களில் அனுமதிக்கப்பட்ட பிற பொருட்களில் அசேதனப் பொருட்கள் 2 வீதத்தை மீறக்கூடாது.

முழு வாசனைத் திரவியங்களும், வாசனைத் திரவியத் தூள்களும் இப்பிரிவில் ஒவ்வொரு வாசனைத் திரவியத்துக்கும் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தூய்மைக்கான நியமங்களைக் கொண்டிருக்கவேண்டும். எந்தவொரு வாசனைத் திரவியத்திற்காவது தூய்மைக்கான நியமங்கள் இப்பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்காவிட்டால், அவ்வாசனைத் திரவியம், 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிறபொருட்களையும், அதில் 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அசேதனப் பொருட்களையும் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழுக்காவே’

(1) முழுக் காவே என்பது: கரம் காவி எனும் தாவரத்தினது உலர்ந்த விதையாகும். அது 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது

‘காவே தூள்’

(2) காவே தூள் என்பது கரம் காவி இனது உலர்ந்த விதைகளிலிருந்து மட்டும் பெறப்பட்ட தூளாகும். அது—

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாத சாம்பலையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(3) முழு ஏலக்காய் என்பது எலற்றாறியா காடமொம்மேற்றன் எனும் தாவரத்தினது ஏறக்குறையப் பழுத்த நன்கு உருவான, நல்ல கனிகளாகும். அது 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிறபொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழு ஏலக்காய்’

(4) ஏலக்காய் தூள் என்பது எலற்றாறியா காடமொம்மேற்றனது கனிகளிலிருந்து மட்டும் பெறப்பட்ட தூளாகும். அது—

‘ஏலக்காய் தூள்’

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாத சாம்பலையும்

(ஈ) 3 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெயையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(5) முழு மிளகாய் (செத்தல் மிளகாய்) என்பது கப்சிகம் அன்னும் எனும் தாவரத்தினது உலர்ந்த கனிகளாகும். அது 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிறபொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது. அது 12.0 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழு மிளகாய் (செத்தல் மிளகாய்)’

(6) மிளகாய்தூள் என்பது கப்சிகம் அன்னும்; இனது உலர்ந்த மிளகாய்ப் பழங்களிலிருந்து மட்டும் பெறப்படும் தூளாகும். அது—

‘மிளகாய்தூள்’

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1.3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாத சாம்பலையும்

(ஈ) 12 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஈதரினால் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட ஆவியாகாத பொருட்களையும்

(உ) 30 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட இயல்பான நாரையும்

(ஊ) 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட புல்லிகளையும் காம்புகளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(7) முழுக் கறுவா என்பது சினமோம்மே செலனிகம் புழும் இனது உலர்ந்த உட்பட்டையாகும். அது 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிறபொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழுக் கறுவா’

(8) கறுவாத் தூள் என்பது சினமோம்மே செலனிகம் புழுமினது உலர்ந்த பட்டையை மட்டும் அரைப்பதனால் பெறப்படுவதாகும். அது—

‘கறுவாத் தூள்’

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாத சாம்பலையும்

(ஈ) 0.6 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெயையும்

(உ) சினமோம்மே கசியா புழுமினது உலர்ந்த பட்டையான, கசியாவையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(9) முழுக்காரம்பு என்பது ஊகெனியா கறியோபைலூஸ் (ஸ்பிங்செல்) புல்லக்கும் ஹரிசனமினது உலர்ந்த, மலராத பூ மொட்டுக்களாகும். அது 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிறபொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழுக்காரம்பு’

‘கராம்புத்
தூள்’

(10) கராம்புத்தூள் என்பது ஊகெனியா கறியோபைலூஸ் (ஸ்பிரிங்கெல்) புல்லுக்கும் ஹரிசனூமினது உலர்ந்த மலராத பூ மொட்டுகளிலிருந்து மட்டும் பெறப்பட்ட தூளாகும். அது—

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 0.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 15 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெயையும்

(உ) 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட காம்புகளையும்

(ஊ) வற்றிய அல்லது பகுதி வற்றிய கராம்புகள் எதையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழுக்
கொத்தமல்லி’

(11) முழுக் கொத்தமல்லி என்பது கொறியன்டிநம் சற்றைவம் இனது உலர் கனி களாகும். அவை 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘கொத்தமல்லி
தூள்’

