



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 ආහාර පනත

ආහාර උපදේශක කමිටුව විමසා, සෞඛ්‍ය අමාත්‍යවරයා විසින් 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ 32 වන වගන්තිය යටතේ සාදන ලද නියෝග.

රේණුකා හේරත් රණවිරු,
සෞඛ්‍ය හා වනිතා කටයුතු අමාත්‍ය.

1990 සැප්තැම්බර් 21 දින,
කොළඹ දී ය.

මෙම නියෝගය 1987 ආහාර ප්‍රමිති නියෝග යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර, 1991 ජනවාරි මස 1 වන දින ක්‍රියාත්මක විය යුතු ය.

I කොටස

බේකිං පවුබර්—බී. පී.

“බේකිං පවුබර්”

1. බේකිං පවුබර්, පිළිස්සීම් තත්ත්වයන් යටතේ, අංශාරිකාමීල වායුව නිපදවීමේ ශක්තිය ඇති සංයෝගයක් සහ, එය සෝඩියම් බයිකාබනේට් සහ,

(අ) ධාට්‍යක අම්ල හෝ එහි ලවණ හෝ දෙවර්ගයම.

(ආ) පොස්පරික් අම්ලවල අම්ල ලවණ.

(ඇ) ඉහත සඳහන් අවන්වල සහ පිෂ්ටයේ ඕනෑම සංයෝගයක් දිය හැකි අම්ල ප්‍රතික්‍රියා දක්වන ද්‍රව්‍ය සංයුතියක් වන අතර,

(අ) තිබෙන අංශාරිකාමීල වායුවෙන් 8% කට අඩු හා

(ආ) ශේෂ අංශාරිකාමීල වායුවෙන් 1.5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් නිපදවිය යුතු නොවේ.

II කොටස

‘සි.සී. රසකැවිලි’

1. “සිනි රසකැවිලි” යන්නෙන් සහ හෝ අර්ධ සහ, වැඩිදුර පිරිසැකසුම් කිරීමක් හෝ පිළියෙල කිරීමක් නොකර එයින්ම සම්පූර්ණවූ පරිභෝජනයට යෝග්‍ය පහත සඳහන් ද්‍රව්‍ය එකක් හෝ වැඩි ගණනක් එක් කළ හෝ නොකළ සිනි, බෙක්ස්ට්‍රෝස්, ග්‍රැකෝස්, සිනි වලින් සෑදූ පැණි හෝ ඒ හා සමාන පිෂ්ඨධාතු රසකාරක ද්‍රව්‍ය වන ද්‍රව්‍යයක් අදහස් කෙරේ. එනම් :

- (අ) වෙබරා සහ කැමට සුදුසු වෙනත් මේද;
- (ආ) කිරි හා කිරි නිෂ්පාදන
- ((ආ) ගෙඩි වර්ග හා කල්තබා ගැනීමට සුදුසු පරිදි සකස් කළ පළතුරු, පිෂ්ඨ, කැච්චු
- (ඇ) සිවරික් ඇසිඩ්, ටාටරික ඇසිඩ්, ඇසිඩ් පොටෑසියම් ටැටරේට් වැනි අල්පාම්ල,
- (ඉ) ජෙලටින්, කැමට සුදුසු නිර්යාස සහ
- (ඊ) අවසර ලත් වර්ණ, පායස කරණ සහ රස කිරීමේ සම්මිශ්‍රණ සහ තත්ත්වයට තමිබා සාදාගත් සිනි රසකැවිලි, ලොසින්ජර්, සාමාන්‍ය ටෝපි, කිරි ටෝපි, වෙනත් තත්ත්වයකට සෑදූ ටෝපි, - සහ බටර් ටෝපි, වැනි ටෝපි වර්ග සහ චුචිංගම්, ඇතුලත් වන අතර, වෛකලටි රසකැවිලි පැණි රසකල පිරි රසකැවිලි, ජෑම් හා පළතුරු ජෙලි වැනි පළතුරු සම්මිශ්‍රණ, ඕනෑම වර්ගයක අයිස් ක්‍රීම් හෝ වෙනත් ගිතකල රසකැවිලි ඊට ඇතුලත් නොවේ.

සිනි රසකැවිලි පහත සඳහන් පවිත්‍රතා ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතු යි. එනම් :

- (අ) ඒවා පිළියෙල කිරීම සඳහා කැමට සුදුසු ගුණ ඇති ද්‍රව්‍ය පමණක් උපයෝගී කරගත යුතු ය.
- (ආ) එවැනි ආහාරවල අඩංගු අම්ල අද්‍රව්‍ය අළු ප්‍රමාණය 0.2% ට නොවැඩි විය යුතුයි.
- (ඇ) මෙම ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී කෘත්‍රීම රස කාරක උපයෝගී කර නොගත යුතු ය.
- (ඈ) මෙම රසකැවිලි වල, රස භාරය නිසාම උපදවන 0.5% කට නොවැඩි විය යුතු මත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය හැර කිසිම මත් ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඉ) රසකැවිලිවල වැල්ක් හා ලාටු වැනි බප ඇති පෝෂ්‍ය නොවන ද්‍රව්‍ය 0.4% කට වැඩියෙන් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඊ) සහ වීම සඳහා තමිබා ගනු ලබන සිනි රසකැවිලිවල දැලක්ෂ්‍යකට 100 කට නොවැඩි සල්පර් ඩයොක්සයිඩ් ප්‍රමාණයක් අඩංගු විය හැකි ය.
- (උ) බටර් ටෝපිවල 4% කට නොඅඩු බටර් මේදය අඩංගු විය යුතුයි.

III කොටස

මේද හා තෙල්

- 1. මාගරින් යනු
 - (ආ) පරිභෝජනයට ගතහැකි එළවළු හෝ සත්ව මේද හෝ තෙල් වලින් සාදන වලට සමාන සම්මිශ්‍රණයක් විය යුතුය .
 - (ආ) පරිභෝජනයට ගතහැකි එළවළු හෝ සත්වමේද හෝ තෙල් වලින් සාදන ලද්දක් විය යුතු අතර, එහි,
 - (අ) මේදය 80% ට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු විය යුතු අතර, එයින් කිසි මේදය 10% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

“මාගරින්”

- (ආ) තෙතමනය 16% කට වැඩි නොවිය යුතු ය.
- (ඇ) ඔලීක් අම්ලය යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ලයන් 1% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඈ) වෙනත් ඛනිජ තෙල් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඉ) ලුණු (සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්) සහ යෝදය ඉවත් කළ සණකිරි භාර වෙනත් ද්‍රව්‍යයන් අඩංගු නොවිය යුතු අතර—ග්‍රෑම් 1 කට රෙටිනෝල් වශයෙන් විටමින් 'ඒ' මි. ග්‍රෑ. 7.5 කට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු විය යුතුයි. අවසර ලත් පායාසකරණ සහ ස්ථායීකරණ කාරකයන් සහ කොටස් දැලක්ඡයකට කොටස් 4 කට නොවැඩි ප්‍රමාණයකින් යුත් බයසට්ල් සහ දැසරලන් වර්ණක ද්‍රව්‍යයන් අඩංගු කළ හැකිය.

2. එළවළු මේද—(හෙඩ්‍රොජේනීකරණය කළ එළවළු තෙල්)

එළවළු තෙල් හෙඩ්‍රොජේනීකරණය කළ එළවළු තෙල් යනු පරිභෝජනයට ගතහැකි ඕනෑම පිරිසිදු කළ එළවළු තෙල් හෝ හෙල්වලින් සාදන ලද හෙඩ්‍රොජේනීකරණ ක්‍රියා වලියට භාජන කරන ලද ගිතෙල් හා සමාන සම්මිශ්‍රණයකි. අවසරලත් වර්ණක ද්‍රව්‍ය සහ රසකරයන් අඩංගු විය හැක.

