



## Члан 2.

## (Дефиниција скроба)

Под скробом, у смислу овог правилника, подразумијева се производ у облику праха, гранула или кристала, добијен одговарајућим технолошким поступком прераде скробних сировина: кукуруза, кромпира, пшенице, риже и других.

## Члан 3.

## (Услови за стављање у промет)

- (1) Скроб који се ставља у промет мора бити бијеле боје и без страног мириса и укуса, са изузетком скроба добијеног од жутог кукуруза који може бити блиједожућкасте боје.
- (2) Технолошки поступци, критеријуми чистоће производа и начин стављања у промет дефинисани су у Поглављу I Анекса који је саставни дио овог правилника.

## Члан 4.

## (Производи од скроба)

Производи од скроба (деривати скроба), у смислу овог правилника, представљају све производе који се добијају из скроба различитог поријекла, а сврставају се у двије групе:

- а) хидролизати скроба и остали заслађивачи на бази скроба,
- б) модификати скроба.

## Члан 5.

(Хидролизати скроба и остали заслађивачи на бази скроба)

- (1) Под хидролизатима скроба, у смислу овог правилника, подразумијевају се производи добијени киселинском, киселинско-ензимском или ензимско-ензимском хидролизом макромолекула скроба.
- (2) У хидролизате скроба убрајају се:
  - а) малтодекстрини,
  - б) скробни сирупи,
  - ц) глукозни сируп,
  - д) малтозни сирупи,
  - е) течна глукоза (декстроза) и скробни шећери,
  - ф) декстроза монохидрат,
  - г) анхидрована или безводна декстроза (глукоза).
- (3) Остали заслађивачи на бази скроба су:
  - а) високофруктозни сируп,
  - б) кристална фруктоза,
  - ц) шећерни алкохоли (полиоли),
  - д) мијешани сирупи.
- (4) Хидролизати скроба и заслађивачи на бази скроба који су наведени у ст. (2) и (3) овог члана дефинисани су у Поглављу II Анекса и Поглављу III овог правилника.

## Члан 6.

## (Модификати скроба)

- (1) Под модификатима скроба, у смислу овог правилника, подразумијевају се производи добијени термичким, хемијским или биохемијским третирањем скроба у сувом стању или у суспензији или комбинацијом ових третмана, с циљем промјене његових полазних физичко-хемијских особина.
- (2) У модификате скроба убрајају се:
  - а) декстрини,
  - б) киселински модификовани скробови,
  - ц) оксидацијом модификовани (бијели) скробови,
  - д) дискроб-глицерол,
  - е) дискроб-глицерол, хидроксипропил,
  - ф) дискроб-глицерол, ацетиловани,
  - г) дискроб-фосфат,
  - х) дискроб-фосфат, ацетиловани,

- и) скроб-фосфат, хидроксипропил,
- ј) дискроб-фосфат, фосфорилувани,
- к) дискроб-адипат, ацетиловани,
- л) моноскроб-фосфат,
- м) скроб, оксидовани,
- н) скроб-ацетат,
- о) скроб, хидроксипропил,
- п) скроб, ензимски третиран.

## Члан 7.

(Декларисање скроба и производа од скроба)

- (1) На производе који се стављају у промет у оригиналном паковању примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), Правилника о означавању храњивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08), осим ако то за поједине производе није овим правилником другачије прописано.
- (2) Декларација за увозне производе, осим података из става (1) овог члана, мора садржавати и ознаку **"увозни скроб"**, као и назив земље из које је скроб или производ од скроба увезен, те назив и сједиште увозника.