(12) கொத்தமல்லித் தூள் என்பது கொறியன்டிநம் சற்றைவம் இனது உலர் கனிகளிலிருந்து மட்டும் பெறப்பட்ட தூளாகும். அது—

(அ) 9 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 7 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 19 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெயையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழுநற்சேர
கம்’
‘முழுசிறுசேர
கம்’

(13) முழுச் சிறு சேரகம் (நற்சேரகம்) என்பது கமினம் சிமினம் இனது உலர்ந்த விதை களாகும். அது 7 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘சிறுசேரகத்தூள்’

(14) சிறு சேரகத் (நற்சேரகத்) தூள் என்பது கமினம் சிமினம் இனது உலர் விதைகளிலிருந்து மட்டும் பெறப்பட்ட தூளாகும். அது—

(அ) 9 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழு டில்’

(15) முழு டில் என்பது அனெதம் கிறவியோலன்ஸ் இனது உலர்ந்த விதைகளாகும். 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘டில் தூள்’

(16) டில் தூள் என்பது அனெதம் கிறவியோலன்ஸ் இனது உலர்ந்த விதைகளை மட்டும் ஆரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது—

(அ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 10 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

‘முழுப்
‘பெருஞ்சேரகம்’

(17) முழுப் பெருஞ்சேரகம் என்பது போனிகுலம் வல்காரே மில்லினது உலர்ந்த, முற்றிய பழங்களாகும். அது 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(18) பெருஞ்சீரகத் தூள் என்பது போனிகுலம் வல்காரே மில்லினது உலர்ந்த, முற்றிய பழங்களை மட்டும் அரைப்பதனால் பெறப்படும் தூளாகும். அது— 'பெருஞ்சீரகத் தூள்'

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 9 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 1 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெயையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(19) முழு வெந்தயம் என்பது இறிகோனெல்லா போனம்—கிறேகம் இனது உலர்ந்த விதைகளாகும். அது 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக் கூடாது. 'முழுவெந்தயம்'

(20) வெந்தயத்தூள் என்பது இறிகோனெல்லா போனம்—கிறிகம் இனது உலர்ந்த முற்றிய விதைகளை மட்டும் அரைப்பதனால் பெறப்படும் தூளாகும். அது— வெந்தயத்தூள்

(அ) 10 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 7 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 7 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஈதரால் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட மொத்த ஆவியாகத பொருளையும்

(உ) 30 வீதத்திற்குக் குறைந்த குளிர் நீரிற் கரையக்கூடிய பொருளையும் கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(21) முழு இஞ்சி என்பது ஜின்ஜிபர் ஒபிசினலே ரொஸ்கோவினது கழுவிக் காயவிடப்பட்ட அல்லது தோலகற்றிக் காயவிடப்பட்ட வேர்த்தண்டுக் கிழங்காகும். அது 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிறபொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது. இஞ்சி, சுண்ணாம்பின் (கல்சியம் ஓட்சைட்டு) அளவு 4 வீதத்தை மீறாதபடி, சுண்ணாம்பு இடப்படலாம். 'முழு இஞ்சி'

(22) இஞ்சித்தூள் என்பது ஜின்ஜிபர் ஒபிசினலே ரொஸ்கோவினது வேர்த்தண்டுக் கிழங்கை மட்டும் அரைப்பதனால் பெறப்படும் தூளாகும். அது— 'இஞ்சித்தூள்'

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 7 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 1 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெயையும்

(உ) 10 வீதத்திற்குக் குறைந்த குளிர் நீரிற் கரையக்கூடிய பொருளையும்

(ஊ) 4.5 வீதத்திற்குக் குறைந்த அற்ககோலிற் (90%) கரையக்கூடிய பொருளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

(23) முழு ஜாதி பத்திரி என்பது மிறிஸ்கா பிறக்கிறென்ஸ் கவுற்றினது விதையின் உலர்ந்த வெளித்தோல் அல்லது மேல்வளரியாகும். அது 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது. 'முழு ஜாதி பத்திரி'

(24) ஜாதி பத்திரித்தூள் என்பது மிறிஸ்கா பிறக்கிறென்ஸ் கவுற்றினது உலர்ந்த வெளித் தோல் அல்லது மேல்வளரியை மட்டும் அரைப்பதனால் பெறப்படும் தூளாகும். அது— 'ஜாதிபத்திரித் தூள்'

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 10 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட இயல்பான நாரையும்

(உ) 20 வீதத்திற்குக் குறைந்த அல்லது 30 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈதரினால் பிரித் தெடுக்கப்பட்ட, மொத்த ஆவியாகாத பொருளையும்

கொண்டிருக்கக்கூடாது.