එළවළු මේද (හෙඩ්‍රොජේනීකරණය කළ එළවළු තෙල්)

එය

- (අ) පිරිසිදු විය යුතුවෑක් මෙන්ම සුබදායක විය යුතු ය.
- (ආ) උණුකළ විට පැහැදිලි එමෙන්ම දීප්තිමත් විය යුතු අතර, අප්‍රසන්න රසයකින් හෝ දුගඳකින් තොරවිය යුතු ය.
- (ඇ) කැපිලේට් ක්‍රමය මගින් ඇස්තමේන්තු කර ඇති ආකාරයට අනුව ද්‍රව්‍යකය සම්පූර්ණ විලයනයේ දී සෙ. ග්‍රේ. 31 ට නොඅඩු විය යුතු අතර සෙ. ග්‍රේ. 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 මත්ස්‍ය 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 හඳුන්වන නිදහස් මේද අම්ල 0.25% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඌ) කොටස් දැලක්ඡයකට බයිසට්ල් කොටස් 4 කට වඩා අඩංගු නොවිය යුතු අතර,
- (ඍ) වෙනත් කිසිම ප්‍රතිමක්සිකාරකයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

3. බේකරි ෂෝටින්ස්—යනුවෙන් පහත සඳහන් කරුණු භාර III කොටස 2 හිදී දක්වා ඇති ප්‍රමිතියට අනුකූල එළවළු මේද අදහස් කරනු ලැබේ.

"බේකරි ෂෝටින්ස්"

- (අ) කැපිලි ස්ලිප් ක්‍රමය මගින් තීරණය කරන ලද ද්‍රව්‍යකය සෙ. ග්‍රේ. 41 දක්වා ඉහල යාමට පිළිවන.
- (ආ) වායුවක් සමග මිශ්‍ර කරන්නේ නම්, ඒ සඳහා නොට්‍රිප්න් වායුව පමණක් හෝ වෙනත් ඕනෑම නිෂ්ක්‍රීය වායුවක් යොදාගත යුතු අතර, නිෂ්පාදනයේ එසේ අන්තර්ගත කරනු ලබන ගැස් ප්‍රමාණය එහි පරිමාවෙන් 12% නොඉක්මවිය යුතු ය.

4. පොල් තෙල් (ආහාරයට ගත හැකි පොල් තෙල්) යනු හොඳ තත්වයේ මේරු කොකෝස් න්‍යූසිපේරා එල්. ගෙඩිවල මද වලින් ලබාගත් තෙල් විය යුතු අතර,

පොල් තෙල් (ආහාරයට ගත හැකි පොල් තෙල්)

- (අ) වර්තන අංකය සෙ. ග්‍රේ. 40 දී 1.4485 සහ 1.4492 අතර විය යුතු ය.
- (ආ) අයඩින් අගය 7—10 අතර විය යුතු ය.

- (ඇ) පළිගිකරණ අගය 245 ට නොඅඩු විය යුතු අතර,
 - (අ) මූලික අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ලය 1.0% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
 - (ආ) තෙතමනය 0.5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඈ) ස්ඵටිකරණය කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය 1.5 කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඉ) වෙනත් කිසිම තෙලක් හෝ වෙනත් මේද හෝ බහිෂ් තෙල් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඊ) කිසිම තහනම් කරන ලද හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසක අඩංගු නොවිය යුතු ය.

"තලතෙල් (ආසාරයට ගතහැකි තල තෙල්, සෙසු තෙල්)

5. තලතෙල්—(ආසාරයට ගතහැකි තලතෙල්, සෙසු තෙල්) යනු -

- (අ) සෙසුමමුලු ඉන්ඩිකුම් එල්. ඇවවලින් ලබාගන්නා තෙල් විය යුතු අතර,
- (ආ) සෙ. ග්‍රේ. 40 වර්තන අංකය 1.4650 සහ 1.4690 අතර විය යුතු ය.
- (ඇ) අයඩින් අගය 104 සහ 120 අතර විය යුතු ය.
- (ඈ) ස්ඵටිකරණ වටිනාකම 187—195 අතර විය යුතු අතර,
 - (අ) ඔලීක් 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) ස්ඵටිකරණය කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය 2.0% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
 - (ඈ) ඕනෑම වෙනත් තෙල්, වෙනත් මේද හෝ බහිෂ් තෙල් සහ
 - (ඊ) ඕනෑම අවලම්බිත හා වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරන ලද වර්ණක

"කෝන් තෙල් (හෝ ඉරිඟු තෙල්) (හෝ ඉරිඟු තෙල්)

6. කෝන් තෙල් (හෝ ඉරිඟු තෙල්)—සී බේස් එල් වල ප්ලයේ බීජාංකරයෙන් ලබා ගන්නා තෙල් විය යුතු අතර,

- (අ) සෙ. ග්‍රේ. 40 දී වර්තන අංකය 1.4650 සහ 1.4680 අතර විය යුතු ය.
- (ආ) අයඩින් අගය 103 සහ 128 අතර විය යුතු ය.
- (ඇ) ස්ඵටිකරණ අගය 187 සහ 195 අතර විය යුතු ය.

එහි

- (අ) ඔලීක් අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ල 1% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ආ) තෙතමනය 0.5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඇ) ස්ඵටිකරණ 1.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොකළ හැකි ද්‍රව්‍ය නොවිය යුතු ය.
- (ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ බහිෂ් තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඊ) වෙනත් අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

"ඔලීව තෙල්"

7. ඔලීව තෙල් ඔලීයා ඉයුරෝපියා එල්. හි ඉදුණු එලවලින් ලබා ගන්නා තෙල් විය යුතු අතර එහි,

- (අ) සෙ. ග්‍රේ. 40 දී වර්තන අංකය 1.4605 සහ 1.4635 අතර විය යුතු ය.
- (ආ) අයඩින් අගය 75 සහ 92 අතර විය යුතු ය.
- (ඇ) ස්ඵටිකරණ අගය 182—196 අතර විය යුතු ය.

එහි

- (අ) ඔලීක් අම්ලය යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ල 1% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

- (ආ) තොතමනය 0.5% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඇ) සළුකරණ 1.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් නොකළ හැකි ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ බනිජ තෙල් කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඉ) අවලම්බිත හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය, එකතු කරන ලද වර්ණක හෝ රසක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

8. රටකපු තෙල්—යනු පිරිසිදු හොඳ තත්ත්වයේ රටකපු (ඇරකිස් ගෙලොගිසි) රටකපු තෙල් වලින් ලබා ගන්නා තෙල් විය යුතු අතර, එහි

- (අ) සෙ. ග්‍රේ. 40' දී වර්තන අංකය—1.468 සහ 1.472 අතර විය යුතු ය.
 - (ආ) අයනිත් අගය 80 සහ 106 අතර විය යුතු ය.
 - (ඇ) සළුකරණ අගය 187 සහ 196 අතර විය යුතු ය.
- එහි
- (අ) ඔලීක් අම්ලය වශයෙන් හඳුන්වනු ලබන නිදහස් මේද අම්ලය 3.0% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
 - (ආ) තොතමනය 0.5% වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
 - (ඇ) සළුකරණය කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය 1.5% කට වැඩි නොවිය යුතු ය.
 - (ඈ) වෙනත් තෙල්, වෙනත් මේද හෝ බනිජ 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. සෝසා බෝංචි තෙල් යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ, ජලීකරනය කිරීම සහ යාන්ත්‍රික හෝ භෞතික වෙන් කිරීමේ ක්‍රම මගින් ස්වභාවයෙන් තැන්පත් වූ මැලියම් වලින් බහුතර කොටස් ඉවත් කරනු ලැබූ පිරිසිදු හා මනාව වැඩුණු සෝසා බෝංචි (ග්ලයිසින් මැක්ස් එල්) වල තෙල් ය.