## Члан 8.

## (Произвођачка спецификација)

- (1) За скроб и производе на бази скроба за које овим правилником нису прописани услови квалитета као и за производе за које је то овим правилником изричито прописано, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију прије почетка производње.
- (2) Произвођачка спецификација осим података наведених у члану 7. став (1) овог правилника мора да садржи:
  - а) евиденцијски број документа,
  - б) врсту и назив производа, групу којој производ припада према одредбама овог правилника, серију (шаржу, партију или лот),
  - ц) датум доношења спецификације,
  - д) датум почетка производње по произвођачкој спецификацији,
  - е) кратак опис технолошког поступка производње,
  - ф) датум и извјештај о извршеним испитивањима захтјева квалитета утврђених у произвођачкој спецификацији и назив овлашћене лабораторије која је испитивања спровела,
  - г) врсту и количину употријебљених компоненти и адитива рачунато на готов производ.
- (3) За производе чији услови квалитета нису прописани овим правилником примјењују се услови прописани за групу сродних производа.

## Члан 9.

(Дозвољена употреба адитива и помоћних средстава)

У производњи производа од скроба, ако то није другачије одређено овим правилником, дозвољена је употреба адитива и других помоћних средстава у складу са Правилником о употреби прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

## Члан 10.

(Складиштење, транспортовање и чување)

Скроб и производи од скроба морају се у производњи и промету складиштити, транспортовати и чувати под условима којима се обезбјеђује очување њиховог квалитета утврђеним посебним прописима о хигијени хране.

**ДИО ДРУГИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ****Члан 11.**

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

Службене контроле и инспекцијски надзор спроводиће се у складу са важећим законским прописима у Босни и Херцеговини.

**Члан 12.**

(Утврђивање усклађености)

За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима квалитета у сврху службене контроле и инспекцијског надзора користе се важеће методе прописане посебним прописом као и друге валидиране и међународно признате методе.

**Члан 13.**

(Престанак важења одредаба)

- (1) Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл. 45 - 56 Правилника о квалитету масти и уља биљног поријекла, маргарина, мајонеза, шећера и осталих сахариди, посластичарских производа, меда, какао производа и производа сличних чоколади ("Службени лист СФРЈ", бр. 19/63, 2/64, 1/67, 27/71 и 59/77) и одредбе Правилника о квалитету масти и уља биљног поријекла, маргарина, мајонеза, шећера и осталих сахариди и меда ("Службени лист СФРЈ", број 13/78).
- (2) Производи који су произведени и означени према одредбама правилника из става (1) овог члана могу бити у промету најдуже 24 мјесеца од дана ступања на снагу овог правилника.

**Члан 14.**

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 151/12  
12. јуна 2012. године  
Сарајево

Председавајући  
Савјета министара БиХ  
Вјекослав Беванда, с. р.

**АНЕКС****ПОГЛАВЉЕ I - СКОРОБ, ДОБИЈАЊЕ СКОРОБА, ХЕМИЈСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА СКОРОБ И СТАВЉАЊЕ У ПРОМЕТ****1. Кукурузни скороб**

- 1.1. Кукурузни скороб је производ у облику праха добијен технолошким поступком мокре (скробарске) прераде кукуруза.
- 1.2. Кукурузни скороб се ставља у промет као:
  - а) обични кукурузни скороб,
  - б) амилопектински (воштани) кукурузни скороб,
  - ц) високоамилозни кукурузни скороб.
- 1.3. Однос амилозе и амилопектина:
  - 1.3.1. обични кукурузни скороб мора садржавати стандардни однос амилозе и амилопектина (25:75).
  - 1.3.2. амилопектински (воштани) кукурузни скороб се добија из кукуруза посебног генетског поријекла и има повећан садржај амилопектина (најмање 90%).
  - 1.3.3. високоамилозни кукурузни скороб се добија из кукуруза одређеног генетског поријекла и има повећан садржај амилозе (најмање 50%).
- 1.4. Кукурузни скороб који се ставља у промет мора бити бијеле до блиједожућкасте боје, без страног мириса и укуса и мора испуњавати сљедеће хемијске карактеристике:

Редни број	Хемијске карактеристике	НДК (највећа дозвољена количина)
1.	садржај воде (%)	14
2.	садржај пепела (%)	0,15
3.	садржај масти (%)	0,3
4.	садржај протеина (%)	0,4
5.	садржај слободног сумпор-диоксида (mg/kg)	50