'முழுக்கடுகு'

(25) முழுக்கடுகு என்பது பிறசிக்கா அல்பா, பிறசிக்கா யுன்சியா; பிறசிக்கா நிக்கிரா; கொச் ஆகியவற்றின் உலர்ந்த விதைகளாகும். அவை 7 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக்கூடாது

'கடுகுத் தூள்'

(26) கடுகுத் தூள் என்பது பிறசிக்கா அல்பாத் பிறசிக்கா யுன்சியா; பிறசிக்கா நிக்கிரா கொச் ஆகியவற்றினது உலர்ந்த விதைகளமட்டும் அரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது—

(அ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 22 வீதத்திற்கு குறைந்த ஈதரினாற் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட மொத்த ஆவியாகாத பொருளையும்

(உ) 15 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட மாப்பொருளையும்

(ஊ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட இயல்பான நாரையும் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'முழுச் சாதிக் காய்'

(27) முழுச்சாதிக்காய் என்பது மிறிஸ்கா பிறக்கறன்ஸ்கவுற் இனது உலர்ந்த விதைகளாகும். அது 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'சாதிக்காய்த் தூள்'

(28) சாதிக்காய்த் தூள் என்பது மிறிஸ்கா பிறக்கறன்ஸ்கவுற் இனது உலர்ந்த விதைகளை மட்டும் அரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது—

(அ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 0.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 25 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஈதரினாற் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட மொத்த ஆவியாகாத பொருளையும்

(உ) 10 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட இயல்பான நாரையும் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'முழுக் கறுப்பு மிளகு'

(29) முழுக்கறுப்பு மிளகு என்பது பிப்பர் நிக்கிரம் இனது உலர்ந்த முதிர்ந்த பழங்களாகும். அது 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'கறுப்பு மிளகுத் தூள்'

(30) கறுப்பு மிளகுத்தூள் என்பது பிப்பர் நிக்கிரம் இனது உலர்ந்த பழங்களை மட்டும் அரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது—

(அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்

(ஆ) 8 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

(இ) 1.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

(ஈ) 5.5 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஈதரினாற் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட மொத்த ஆவியாகாத பொருளையும்

(உ) 18 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட இயல்பான நாரையும் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'முழு வெள்ளை மிளகு'

(31) முழு வெள்ளை மிளகு என்பது பிப்பர் நிக்கிரம் இனது உலர்ந்த முதிர்ந்த கோது அகற்றப்பட்ட பழங்களாகும். அவை 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களைக் கொண்டிருக்கக் கூடாது.

(32) வெள்ளை மிளகுத்தூள் என்பது பிப்பர் நீக்கி இனது உலர்ந்த, கோதகற்றப் பட்ட பழங்களை மட்டும் அரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது— 'வெள்ளை மிளகுத்தூள்'

- (அ) 12 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்
- (ஆ) 2.2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்
- (இ) 0.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்
- (ஈ) 7 வீதத்திற்குக் குறைந்த ஈதரினாற் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட மொத்த ஆவியாகாத பொருளையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

(33) முழுமஞ்சள் என்பது கேர்குமா டொமஸ்ரிகா வல் இனது உலர்ந்த தீவர்த்தணடுக் கிழங்கு அல்லது சூழிமுருவான வேராகும். அது— 'முழு மஞ்சள்'

- (அ) 3 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட பிற பொருட்களையும்
- (ஆ) 9 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்
- (இ) 9 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

(34) மஞ்சட் தூள் என்பது கேர்குமா டொமஸ்ரிகா வல் இனது உலர்ந்த வேர்த்தணடுக் கிழங்கு அல்லது சூழிமுருவான வேரை மட்டும் அரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது— 'மஞ்சட் தூள்'

- (அ) 10 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்
- (ஆ) 9 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்
- (இ) 1.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