“සෝසා බෝංචි තෙල්”

- (ආ) වර්තන අංකය සෙ. ග්‍රේ. 40, දී 1.472 හා 1.476 අතර විය යුතු ය.
 - (ආ) අයනිත් අගය 112 හා 143 අතර විය යුතු ය.
 - (ඇ) සළුකරණ අගය 189 හා 195 අතර විය යුතු අතර,
- එහි

- (අ) අම්ලය වශයෙන් ප්‍රකාශිත නිදහස් මේදය අම්ල 0.25% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ආ) තොතමනය 0.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඇ) සළුකරණ නොවන අගය 1.5% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.
- (ඈ) වෙනත් තෙල්, මේද හෝ බනිජ 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. පාම් මද තෙල් (කැමට යෝග්‍ය) මෙයින් අදහස් කරන්නේ පිරිසිදු හා මනාව වැඩුණු පාම්තෙල් ගෙඩිවලින් (ඉල්ලේ සි ගිසේසිස්) මදයෙන් ලබා ගන්නා වූත්, මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා සුදුසු වන සේ තවදුරටත් සකස් කිරීමක් අවශ්‍ය නොවන්නාවූත් තෙල් වන අතර,

“පාම් මද තෙල්” (කැමට යෝග්‍ය)

- (අ) වර්තන අංකය සෙ. ග්‍රේ. 40, දී 1.448 හා 1.452 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයහින් අගය 13 හා 23 අතර විය යුතු ය.

(ඇ) සඵනීකරණය අගය 230 හා 254 අතර විය යුතු අතර එහි,

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

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

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

(ඈ) වෙනත් තෙල්, වෙනත් මේදය හෝ බහිෂ් 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 (කැමට සුදුසු) මෙයින් අදහස් කරන්නේ පිරිසිදුව හා මනාව වැඩිණු පාම් තෙල් ගෙඩියේ (ඉලෙයි ගිනේසිස්) මසින් පිරුණු මධ්‍යසාවරණයෙන් ලබාගත් තෙල් ය. මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා තවදුරටත් සකස් කිරීම නොවන අතර, කැමට යෝග්‍ය රතු පාම් තෙල් හා කැමට යෝග්‍ය විරූපනය කළ පාම් තෙල් ඊට අඩංගුය. එහි,

(අ) වර්තන අංකය සෙ. ග්‍රේ 50° දී 1.4546 හා 1.4560 අතර විය යුතු ය.

(ආ) අයහින් අගය 50 හා 55 අතර විය යුතු ය.

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

(අ) පාමටික අම්ලය 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) සඵනීකරණය නොවන අගය 1.0 ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

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

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

"ලෞහ තෙල්"

12. ලෞහ තෙල් වනාහි ලෞහත්ගෙන් ලබාගත් පැහැදුම් කළ තෙල් වන අතර එහි

(අ) පැහැදුම් ක්‍රියාවලිය හේතු කොටගෙන මේද අම්ල සහ අම්ල හැරුණුවිට 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, විරාජනය නොකළ හා බාල නොකළ එළවන්ගේ හෝ බැටළුවන්ගේ හෝ හරකුන්ගේ හෝ මීහරකුන්ගේ මේද හෝ ඇටවලින් ලබාගත් හෝ සකස් කළ පැහැදිළි තෙල් වන අතර, එහි,

"සත්ව තෙල්"

(අ) සඑනිකරණ ද්‍රව්‍ය 99% ට අඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

(ආ) ඔලික් අම්ලය ලෙස හඳුන්වන 1.5% ට වැඩි නිදහස් මේද අම්ල ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

සැ. යු.—මේ කොටසේ සියළු අයහිත් අගය විජේ ක්‍රමයට අනුව විය යුතුය.

IV වැනි කොටස

ධාන්‍ය, මාෂ, පිටි සහ ධාන්‍ය ආහාර.

පැහැදිළි කිරීම.

මෙම කොටසේ කාර්ය සඳහා,

- (1) 'බාහිර ද්‍රව්‍ය' යන පදයෙන් අදාල ඡේදයෙහි සඳහන් වූ ආහාර ධාන්‍ය හෝ මාෂ හෝ හැර කිසියම් කාබනික හෝ කාබනික නොවන ද්‍රව්‍යයක් අදහස් කෙරේ. උදා.—පොතු, දහසිය, වල් පැලෑටි, ඇට වර්ග වෙනත් වර්ගවල ධාන්‍ය හෝ මාෂ, වැලි, මැටි ගුලි යනාදිය.
- (2) 'හානිවූ ධාන්‍ය' හෝ (හානිවූ ඇට) යන පදයෙන් ඇඹරීමේ ක්‍රියාවලිය නිසා හටගත් හේතු කාරක හැර, කෘමීන්, තාපය, ජලය, රෝග හෝ කිසියම් හේතු කාරකයක් මගින් දෘශ්‍යමාන පරිදි හානිවූ බවට පැහැදිළිව ම හඳුනාගත් ධාන්‍ය හෝ ඇට වර්ගවල මදය අදහස් කෙරේ.

පොදු කොන්දේසි.

- (1) අමු කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදන වූ ධාන්‍ය හා මාෂවල (පැලෑණු පොත්ත සහිත මාෂ ඇතුළුව) 1980, අංක 26 දරන ආහාර පනත යටතෙහි පනවා ඇති නියෝගවල සඳහන් සීමා ඉක්මවා පලිබෝධනාශක ශේෂ අඩංගු නොවිය යුතුය.
- (2) ධාන්‍යවල හා මාෂවල (ලුණු පොත්ත සහිත මාෂ හා ඉන් සාදනු ලබන පිටි ඇතුළුව) නොනිසි බාහිර දුර්ගන්ධයන් සහ එකතු කළ වර්ණක ද්‍රව්‍ය කිසිවක් නොතිබිය යුතුය.
- (3) වී හැරුණු විට ධාන්‍ය හා මාෂවල නියමිත 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 දුහනයෙන් නිදහස් විය යුතුය.
- (6) ඕනෑම පිටි කිලෝ ග්‍රෑමයක් මී ලොම් හා මල ද්‍රව්‍ය කැබලි 05 කට නොවැඩි විය යුතු අතර, අඩංගු යුරික් අම්ල ප්‍රමාණය කිලෝ ග්‍රෑමයකට මිලිග්‍රෑම් 100 කට නොවැඩි විය යුතුය.

පැහැදිළි කිරීම.

බාහිර දුර්ගන්ධය : යනුවෙන් අදාල ධාන්‍ය වර්ගයට පරිබාහිර වූ දුර්ගන්ධයන් අදහස් කරනු ලබන අතර, ඒවා ධාන්‍ය හෝ මාෂ හෝගවල තිබීමෙන්, ඒවා සාමාන්‍ය භාවිතයට නුසුදුසු තත්ත්වයකට පත් කරනු ලබයි.

කෘමිදුහනය :— යනුවෙන් ජීවී කෘමීන් සහ එම සතුන්ගේ පිළිවි අවස්ථාවන් තිබීම මින් අදහස් කෙරේ.

" 8 " 1. වි. ඔපියා සටසිමා එල්. පොත්තේ ඇතුලත් සම්පූර්ණ ඇටය විය යුතු අතර, එහි,
 (අ) 15% කට වඩා තෙතමනය නොතිබිය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 2% කට නොවැඩි විය යුතුය.
 (ඇ) හානි වූ ඇට 7% කට නොවැඩි විය යුතුය.

'පාහිත ලද සහල් නොපාහිත ලද සහල්, කැකුළු සහල්, තැම්බු සහල්

2. සහල්. පාහිත ලද හෝ නොපාහිත ලද ඔපියා සටසිමා එල්. හි පොතු හරින ලද ඇට විය යුතු අතර, කැකුළු හෝ තැම්බූ පාහිත ලද හෝ නොපාහිත ලද සහල් විය හැකි අතර, එහි,
 (අ) තෙතමනය 15% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ඇ) කැකුළු ඇට 5% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ඈ) කැකුළු සහල්වල කැකුළු ඇට 45% වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ඉ) තැම්බූ සහල්වල කැකුළු ඇට 20% වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ඊ) වෙන වර්ගයක සහල් 10% වැඩි නොවිය යුතුය.