**2. Кромпиров скороб**

- 2.1. Кромпиров скороб је производ добијен технолошким поступком скробарске мокре прераде кромпира, мора бити бијеле боје, без страног мириса и укуса и мора испуњавати сљедеће хемијске карактеристике:

Редни број	Хемијске карактеристике	НДК (највећа дозвољена количина)
1.	садржај воде (%)	20
2.	садржај пепела (%)	0,3
3.	садржај слободног сумпор-диоксида (mg/kg)	50

**3. Пшенични скороб**

- 3.1. Пшенични скороб је производ добијен технолошким поступком мокре прераде пшеничног брашна, мора бити бијеле боје, без страног мириса и укуса и мора испуњавати сљедеће хемијске карактеристике:

Редни број	Хемијске карактеристике	НДК (највећа дозвољена количина)
1.	садржај воде (%)	14
2.	садржај пепела (%)	0,2
3.	садржај масти (%)	0,1
4.	садржај протеина (%)	0,4
5.	садржај слободног сумпор-диоксида (mg/kg)	45

**ПОГЛАВЉЕ II - ПРОИЗВОДИ ОД СКОРОБА, ХЕМИЈСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ПРОИЗВОДЕ И СТАВЉАЊЕ У ПРОМЕТ****1. Хидролизати скороба****1.1. Малтодекстрини:**

- 1.1.1. Малтодекстрини су хидролизати скороба са декстрозним еквивалентом (ДЕ) мањим од 20. У промет се стављају у виду густог раствора или као дехидрирани.
- 1.1.2. Дехидрирани малтодекстрин је у облику бијелог праха, а у хемијском погледу мора садржавати најмање 92% суве материје и највише 1% сулфатног пепела рачунато на суву материју и највише 20 mg/kg сумпор-диоксида рачунато на укупну масу производа.
- 1.1.3. Малтодекстрини у облику раствора морају садржавати најмање 50% суве материје и највише 1% сулфатног пепела рачунато на суву материју.
- 1.1.4. Малтодекстрини који се стављају у промет у облику густог сирупа морају имати вриједност ДЕ\* до 20, рН вриједност од 4 до 5, најмање 50% суве материје, садржај сулфатног пепела највише 1% (рачунато на суву материју), док садржај сумпор-диоксида не смије прећи 20 mg/kg.
- 1.1.5. Малтодекстрини који се користе за производњу дјечије хране добијају се хидролизом и упаравањем екстракта јечменог или кукурузног слада. По хемијском саставу морају да садрже минимално 75% суве материје, од