(35) கறித்தூள், சரக்குத்தூள் என்பது கறுப்பு மிளகு, கறுவா, கரம்பு, கொத்தமல்லி, மிளகாய், எலக்காய், சிறுசேரகம், வெந்தயம், உள்ளி, இஞ்சி, கடுகு, மஞ்சள், சாதிக்காய், கறி வேப்பிலை போன்ற நல்ல, தூய, உலர்ந்த வாசனாத் திரவியங்கள் இரண்டை அல்லது அதற்கு மேற்பட்டவற்றை அரைப்பதனாற் பெறப்படும் தூளாகும். அது— 'கறித்தூள்' 'சரக்குத்தூள்'

- (அ) 14 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்
- (ஆ) 2 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்
- (இ) அழுக்கு எதையும் அல்லது பூஞ்சள வளர்ச்சியை அல்லது வண்டுபிடித்திருக்கும் நிலையை அல்லது சேர்க்கப்பட்ட நிறமூட்டும் பொருளை

கொண்டிருக்கக் கூடாது. அத்துடன் அது மொத்த நிறையில் 5% இற்குக் குறைவாக உள்ள கூறுகளைத் தவிர்த்த, எல்லாக் கூறுகளையும், அவற்றின் விகிதாசாரத்தைப் பிரகடனப் படுத்தும் சுட்டியைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

(36) பெருங்காயம் என்பது பெறுலா அவியாசியா பொயிஸ், பெறுலா றுபிறிகவுலிஸ் போயிஸ் மற்றும் ஏனைய பெறுலா இனங்களினது வேர்த்தணடுக் கிழங்குகள், வேர்க்கறி ருந்து பெறப்படும் ஒலியோ பிசினாகும். அது— 'பெருங்காயம்'

- (அ) 15 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட சாம்பலையும்
- (ஆ) 2.5 வீதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்
- (இ) யு. எஸ். பி. 1936 செய்முறைப்படி அளவிடப்பட்டபோது 12 வீதத்திற்குக் குறைந்த 90 வீதம் அற்ககோலினாற் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட பொருளையும்
- (ஈ) கலோபொனி பிசின், கல்பனம் பிசின், அமோனியாகம் பிசின் அல்லது வேறு பிற பிசின் அல்லது வேறு பிற பொருட்களையும்

கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'பழப்புளி' (37) பழப்புளி என்பது ரமலிண்டஸ் இனடிகர் இனது பழுத்த கனியினது, விதையுடனான அல்லது விதையின்றிய சதைக்கூழாகும், அது விதையகற்றிய பின்பு
 (அ) 18 விதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்
 (ஆ) 4 விதத்திற்கு மேற்பட்ட முழுச் சாம்பலையும்
 (இ) 1 விதத்திற்கு மேற்பட்ட அமிலத்திற் கரையாச் சாம்பலையும்
 (ஈ) 6 விதத்திற்கு மேற்பட்ட நாரையும்
 (உ) 10 விதத்திற்கு மேற்பட்ட உப்பையும்
 (ஊ) தாத்தாரிக்கு அமிலமாக 14 விதத்திற்குக் குறைந்த அமிலங்களையும்
 கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'கொறக்காப்புளி' (38) கொறக்காப்புளி என்பது கார்சினியா சம்போகின்பென் இனது பழுத்த கனியினது, விதையகற்றப்பட்ட உலர்ந்த சதைப் பகுதியாகும், அது—
 (அ) 12 விதத்திற்கு மேற்பட்ட ஈரலிப்பையும்
 (ஆ) தாத்தாரிக்கு அமிலமாக 10 விதத்திற்குக் குறைந்த அமிலங்களையும்
 கொண்டிருக்கக் கூடாது.

'உள்ளி' (பூடு) (39) உள்ளி (பூடு) என்பது அவியம் சற்றைவும் இனது குமிழ்களாகும், அது—
 (அ) நல்ல நிலையிலும்
 (ஆ) பூஞ்சணங்களற்றும்
 (இ) நீங்குபயக்கும் பொருட்களற்றும்
 இருக்க வேண்டும்.

இவ்வொழுங்கு விதிகள் 1989 ஆம் ஆண்டின் உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்கு விதிகள் என எடுத்துக் காட்டப்படலாம் என்பதுடன் 1994 ஆம் ஆண்டு செப்டம்பர் மாதம் 01 ஆம் திகதியன்று நடைமுறைக்கு வருதலும் வேண்டும்.