"ඉපිඳු බඩඉපිඳු"

3. ඉපිඳු හෝ බඩ ඉපිඳු සිය මේස් එල්. වල පොතු හරින ලද බිජ විය යුතු අතර, එහි,
 (අ) තෙතමනය 15% කට නොවැඩි විය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 4% කට වැඩි නොවිය යුතු අතර,
 (ඇ) හානි වූ ඇට 5% කට නොවැඩි විය යුතුය.

"කුරක්කන්"

4. කුරක්කන් එලියුසින් කොරකානා ගර්ටන් වල සම්පූර්ණ ඇට විය යුතු අතර, එහි,
 (අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 4% කට වැඩි නොවිය යුතු අතර,
 (ඇ) හානි වූ ඇට 4% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

"බාරල"

5. බාරලි හෝ සියම් වල්ගාරේ එල්. වල සම්පූර්ණ ඇට විය යුතු අතර, එහි
 (අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 4% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ඇ) හානිවූ ඇට 4% කට වැඩි නොවිය යුතුය.

"ශුං ඇට"

6. ශුං ඇට යනු විශ්වා ජේවියාටා (එල්.) විලසෙක් ධාන්‍ය මේරු ඇට වර්ගය වන අතර, එහි,
 (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට වැඩි නොවිය යුතුය.
 (ඇ) හානි වූ ඇට ප්‍රමාණය 3% ට නොවැඩි විය යුතුය.

"කවිල"

7. කවිල යනු විශ්වා සිනෙන්සිස් (එල්.) සවි මේරු ඇට වර්ගය වන අතර එහි,
 (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.
 (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.
 (ඇ) හානි වූ ඇට 4% ට නොවැඩි විය යුතුය.

8. කවිච්ඡ පරිප්පු යනු විග්නා සිතෙන් සිස් (එල්.) යම් පොතු හරින ලද ඇට වන අතර එහි, "කවිච්ඡ පරිප්පු"

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ඇ) හානිවූ ඇට 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

9. මයිසුර් පරිප්පු—ලෝන්ස් එක්සිසුලෙන්වා මින් විවල පොතු හරින ලද ඇට වන අතර එහි, "මයිසුර් පරිප්පු මුහුර් පරිප්පු ලෝන්ස්"

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5% ට නොවැඩි විය යුතුය සහ,
- (ඇ) හානිවූ ඇට 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

10. තෝර පරිප්පු යනු කැප්නස් කැප්නස් එල්. හි පොතු හරින ලද ඇට වන අතර එහි, "තෝර පරිප්පු"

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.5 ට නොවැඩි විය යුතු සහ,
- (ඇ) හානිවූ ඇට 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.

11. උළු යනු විග්නාමන්ගො (එල්.) හෙපර් ඇට වන අතර එහි, "උළු කඩල"

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 2.5% ට නොවැඩි විය යුතු සහ
- (ඇ) හානිවූ ඇට 4% ට නොවැඩි විය යුතුය.

12. සෝයා යනු ශ්‍රී ලංකා මුදල් (එල්.) මර්. මේරා ඇට වන අතර එහි, "සෝයා"

- (අ) තෙතමනය 13% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 1.0% නොවැඩි විය යුතු සහ,
- (ඇ) හානි වූ ඇට 3% කට නොවැඩි විය යුතුය.

13. හාල් පිටි හෝ පිටි කළ සහල් පිරිසිදු සහල් ඇඹිරීමෙන් එකම පොතු හරින ලද මධ්‍ය සිටිසිවා එල්. ඇට ඇඹිරීමෙන් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි, "හාල් පිටි පිරිසිදු සහල්"

- (අ) තෙතමනය 13% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
- (ආ) කිසිම බාහිර පිරි වර්ගයක් හෝ පිෂ්ටයක් හෝ බාහිර ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

14. නිරිඟු පිරි ට්‍රිකම් ඊසට්ටම් (එල්.) හෝ ට්‍රිකම් කොම්පැක්ටම් හොස්ට් විශම් යනු පිරිසිදු බාහිර ඇට ඇඹිරීමෙන් හෝ කුඩු කිරීමෙන් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි, "නිරිඟු පිරි සම්පූර්ණ"

- (අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
- (ආ) ඒයලි පදනම මත ප්‍රෝටීන් (එන්එක්ස් 5.7) 9% කට අඩුවිය යුතුය.
- (ඇ) විශලි පදනම මත ශ්‍රීට්ටන් 8% කට අඩුවිය යුතු සහ,
- (ඈ) විශලි පදනම මත අළු 0.6% කට අඩුවිය යුතු ය.

15. නිරිඟු පිරි ට්‍රිකම් ඊසට්ටම් (එල්.) හෝ ට්‍රිකම් කොම්පැක්ටම් හොස්ට් යන පිරි සිදු බාහිර ඇට ඇඹිරීමෙන් හෝ කුඩු කිරීමෙන් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු අතර එහි, "නිරිඟු පිරි"

- (අ) තෙතමනය 14% කට වැඩි නොවිය යුතුය.
- (ආ) විශලි පදනම මත ගණන් බැලූ ශුද්ධ නොකළ කෙඳි 2% අඩු නොවිය යුතුය.
- (ඇ) අළු 2% වැඩි නොවිය යුතුය.

'කෝන්ෆලවර් ඉරිදි පිටි'

16. කෝන්ෆලවර් (ඉරිදි පිටි යනු) සිය මේස් එල්. බාහ්‍ය වර්ගය අඹරා ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 14% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නොවිය යුතුය.
- (ආ) ඩයලි පදනම මත ප්‍රෝටීන් (එන් එක්ස් 5.7) 6% අඩුවිය යුතු සහ,
- (ඇ) බාහිර පිටි හෝ පිෂ්ඨ කිසිවක් හෝ බාහිර කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතුය.

'කුරක්කන් පිටි'

17. කුරක්කන් පිටි යනු මිලටි එලියුසින් කොරකානා (එල්.) ගර්ටන් අඹරා ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනය වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 14% ට වැඩි ප්‍රමාණයක් නොතිබිය යුතුය.
- (ආ) වියලි පදනම මත ප්‍රෝටීන් (එන් එක්ස් 5.7) 6% කට අඩුවිය යුතු සහ,
- (ඇ) බාහිර පිටි හෝ පිෂ්ඨ කිසිවක් හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

'අරළු පිෂ්ඨ අරළු පිටි අරළු කුඩු'

18. අරළු පිෂ්ඨ (අරළු පිටි, අරළු කුඩු) යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ මරන්ටා අරුන්ඩනෝසියා, හෝකුර්කුමා ඔගස්ටිෆොලියා පැලැටිවල රඳහෝම වෙන්කර ගත් සහ පිරිසිදු කරගත් අලවල පිටි වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 14% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) අම්ල ආද්‍රාවණ වූ අළු 0.3% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ඇ) බාහිර පිෂ්ඨ හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය කිසිවක් නොතිබිය යුතුය.

'මඤ්ඤාක්කා පර්ලේ (මෙරට සවි)'

19. මඤ්ඤාක්කා පර්ලේ (මෙරට සවි) යනු මැනිහොටි එස්කිවලෙන්ටා ක්ලාන්ස් පිෂ්ඨ වලින් ලබා ගන්නා නිෂ්පාදනයක් වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු සහ,
- (ආ) බාහිර පිෂ්ඨ හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය කිසිවක් නොතිබිය යුතුය.

'කස්ටි පවුචර්'

20. කස්ටි පවුචර් යනු රසකාරක හා වර්ණක සහ කිරි 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 ස්වභාවයෙන් විය යුතුය.

'රූලං පිටි'

21. රූලං පිටි යනු නො. 100 ක පෙතෝරයකින් සියයට 08 කට නොවැඩි ප්‍රමාණයක් හලාගත හැකිවූත් නො. 200 ක පෙතෝරයකින් හලාගත හැකිවූත් ඇඹිරීම හා කුඩු කිරීමේ ක්‍රියා මාර්ගයෙන් චුටිකම් බුරම් ඩෙසර් පිරිසිදු කළ බාහ්‍යවලින් සාදාගත් නිෂ්පාදනයකි.