1989 ஆம் ஆண்டின் உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள்

பிரிவு VI

40.1 வெண்ணெய் என்பது, உப்பு (சோடியம் குளோரைட்டு) அத்துடன் நிறமட்டும் பொருளாக குரோமன் அல்லது அன்னாட்டோ சேர்த்தோ சேர்க்காமலோ புறநீங்கலாகப் பசுப்பால், எருமைப்பால் அல்லது அவற்றின் சேர்க்கை என்பவற்றிலிருந்து அல்லது பாலாடையிலிருந்து அல்லது தயிரிலிருந்து பெறப்பட்ட உற்பத்திப்பொருள் என்று பொருளாகும்.

" வெண்ணெய் "

வெண்ணெய் ஆனது :—

- (அ) 80 சதவீதத்துக்குக் குறைந்த பாற்கொழுப்பைக் கொண்டிருத்தலாகாது.
- (ஆ) 16 சதவீதத்துக்கு மேற்பட்ட நீரைக் கொண்டிருத்தலாகாது.
- (இ) 4 சதவீதத்துக்கு அதிகமான தயிரையும் உப்பையும் கொண்டிருத்தலாகாது.
- (ஈ) ஏதேனும் பிறபதார்த்தத்தைக் கொண்டிருத்தலாகாது.

வெண்ணெய் கொழுப்பு :—

- (அ) 1.4524 முதல் 1.4561 வரையிலான ரிபரக்டோ சுட்டியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (ஆ) 23 முதல் 32 வரையிலான ரிச்சார்ட் மீசல் பெறுமதியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (இ) 1.5 முதல் 3.5 வரையிலான பொலன்ஸ்கி பெறுமதியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

40.2 வெண்ணெய் எண்ணெய் (நெய்). — எருமைகளின் அல்லது பசுக்களின் பாலிலிருந்து அல்லது அதன் ஏதேனும் கலவையிலிருந்து புறநீங்கலாகத் தயாரிக்கப்பட்ட சுத்தமான தெளிவான பாற்கொழுப்பு என்று பொருளாகும்.

" வெண்ணெய் எண்ணெய் "

வெண்ணெய் எண்ணெய் (நெய்) :—

- (அ) 0.5 க்கு மேற்படாத ஈரப்பதனைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (ஆ) 1.4524 முதல் 1.4561 வரை 40° சென்றி கிரேட்டிலான ரிபரக்டோ சுட்டியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (இ) ஒலிக் அமிலமெனக் கருதப்பட்ட 2.5 சதவீதத்துக்கு அதிகமாகவிராத கட்டற்ற கொழுப்புத்தன்மையினவான அமிலங்களைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (ஈ) 218 முதல் 234 வரையிலான சப்போனிபிகேஷன் பெறுமதியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (உ) 23 முதல் 32 வரையிலான ரிச்சார்ட் மீசல் பெறுமதியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (ஊ) 1.5 முதல் 3.5 வரையிலான பொலன்ஸ்கி பெறுமதியைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

40.3 வெண்ணெய்க்கட்டி. — பால், பாலாடை, கொழுப்பகற்றப்பட்ட அல்லது பகுதியளவில் கொழுப்பகற்றப்பட்ட பால், மோர் அல்லது இவற்றின் சேர்க்கை அல்லது இவ்வற்பத்திப்பொருட்களுள் எல்லாம் திரண்ட பின்னர் வடிப்பதன்மூலம் பெறப்பட்ட உடன் அல்லது முதிர்ச்சியடைந்த உற்பத்திப்பொருள்.

" வெண்ணெய் கட்டி "

- (அ) வள் வெண்ணெய்க்கட்டி
- (ஆ) மெள் வெண்ணெய்க்கட்டி
- (இ) பதனிடப்பட்டவெண்ணெய்க்கட்டி

பட்டியல் 1 — வெண்ணெய்க்கட்டிக்கான தேவைப்பாடுகள்

எஸ் ஐ இல.	பண்புகள்	வகைகளுக்கான தேவைப்பாடுகள்			பதனிடப்பட்ட வெண் நெய்க்கட்டி அல்லது வெண்ணெய்க் கட்டிப் பரப்பு	இ. நி. 735 க்கான குறிப்பீட்டு முறை
		வன்	ஓரளவு வன்	மென்		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
(i)	திரட்சியினால் ஆகக் குறைந்த சதவீதக் கொழுப்பு (உலர் அடிப்படையில்)	45.0	45.0	45.0	45.0	இந் 735 பாகம் 1
(ii)	திரட்சியினால் சதவீத ஈரப்பதன்	35 — 45	45 — 55	55 — 80	35 — 80	இந் 735 பாகம் 3
(iii)	திரட்சியினால் *சதவீத உலர்பொருள்	55 — 65	45 — 55	20 — 45	20 — 65	—
(iv)	ஆகக்கூடிய சதவீத உப்பு	3.0	3.0	3.0	3.0	இந் 735 பாகம் 4