'මැක්ගේති ස්පැගටි වර්මසෙලි නුඹරස්'

22. පැස්ටා මැකන්රෝනි, ස්පැගටි වර්මසෙලි නුඹර්ස් නිෂ්පාදනය යනුවෙන් කුරක්කන් පිටි සෝයා පිටි, මඤ්ඤාක්කා පිටි, කිරිපිටි සහ බිත්තර තුළඹවූ විලචීන් හා ටැනිජ් වැනි ද්‍රව්‍ය එක් කොට හෝ එක් නොකොට හෝ තිරිඟු පිට්ටලින් සාදාගත් ඇතු පිටි විශ්ලිමෙන් ලබාගත් නිෂ්පාදන 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, වැංජන රස කරන කුළු බඩු සහ පදම් කිරීමේ ද්‍රව්‍ය

කුළු බඩු යනු, ආහාර පදම් කිරීම පිණිස උපයෝගී කර ගනු ලබන සුවඳ ශාක ද්‍රව්‍යයකි. නමින් කියවෙන ප්‍රකාර ඒවායින් වෘෂ්පශීලී තෙල් කොටස් හෝ වෙනත් රස කාරකවල කිසිවක් ඉවත් කොට නොතිබිය යුතු ය.

විස්තරය :

1. මෙම බෙදීම දැක්වීම සඳහා මෙහිදී බාහිර ද්‍රව්‍ය යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ,
(අ) කැමට යෝග්‍ය බාහිර ධාන්‍ය ඇට, දහසියය, කඳන් පිදුරු සහ ඒ හා සමාන කාබනික ද්‍රව්‍ය.

(ආ) ගල්, පස්කුට්ටි, දූවිලි, කුණු, මැටි හා ඒ සමාන අකාබනික ද්‍රව්‍ය.

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

මෙම බෙදීමේ දී එක් එක් කුළු බඩු වර්ගය සඳහා නියමිත පවිත්‍රතා ප්‍රමිති සම්පූර්ණ කුළු බඩුවල සහ කුළු බඩු කුඩුවල නිබිය යුතු ය. කිසියම් කුළුබඩු ද්‍රව්‍යයක් වෙනුවෙන් පවිත්‍රතා ප්‍රමිති මෙහි දක්වා නොමැති අවස්ථාවල දී, එම කුළුබඩු ද්‍රව්‍ය එහි නම අනුව නිවැරදි විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතුයි. මෙයින් කාබනික නොවන ද්‍රව්‍ය 2% කට නොවැඩි විය යුතු යි.

1. කැරවේ සම්පූර්ණ කැරම් කාරම් එල්. නමැති පැළෑටියෙන් ලබා ගන්නා වියළි බීජ විය යුතු අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට වැඩි ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත නොවිය යුතු ය.

2. කැරවේ කුඩු කැරම් කාරම් එල්. නමැති පැළෑටියේ වියළි බීජ වලින් පමණක් ලබා ගන්නා කුඩු විය යුතු අතර, එහි

'කැරවේ සම්පූර්ණ'

(අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

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

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

3. කරදමුංගු සම්පූර්ණ එල්ටේටිය කාබමෝමුම් මැටන් පැළෑටියේ ඉදිමට ආසන්න හෙදින් සැකැස්සුණු හෙද තත්ත්වයේ ගෙඩි විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 2% කට වඩා නොවිය යුතු ය.

'කරදමුංගු සම්පූර්ණ'

4. 'කරදමුංගු කුඩු' එල්ටේටිය කාබමෝමුම් මැටන් වල 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 අද්‍රවණය අළු 3% කට නොඅඩු විය යුතු අතර,

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

5. 'මිරිස් සම්පූර්ණ' කැප්සිකම් ඇන්තම් එල්. පැළෑටියේ පියලිවල විය යුතු අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට වඩා අන්තර්ගත නොවිය යුතු අතර, එහි තෙතමනය 12% කට වඩා ඇතුලත් නොවිය යුතු ය.

'මිරිස් සම්පූර්ණ'

6. 'මිරිස් කුඩු' කැප්සිකම් ඇන්තම් එල්. වල වියලි මිරිස් 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 ආඝ්‍රවණ අළු 1.3% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

(ඈ) අනෙකුත් වෘෂ්ඨකීලී නොවන නිස්සාරකයන් 12% කට නොඅඩු විය යුතු ය.

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

(ඊ) කැලිසස් හා නටු හා වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

7. 'කුරුඳු සම්පූර්ණ' යනු සිනමෝමම් සෙලනිකම් බිදුමේ හි ඇතුළු වියලි පොත්ත කොටස වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

'කුරුඳු සම්පූර්ණ'

'සුදුසු කුඩු' 8. 'කුරුදු කුඩු' යනු සිතමෝමම් සෙලනිකම් බිදුමේ වියළි පොත්ත අඹරා ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි,
 (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ඇ) අම්ල අලාවණ අළු 2% කට නොඅඩු විය යුතු ය.
 (ඈ) වෘක්ෂශීලී තෙල් 0.6% කට නොඅඩු විය යුතු ය.
 (ඉ) සිතමෝමම් ඇසියා බිලම් වියලි පොත්ත වන කැසියා කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

'කරුඹු නැටි සම්පූර්ණ' 9. 'කරුඹු නැටි' සම්පූර්ණ යනු ඉයුජිනියා කැලියෝෆිලිස් (ස්ප්‍රේන් ජල්) වියලි නොවිපුණු මල් පොහොට්ටුව වන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

'කරුඹු නැටි කුඩු' 10. 'කරුඹු නැටි කුඩු' යනු ඉයුජිනියා කැලියෝෆිලිස් (ස්ප්‍රේන් ජල්) 'වියලි කරුඹු නැටි කුඩු' නොවිපුණු මල හුදෙක්ම ඇඹරීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි
 (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ඇ) අම්ල අලාවණ අළු 0.5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ඈ) වෘක්ෂශීලී නොවන සම්පූර්ණ ඊතර් 15% කට නොඅඩු විය යුතු ය.
 (ඉ) නැටි 5% කට නොවැඩි විය යුතු අතර,
 (ඊ) විනාශ වූ හෝ අර්ධ වශයෙන් විනාශ වූ කරුඹු නැටි කිසිවක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

'කොත්තමල්ලි සම්පූර්ණ' 11. 'කොත්තමල්ලි සම්පූර්ණ' කොටිඇන්ඩ්‍රම් සැටසිටට එල්. වියලි ඵලය වන අතර, එහි නිබෙන බාහිර ද්‍රව්‍ය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

'කොත්තමල්ලි කුඩු' 12. 'කොත්තමල්ලි කුඩු' යනු කොටිඇන්ඩ්‍රම් සැටසිටට එල්. වියලි ඵලය අඹරා ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි
 (අ) තෙතමනය 9% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 7% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ඇ) අම්ල අලාවණ අළු 1.5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ඈ) වෘක්ෂශීලී නොවන සුළු ඊතර් 19% කට නොඅඩු නොවිය යුතු ය.

'සුදුසු සම්පූර්ණ' 13. 'සුදුසු සම්පූර්ණ' කැමිනම් සයිමනම් එල්. වියලි ඇට වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 7% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

'සුදුසු කුඩු' 14. 'සුදුසු කුඩු' යනු හුදෙක්ම කැමිනම් සයිමනම් එල්. වියලි ඇට එලින් ලබාගත් කුඩු වන අතර, එහි
 (අ) තෙතමනය 9% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
 (ඇ) අම්ල අලාවණ අළු 1.5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

'ශතකුප්ප සම්පූර්ණ' 15. 'ශතකුප්ප සම්පූර්ණ' ඇනියම් ශ්‍රැවියෝලින්ස් එල්. වියලි ඇට වන අතර බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

16. 'ගතකුප්ප කුඩු' යන ඇතිනම් ඇතිකම් ලැවියෝලන්ස් එල්. විසිලි ඇට අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර එහි

'ගතකුප්ප කුඩු'

- (අ) තෙතමනය 8% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ආ) සම්පූර්ණ අළු 10% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඇ) අම්ල ආද්‍රවණ අළු 3% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

17. 'මහදුරු' fපිනිකියුලම් වල්ගාජේ මිල් විසිලි ඉදුණු එල වන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතු යි.

'මහදුරු සම්පූර්ණ'

18. 'මහදුරු කුඩු' යනු fපිනිකියුලම් වල්ගාජේ මිල්. විසිලි ඉදුණු එල හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර,

'මහදුරු කුඩු'

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ආ) සම්පූර්ණ අළු 9% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ඇ) අම්ල ආද්‍රවණ අළු 2% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 1% කට නොඅඩු විය යුතු යි.

19. 'උළුහල් සම්පූර්ණ' ටයිගොනෙලා fපිනම්-ශ්‍රීකම් එල්. වැලි ඇට අවන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 5% කට නොවැඩි විය යුතු යි.

'උළුහල් සම්පූර්ණ'

20. 'උළුහල් කුඩු ටයිගොනෙලා fපිනම්-ශ්‍රීකම් එල්. විසිලි ඉදුණු ඇට දෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

'උළුහල් කුඩු'

- (අ) තෙතමනය 10% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 7% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ඇ) අම්ල ආද්‍රවණ අළු 2% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ඈ) වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් 7% කට නොඅඩු විය යුතු යි.
- (ඉ) සීතල වතුරේ ද්‍රාවණය වන ද්‍රව්‍ය 30% කට නොඅඩුව අඩංගු විය යුතු යි.

21. 'ඉඟුරු සම්පූර්ණ' ජින්ජිබර් ඔෆ් සිකාලේ රොසෙනා හි සෝදා විසලා නැතහොත් පොතු හැර හා විසලා රයිසෝම වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 2% කට නොවැඩි විය යුතු යි. ඉඟුරු වලට හුණු තැවරිය හැකි ය. එහෙත් එසේ සෝදා ගන්නා හුණු (කැල්සියම් ඔක්සිසයිනි) 4% කට නොවැඩි විය යුතු යි.

'ඉඟුරු සම්පූර්ණ'

22. 'ඉඟුරු කුඩු' යනු ජින්ජර් සින්ජිබර් ඔෆ් සිකාලේ රොසෙනා හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කිඞිර වන අතර, එහි

'ඉඟුරු කුඩු'

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 7% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ඇ) අම්ල ආද්‍රවණ අළු 1% කට නොවැඩි විය යුතු යි.
- (ඈ) වාෂ්පශීලී තෙල් 1% කට නොඅඩු විය යුතු යි.
- (ඉ) සීතල ජලයේ ද්‍රාවණය වන ද්‍රව්‍ය 10% කට නොඅඩු විය යුතු යි.
- (ඊ) ඔක්සිජන් වල ද්‍රාවණය වන ද්‍රව්‍ය (90%) 4.5% කට නොඅඩු විය යුතු යි.

23. 'වසාවාසි සම්පූර්ණ' යනු මිරිස්විකා ෆ්‍රෙකේස් හුඩි හි විසලී පොත්ත හෝ බීජ කවචය වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% කට නොවැඩි විය යුතු යි.

'වසාවාසි සම්පූර්ණ'

24. 'වසාවාසි කුඩු' යනු විසලී පොත්ත හෝ බීජ කවචය හුදෙක් අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

'වසාවාසි කුඩු'

- (අ) තෙතමනය 12% කට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 3% කට නොවැඩි විය යුතු ය.

- (ඇ) අම්ල අදාමයන් අළු 1% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ඈ) කෙඳි 10% කට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ඊ) වාණිජමය නොවන ඊතර් මුළු ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය 20% කට නොඅඩු හෝ 30% කට නොවැඩි විය යුතුය.

'අභි සම්පූර්ණ'

25. 'අභි' සම්පූර්ණ යනු බැසිකා ඇල්බා (එල්) බැසිකා ජන්සියා (එල්) 'අභි' බැසිකා නිග්රා (එල්) කොක් වියළි ඇට වන අතර, එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 7% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

'අභ කුඩු'

26. 'අභ කුඩු' යනු බැසිකා ඇල්බා (එල්) බැසිකා ජන්සියා (එල්) බැසිකා නිග්රා (එල්) කොක් වියළි ඇට හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

- (අ) තෙතමනය 8% ඊ නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඇ) අම්ල අදාමයන් අළු 2% ට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ඈ) වාණිජමය නොවන ඊතර් මුළු ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය 22% කට නොඅඩු විය යුතු ය.
- (ඉ) පිෂ්ඨය 15% කට වැඩි නොවිය යුතු ය.
- (ඊ) කෙඳි 8% කට වැඩි නොවිය යුතු ය.

'සාදිකා සම්පූර්ණ'

27. සාදිකා සම්පූර්ණ යනු බැටිස්ටිකා ෆ්‍රැෆ්‍රන්ස් හුව වියළි බීජය වන අතර, බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% කට නොවැඩි විය යුතුය.

'සාදිකා කුඩු'

28. සාදිකා කුඩු යනු මිටිසටිකා ෆ්‍රැෆ්‍රන්ස් හුව වියළි ඇට හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබාගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

- (අ) තෙතමනය 8% නොවැඩි විය යුතුය.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 5% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඇ) අම්ල අදාමයන් අළු 0.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඈ) වාණිජමය නොවන ඊතර් ද්‍රව්‍ය 25% ට නොඅඩු විය යුතු ය.
- (ඉ) කෙඳි 10% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

'කළු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ'

29. කළු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ යනු පිසිප්පි නිග්රම් එල් වියළි එල වන අතර එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතුය.

'කළු ගම්මිරිස් කුඩු'

30. කළු ගම්මිරිස් කුඩු යනු පිසිප්පි නිග්රම් එල් වියළි එල හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර, එහි

- (අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 8% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඇ) අම්ල අදාමයන් අළු 1.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඈ) වාණිජමය නොවන ඊතර් ද්‍රව්‍ය 5.5% ට නොඅඩු විය යුතුය.
- (ඉ) කෙඳි 18% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

'සුදු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ'

31. සුදු ගම්මිරිස් සම්පූර්ණ යනු පසිප්පි නිග්රම් එල් වියළි එල හුදෙක්ම අඹරා ලද එල වන අතර එහි බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

'සුදු ගම්මිරිස් කුඩු'

32. සුදු ගම්මිරිස් කුඩු යනු පසිප්පි නිග්රම් එල් වියළි එල හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 12% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 2.8% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඇ) අම්ල අදාමයන් අළු 0.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඈ) වාණිජමය නොවන ඊතර් ද්‍රව්‍ය 7% ට නොඅඩු විය යුතු ය.

'වියළි කහ සම්පූර්ණ'

33. වියළි කහ සම්පූර්ණ යනු කරකුමා බොමෙස්ටිකා එල්. යනු පැලැට්ස් වියළි රසිසෝම හෝ හෝලොකාර මුල් වන අතර එහි,

- (අ) බාහිර ද්‍රව්‍ය 3% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ආ) තෙතමනය 10% ට නොවැඩි විය යුතුය.
- (ඇ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 9% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

34. වියළි කහ කුඩු යනු කප්කම්බා බොමෝස් විකා එල්. පැලැටියේ වියළි රයිසෝම 'වියළි කහ කුඩු' හෝ හෝලාකාර මුල් හුදෙක්ම අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 10% නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ආ) මුළු අළු 9% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඇ) අම්ල අද්‍රාවණ අළු 1.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

35. තුනපය කුඩු යනු වියළි පිරිසිදු හොඳ තත්ත්වයේ කුළු 2 ක් හෝ වැඩි 'තුන පහ කුඩු' ගණනක් සහ කළු ගම්මිරිස්, කුරුඳු, කුරුඳු නැටි, කොත්තමල්ලි, මිරිස්, කරදමුංගු, සුදුරු, මහදුරු, සුදුඑණු, ඉඟුරු, අබි, කහ, සාදික්කා, කරපිංවා ආදිය වැනි වෙනත් සුගන්ධ ශාක ද්‍රව්‍ය අඹරා ගැනීමෙන් ලබා ගන්නා කුඩු වන අතර එහි,

- (අ) තෙතමනය 14% නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ආ) අම්ල අද්‍රාවණ අළු 2% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඇ) කිසියම් කුණු හෝ දිලීර හෝ කැම් දහන හෝ එකතු කළ වර්ණක අඩංගු නොවිය යුතු ය;
- (ඈ) මුළු බරින් 5% ට අඩු ද්‍රව්‍ය සම්බන්ධයෙන් හැර අනෙකුත් ද්‍රව්‍යවල බරෙහි ප්‍රතිශතය දක්වන ලේබල් තිබිය යුතු ය.