* உலர்பொருள் = 100 — நீர் உள்ளீடு

புளித்த பால் உற்பத்திப்பொருள்

"யோகற்"

04.4 (அ) (யோகற்) .— யோகற் ஆனது , பசு அல்லது எருமைப் பாலிருந்து அல்லது அதன் கலவையிலிருந்து ஸ்ரெப்டோகொக்கஸ்தேமோபிலஸ், லக்டோபசிலஸ் பஸ்காரிகஸ் போன்ற நுண்ணுயிர்கள் மூலம் பெறப்பட்ட புளித்த பால் உற்பத்திப் பொருளாகும்.

யோகற் ஆனது :—

- (1) நறுமணமுடையதாகவும், தூசும் வேறு பிற பொருளும் அற்றதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.
- (2) திரட்சி மூலம் 3.0 சதவீத ஆகக்குறைந்த பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீட்டைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (3) திரட்சிமூலம் 8.0 சதவீத ஆகக்குறைந்த கொழுப்பற்ற பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீட்டைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

குறைந்த கொழுப்புள்ள யோகற் :— அது பின்வருவனவற்றைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும் :

- (i) திரட்சிமூலம் 0.5 முதல் 3.0 சதவீதம் வரையிலான பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீடு.
- (ii) திரட்சிமூலம் 8.0 சதவீத ஆகக்குறைந்த கொழுப்பற்ற பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீடு.

கொழுப்பற்ற யோகற் :—

- (i) திரட்சிமூலம் 0.5 சதவீதத்துக்குக் குறைவான பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீடு.
- (ii) 8.0 சதவீத ஆகக்குறைந்த கொழுப்பற்ற பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீடு.

"தயிர்"

40.5 (ஆ) தயிர் :— பின்வரும் வகையினவான இனங்களைச் சேர்ந்த அயிர்கள் மூலம் பசு அல்லது எருமைப் பாலின் அல்லது அதன் கலவையின் திரளுகையிலிருந்து பெறப்பட்ட புளித்த பால் உற்பத்திப் பொருளாக வேண்டும் :

- ஸ்ரெப்டோகொக்கஸு லக்டிஸ் ;
- ஸ்ரெப்டோகொக்கஸு டயசெடிஸ்க்டிஸ் ;
- ஸ்ரெப்டோகொக்கஸு கிரீமோரிஸ் ;
- தனியாக அல்லது பின்வருவனவற்றுடன் கூட்டாக :—
- ஸ்டிரெப்டோகொக்கஸு எஸ்பீயி ;
- லக்டோபசிலஸ் பஸ்காரிகஸ், அத்துடன்
- ஸ்ரெப்டோகொக்கஸு தேமோபிலஸ்

தயிரானது :—

- (i) நறுமணமுடையதாகவும் அதற்கெனத் தனிக் குணவியல்முடையதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.
- (ii) பிற பொருளெதனையும் கொண்டிருத்தலாகாது.
- (iii) திரட்சி மூலம் 5.0 சதவீத ஆகக்குறைந்த பாக்டீரியாக்கள் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- (iv) திரட்சி மூலம் 8.5 சதவீத ஆகக்குறைந்த கொழுப்பற்ற பாக்டீரியாக்கள் உள்ளீட்டைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

எருமைத் தயிர். — தயிருக்கென மேலே குறிப்பீடு செய்யப்பட்ட நுண்ணுயிர்கள் மூலம் சுத்தமான எருமைப்பாலிலிருந்து தயாரிக்கப்பட்ட புளித்த பால் உற்பத்திப் பொருளாக இருத்தல் வேண்டும்.

எருமைத் தமிழர் பின்வருவனவற்றைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும் :—

- (i) திரட்சி மூலம் 7.5 சதவீத ஆகக்குறைந்த பாத்கொழுப்பு.
- (ii) திரட்சி மூலம் 8.5 சதவீத ஆகக்குறைந்த கொழுப்பற்ற பாற்றின்மங்கள்.