36. 'පෙරුංකයම්' යනු පෙරුලා ඇලියෙයියා බොයිස් 'පෙරුම්කයම්' පෙරුලා රුබිටිකෝලීස් බොයිස් හා වෙනත් පෙරුලා වර්ගවල රයිසෝම හා මුල් වලින් ලබා ගන්නා මලියෝ මැලියම් වන අතර එහි,

- (අ) අළු 15% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ආ) අම්ල අද්‍රාවණ අළු 2.5% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඇ) 1936. යු. එස්. පී. ක්‍රමය මගින් නිශ්චය කළ පරිදි මත් ද්‍රව්‍ය 00% සහිත මධ්‍යසාර 12% ට නොඅඩු විය යුතු ය;
- (ඈ) කොලොපානි රේසිං, ගල් බානුම් රේසිං, ඇමොනියා කුහි රේසිං හෝ වෙනත් බාහිර රේසිං හෝ වෙනත් බාහිර ද්‍රව්‍ය නොතිබිය යුතු ය.

37. 'සියඹලා' යනු වැමරින්බස් ඉන්ඩියන් එල්. ඇට සහිත ඉදුණු එලයේ 'සියඹලා' 'සියඹලා' මද්‍රායයි. එහි ඇට ඉවත් කළ පසු ලබාගත් සාම්පලයක,

- (අ) තෙතමනය 18% නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ආ) මුළු අළු ප්‍රමාණය 4% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඇ) අම්ල අද්‍රාවණ අළු 1% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඈ) කෙදි 6% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ඉ) එක්කල ලුණු 10% ට නොවැඩි විය යුතු ය.
- (ඊ) ටැටරික් ඩ්‍රි අම්ල ප්‍රමාණ 14% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

38. 'සොරකා' යනු භාෂිනියා කැම්බොජික් ඩෙසර්, ඉදුණු එලයේ වියළි පොත්ත 'සොරකා' වන අතර එහි,

- (අ) වතුර 12% ට නොවැඩි විය යුතු ය;
- (ආ) ටැටරික් අම්ල වැනි අම්ල 10% ට නොඅඩු විය යුතු ය;

39. සුදු එනු යනු ඇලිනම් සැටරුම් වල හෝලාකාර මල් වන අතර එහි 'සුදු එනු'

- (අ) හොඳ තත්ත්වයේ තිබිය යුතු ය;
- (ආ) දිලීර වලින් තොරවිය යුතු ය;
- (ඇ) කිසිම භානිකර ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය.

ආහාර (ප්‍රමිති) රෙගුලාසි - 1989

VI වැනි කොටස

40 : 1 බටර් - (වෙබරු) - ළඟු (සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්) සහ වර්ණ කිරීමේ ද්‍රව්‍ය වශයෙන් කැරවින් හෝ ඇනටෝ සහිතව හෝ රහිතව එළකිරි හෝ මිකිරි හෝ ඒ දෙවර්ගයේම සංයෝජනයෙන් හෝ කිරීම හෝ මුදවානු කිරීමෙන් පමණක් ලබාගන්නා නිෂ්පාදනයක් විය යුතු ය.

වෙබරු

වෙබරු (බටර්) වල -

- (අ) කිරි මේද සියයට 80%කට නොඅඩු විය යුතු ය ;
- (ආ) ජලය සියයට 16%කට නොවැඩි විය යුතු ය ;
- (ඇ) මුදවානු කිරි සහ ළඟු සියයට 4%කට නොවැඩි විය යුතු ය ;
- (ඈ) වෙනත් කුමන හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතු ය.

වෙබරු (බටර්) වල -

- (අ) වර්ණක අංකය සෙ. ග්‍රේ. අංශක 40 දී 1.4524 සිට 1.4561 විය යුතු ය ;
- (ආ) ඊටට මිසල් අගය 23 - 32 අතර විය යුතු ය ;
- (ඇ) පොලෙන්ස්කි අගය 1.5 සිට 3.5 අතර විය යුතු ය.

40 : 2 (බටර් මයිල්) වෙබරු තෙල් - එළකිරි හෝ මිකිරි හෝ ඒ දෙවර්ගයේම සංයෝජනයෙන් පමණක් සාදා ගන්නා ලද පිරිසිදු වර්ගීකරණය කළ කිරි මේද අදහස් වූවේ.

වෙබරු තෙල්

එළඟිතෙල් (බටර් මයිල්) වල -

- (අ) තෙතමනය 0.5කට නොවැඩි විය යුතු ය ;
- (ආ) වර්ණක අංකය සෙ. ග්‍රේ. අංශක 40 දී 1.4524 සිට 1.4561 දක්වා විය යුතු ය ;
- (ඇ) ඔලෙයින් අම්ලය වශයෙන් ගණනය කරන ලද මුක්ත මේද අම්ල සියයට 2.5කට නොවැඩි විය යුතු ය ;
- (ඈ) ස්පර්ශකරණ වටිනාකම, 218 - 234 අතර විය යුතු ය ;
- (ඉ) ඊටට මිසල් අගය 23 - 32 අතර විය යුතු ය ;
- (ඊ) පොලෙන්ස්කි අගය 1.5 සිට 3.5 අතර විය යුතු ය.

40 : 3 (වීස්) කේන්ද්‍ර - කැටි ගැඹුණු කිරි, ඉවත්කර ගත් යෝදය හෝ අර්ධ වශයෙන් යෝදය ඉවත් කළ කිරි, වෙබරු හෝ එහි සංයෝජනයක් හෝ මෙම සියළුම නිෂ්පාදනයන්හි සංයෝජනයක් මගින් එහි ජලය හින්ද්‍රවීමට සැලැස්වීමෙන් පසු ලබා ගන්නා අළුත් හෝ පැඳුණු නිෂ්පාදනයකි.

කේන්ද්‍ර

- (අ) ඝන කේන්ද්‍ර,
- (ආ) මෘදු කේන්ද්‍ර,
- (ඇ) කිරි සැකසුම් කළ කේන්ද්‍ර.

I වන සටහන - කේන්ද්‍ර (වීස්) සඳහා අවශ්‍යතාවයන්

අනු අංකය	ගුණාංග	වර්ග සඳහා අවශ්‍යතාවයන්				
		ඝන	අර්ධ ඝන	මෘදු	පිරිසැකසූ කේන්ද්‍ර හෝ වීස් ස්ප්‍රෙඩ්	ශ්‍රී.ලං.ප්‍ර. 735ට යොමු කිරීමේ ක්‍රම
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
(i)	රාශි වශයෙන් මේද ප්‍රතිශතය (වියළි පදනම මත) අවම	45.0	45.0	45.0	45.0	ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735 1 වන කොටස
(ii)	රාශි වශයෙන් තෙතමනය	35 - 45	45 - 55	55 - 80	35 - 80	ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735 3 වන කොටස
(iii)	වියළි ද්‍රව්‍ය.* රාශි වශයෙන් ප්‍රතිශතය	55 - 65	45 - 55	20 - 45	20 - 65	-
(iv)	ලවන ප්‍රතිශතය උපරිම	3.0	3.0	3.0	3.0	ශ්‍රී ලං. ප්‍ර. 735 4 වන කොටස

* වියළි ද්‍රව්‍ය = 100 - ජලය අඩංගු ප්‍රමාණය.

පැයුණු කිරීම් නිෂ්පාදනය

යෝග්‍ය

40 : 4 (අ) යෝග්‍ය.- ක්‍ෂුද්‍ර ජීවි ජවෙප්‍රවෘත්තියක් තරමට පිලිස්ස සහ ලැක්ටෝබැසිලස් බල්ගේරියස් කාරක මගින් එළකිරී හෝ මිකිරී හෝ ජීවයේ සංයෝජනයක් මගින් ලබාගන්නා පැයුණු කිරීම් නිෂ්පාදනයකි.

යෝග්‍යවල -

- (1) හිතකර සුවදක් තිබිය යුතු අතර, දුම්පි සහ බාහිර ද්‍රව්‍යයන්ගෙන් විදුක්ත විය යුතු ය ;
- (2) රාශි වශයෙන් කිරී මේදය අවම වශයෙන් සියයට 3.0%ක් විය යුතු ය ;
- (3) අවම කිරී සහ මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව රාශි වශයෙන් සියයට 8.0%ක් විය යුතු ය.

අඩුමේද යෝග්‍යවල -

- (i) රාශි වශයෙන් කිරී මේද අඩංගු ප්‍රමාණය සියයට 0.5 සිට 3.0 දක්වා විය යුතු ය ;
- (ii) අවම කිරී සහ ප්‍රමාණය මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව රාශි වශයෙන් සියයට 8.0%ක් විය යුතු ය.

මේද රහිත යෝග්‍යවල -

- (i) කිරී මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය රාශි වශයෙන් සියයට 0.5කට අඩුවිය යුතු ය ;
- (ii) අවම කිරී සහ ප්‍රමාණය මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව සියයට 8.0%ක් විය යුතු ය.

මුදවා පු කිරී.

40 : 5 මුදවා පු කිරී.- පහත සඳහන් ජීවි කාරක මගින් එළකිරී හෝ මි කිරී හෝ ජී දෙවර්ගයේ සංයෝජනයක් මුදවා ගැනීමෙන් ලබාගන්නා පැයුණු කිරීම් නිෂ්පාදනයක් විය යුතු ය :-

- ස්වෙප්‍රවෘත්තියක් ලැක්ටිස් ;
- ස්වෙප්‍රවෘත්තියක් බියසට්‍රිලි ලැක්ටිස් ;
- ස්වෙප්‍රවෘත්තියක් ක්‍රෙමෝරිස් ;
- ලියුසොනොස්ටොක් වර්ගය තනිව හෝ සංයුක්තව ;
- ලැක්ටෝබැසිලස් බල්ගේරියස් ; සහ
- ස්වෙප්‍රවෘත්තියක් තරමට පිලිස්ස.

මුදවා පු කිරීවල -

- (i) හිතකර සුවදක් සහ එයට ආවේනික රසයක් තිබිය යුතු ය ;
- (ii) බාහිර ද්‍රව්‍ය ඇතුළත් නොවිය යුතු ය ;
- (iii) රාශි වශයෙන් කිරී මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය අවමය සියයට 5.0%ක් විය යුතු ය ;
- (iv) අවම කිරී සහ ප්‍රමාණය, මේද අන්තර්ගත ප්‍රමාණය නොමැතිව රාශි වශයෙන් සියයට 8.5%ක් විය යුතු ය.

මුදවා පු මි කිරී.- මුදවා පු කිරී සඳහා ඉහතින් සඳහන් කරන ලද ක්‍ෂුද්‍ර ජීවි කාරක පිරිසිදු මි කිරීවලින් සකස් කරගත් පැයුණු කිරීම් නිෂ්පාදනයක් විය යුතු ය.

මුදවා පු මි කිරීවල -

- (i) අවම කිරී මේදය රාශි වශයෙන් සියයට 7.5%ක් විය යුතු ය ;
- (ii) අවම කිරී සහ ප්‍රමාණය මේදය නොමැතිව රාශි වශයෙන් සියයට 8.5%ක් විය යුතු ය.

අයිස් ක්‍රීම්.

40 : 6 අයිස් ක්‍රීම්.- සියයට 8%කට නොඅඩු මේද ප්‍රමාණයක් ද, සීනි (සුක්රෝස්) සියයට 10%ක් ද, මේදය හැර කිරී සහ ප්‍රමාණය සියයට 8%ක් විය යුතු ය.

අයිස් ක්‍රීම් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය විසින් නිකුත් කරන ලද අංක ඩී.මී.සී. - ඒ.එස් 83/එන්-6 හා 1989.09.02 දින දරන ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතියේ දක්වා ඇති ක්‍ෂුද්‍ර ජීවි විද්‍යා ප්‍රමිතියට අනුකූල විය යුතු අතර, සටහන් 4 වැනි තීරුවේ දක්වා ඇති ආකාරයට පරීක්ෂා කළ විට 1 වන සටහනේ 7.3.3 යටතේ විස්තර කර ඇති අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතු ය.

1 වන සටහන - අයිස්ක්‍රීම් සඳහා අවශ්‍යතාවයන්

අනු අංකය	ලේඛනය	අවශ්‍යද	පරීක්ෂා කරනු ලබන විධි ඇමුණුම් 'ඒ' සහ (4)
(i)	රාශිය වශයෙන් අවශ්‍ය අවම කීර් සහවල මුළු ප්‍රතිශතය	32	ශ්‍රී.ලා.ප්‍ර. 735 - 5 කොටස
(ii)	මේදය - රාශිය වශයෙන් ප්‍රතිශතය	08	ඇමුණුම 'බී'
(iii)	රාශිය වශයෙන් අවශ්‍ය අවම සුක්රෝස් ප්‍රතිශතය	10	ශ්‍රී.ලා.ප්‍ර. 735 - 6 කොටස
(iv)	රාශිය වශයෙන් මේද නොමැතිව කීර් සහ ප්‍රමාණය අවම ප්‍රතිශතය	08	ඇමුණුම 'සී'
(v)	ලැක්ටීක් අම්ලය වශයෙන් අම්ල රාශිය වශයෙන් උපරිම ප්‍රතිශතය *	0.25	ශ්‍රී ලා.ප්‍ර. 735 - 2 කොටස
(vi)	ලීටරයකට අවම රාශිය ප්‍රමාණය ග්‍රෑම් වලින්	475	ඇමුණුම 'සී'

* සංකීර්ණ අයිස්ක්‍රීම් සඳහා මෙම සීමාවන් අදාළ නොවේ.

40:7 ධාන්‍යමය ආහාර/ධාන්‍යමය කීර් පිටි.

- (අ) කීර්/ඵලවළු සහ ධාන්‍යවල එක්සතිම ක්‍රියාකාරීත්වය මගින් බාර්ලී, තීර්තු හෝ අනෙකුත් ධාන්‍යවලින් ලබාගන්නා දියරමය සහ ද්‍රව්‍ය සහිතව හෝ රහිතව යොදා ඉවත්කළ කීර්වලින් ලබාගන්නා විසළි නිෂ්පාදනයකි ; එහි
 - (ආ) තෙතමනය සියයට 3.5කට නොවැඩි විය යුතුය ;
 - (ඇ) විසළි පදනම මත මේදය 4.0 නොඅඩුවිය යුතු ය.
 ධාන්‍යමය කීර් සම්බන්ධයෙන් -

ධාන්‍යමය
ආහාර/
ධාන්‍යමය
කීර්පිටි.

- විසළි පදනම මත කීර්මේදය සියයට 7.0% නොඅඩුවිය යුතු ය ;
- විසළි පදනම මත ප්‍රෝටීන් සියයට 11.5% නොඅඩුවිය යුතු ය ;
- කොකෝවා සහිත ධාන්‍යමය කීර්/ධාන්‍යමය ආහාර කොකෝවා ඇතුළත්ව ඉහත සඳහන් නිෂ්පාදන මෙන්ම
- විසළු අතර, අවශ්‍ය ප්‍රමිතියට සහ තත්වයට අනුකූල විය යුතු ය.