40.6 ஐஸ்கிரீம்.— 8 சதவீதத்துக்குக் குறையாத கொழுப்பையும், 10 சதவீதத்துக்குக் குறையாத சீனியையும் (சுக்ரோஸ்) 8 சதவீதத்துக்குக் குறையாத கொழுப்பல்லாத பாற்றின்மங்களையும் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

“ஐஸ்கிரீம்”

இலங்கை நியமங்கள் நிறுவனத்தினால் வழங்கப்பட்ட 1989.09.02 ஆம் தேதிய இந் இல. 23 டொக் — ஏஎஸ் 83/என் — 6 என்பதனால் விதிக்கப்பட்ட துண்ணுயிரியல் நியமங்களுக்கும் ஐஸ்கிரீம் இணங்கியொழுதல் வேண்டும் என்பதுடன், 7.3.3 பட்டியல் 1 இன் 4 ஆம் நிரையில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள முறைகளுக்கிணங்கப் பரீட்சிக்கப்படும்போது அப்பட்டியலின்கீழ் குறித்துரைக்கப்பட்ட தேவைப்பாடுகளுக்கு இணங்கியொழுதலும் வேண்டும்.

பட்டியல் 1 — ஐஸ்கிரீமுக்கான தேவைப்பாடுகள்

	பண்டங்கள்	தேவைப்பாடுகள்	பரீட்சிப்பு முறை பின்னிணைப்பு ஏ அத்தூடன்
(1)	(2)	(3)	(4)
(i)	திரட்சி மூலம் ஆகக்குறைந்த மொத்தத் திண்மங்களின் சதவீதம்	32	இந் 735 : பாகம் 5
(ii)	திரட்சி மூலம் கொழுப்புச் சதவீதம்	08	பின்னிணைப்பு பீ
(iii)	ஆகக்குறைந்த சுக்ரோஸ், திரட்சி மூலம் ஆகக்குறைந்த சதவீதம்	10	இந் 735 : பாகம் 6
(iv)	திரட்சி மூலம் ஆகக்குறைந்த கொழுப்பற்ற பாற்றின்மங்களின் சதவீதம்	08	பின்னிணைப்பு சி
(v)	திரட்சி மூலம் ஆகக்கூடிய* அமிலத்தன்மையின் சதவீதம்	0.25	இந் 735 : பாகம் 2
(vi)	வீற்றறொன்றுக்கு கிராம்களில் ஆகக்குறைந்த திரட்சி	475	பின்னிணைப்பு டி

*இவ்வெல்லை கூட்டு ஐஸ்கிரீமுக்கு ஏற்படையற்றபாலதல்ல .

40.7 தானியங்கள் கலந்த உணவு/தானியங்கள் கலந்த பால்மா

1. (அ) தானியக் கலந்த என்சைம் செயற்பாடு மூலம் பார்லி, கோதுமை அல்லது வேறு தானியங்களிலிருந்து பெறப்பட்டதும் பால்/மரக்கறி மற்றும் கரைதகு திண்மங்களுடனோ அவையின்றியோ பாலாடையகற்றப்பட்ட பாலிலிருந்து பெறப்பட்டதுமான உலர் உற்பத்திப் பொருளொன்று,

அது —

- (ஆ) 3.5 சதவீதத்துக்கு மேற்படாத ஈரப்பதன் உள்ளீட்டையும்
- (ஆ) 4.0 க்குக் குறையாத உலர் அடிப்படையிலான கொழுப்பையும் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

தானியங்கள் கலந்த பாலின் விடயத்தில் —

7.0 சதவீதத்துக்குக் குறையாத உலர் அடிப்படையிலான பாத்கொழுப்பையும்

11.5 சதவீதத்துக்குக் குறையாத உலர் அடிப்படையிலான புரத்தையும் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

கொக்கோவுடனான தானியங்கள் கலந்த பால்/தானியங்கள் கலந்த உணவு அத்தூடன் கொக்கோ சேர்க்கப்பட்டுள்ள மேலேயுள்ள உற்பத்திப்பொருளைப் போன்றதாகவே இருத்தல் வேண்டுமென்பதுடன், தேவைப்பட்ட நியமத்துக்கும் தரத்துக்கும் இணங்கியொழுதலும் வேண்டும்.

“ தானியங்கள் கலந்த உணவு/ தானியங்கள் கலந்த பால்மா ”