- чега треба да је 50% малтоза, 40% декстрин и минимално 10% глукоза.
- 1.2. Скробни сирупи**
- 1.2.1. Скробни сирупи су производи добијени дјелимичном киселинском, киселинско-ензимском или ензимско-ензимском хидролизом скроба са ДЕ вриједности од 20 до 70 и означавају прочишћени, концентрисани водени раствор разграђеног скроба.
- 1.2.2. Скробни сирупи се према начину хидролизе дијеле на:
- киселинске
  - киселинско-ензимске
  - ензимско-ензимске
- 1.2.3. На основу вриједности декстрозног еквивалента, скробни сирупи се дијеле на:
- Тип I - ДЕ 20-37 означава сируп са ниским удјелом моно, ди и трисахарида.
  - Тип II - ДЕ 38-57 означава сируп са високим удјелом моно и дисахарида зависно од поступка (у ову групу спадају малтозни сирупи).
  - Тип III - ДЕ 58-72 означава сируп са високим удјелом моно, ди и трисахарида уз мале количине виших сахарида.
  - Тип IV - ДЕ > 73 означава сируп са високим удјелом моно и дисахарида уз мале количине виших сахарида.
- 1.2.4. Стављање у промет**
- 1.2.4.1. Киселински скробни сирупи могу се стављати у промет у течном или у облику праха. Ако је киселински скробни сируп у облику праха, то се мора назначити на декларацији и декларише се као "сушени киселински скробни сируп".
- 1.2.4.2. Киселински скробни сирупи који се стављају у промет морају имати сљедеће хемијске карактеристике: ДЕ вриједност од 30 до 52, садржај суве материје најмање 80%, од чега сулфатног пепела највише 1%, рН вриједност од 4,5 до 5,5. Садржај сумпор-диоксида не смије прећи 40 mg/kg.
- 1.2.4.3. Сушени киселински скробни сируп који се ставља у промет мора задовољавати сљедеће хемијске карактеристике: ДЕ вриједност 30-52, садржај суве материје минимално 93%, садржај сулфатног пепела (рачунато на суву материју) максимално 1%, садржај сумпор-диоксида максимално 40 mg/kg.
- 1.2.4.4. Киселински скробни сирупи у течном облику који се користе у производњи бомбонских производа могу имати садржај сумпор-диоксида од највише 150 mg/kg. Сви остали захтјеви у погледу хемијских карактеристика које морају задовољити идентични су захтјевима које задовољавају обични киселински скробни сирупи у течном облику из става 1.2.4.3. овог анекса.
- 1.2.4.5. Сушени киселински скробни сирупи који се користе у производњи бомбонских производа могу имати садржај сумпор-диоксида од највише 150 mg/kg. Сви остали захтјеви у погледу хемијских карактеристика које морају задовољити идентични су захтјевима које задовољавају обични киселински скробни сирупи у течном облику из претходног става 1.2.4.4. овог анекса.
- 1.2.4.6. Киселинско-ензимски сируп у промету мора имати сљедеће хемијске карактеристике: ДЕ вриједност од 60 до 70, садржај суве материје минимално 80%, садржај сулфатног пепела највише 1% (рачунато на суву материју), рН вриједност од 4,5 до 5,5 и садржај сумпор-диоксида до 40 mg/kg рачунато на укупну масу производа.
- 1.2.4.7. Ензимско-ензимски скробни сирупи у промету морају имати сљедеће хемијске карактеристике: ДЕ од 60-98, садржај суве материје минимално 70%, сулфатни пепео највише 1% (рачунато на суву материју), рН вриједност од 3,0-5,0 и садржај сумпор-диоксида до 40 mg/kg рачунато на укупну масу.
- 1.3. Глукозни сируп**
- 1.3.1. Глукозни сируп се може стављати у промет у течном облику или као сушени глукозни сируп.
- 1.3.2. Течни глукозни сируп је пречишћени концентровани водени раствор прехранбених карбохидрата добијених из скроба и/или инулина у којем доминира глукоза. Глукозни сируп у течном облику треба да има најмање 70% суве материје, најмање 20% глукозе у сувој материји (минимална ДЕ вриједност у сувој материји 20, највише 1% сулфатног пепела рачунато на суву материју).
- 1.3.3. Сушени глукозни сируп је дјелимично осушен глукозни сируп који у погледу хемијских карактеристика треба да задовољи сљедеће захтјеве: најмања вриједност ДЕ 20 у сувој материји, најмање 93% суве материје и највише 1% сулфатног пепела у сувој материји.
- 1.4. Малтозни сируп**
- 1.4.1. Малтозни сируп је скробни сируп са високим садржајем малтозе (најмање 45% рачунато на суву материју). Код обичне конверзије сирупа садржај малтозе треба да се креће од 45 до 50% и овакав малтозни сируп који се ставља у промет мора имати сљедеће хемијске карактеристике: ДЕ вриједност од 45-50, садржај суве материје најмање 80%, садржај сулфатног пепела највише 0,3% (рачунато на суву материју), рН вриједност највише 5,0 и садржај сумпор-диоксида до 40 mg/kg.
- 1.4.2. Високомалтозни сируп треба да садржи 65-80% малтозе и сљедеће хемијске карактеристике: сува материја најмање 80%, ДЕ 38 – 43, глукозе највише 3% рачунато на суву материју, малтозе најмање 56% рачунато на суву материју, сулфатног пепела највише 0,25% рачунато на суву материју и рН вриједност од 4,8 до 5,2.
- 1.5. Течна глукоза (декстроза) и скробни шећери**
- 1.5.1. Течна глукоза (декстроза) и скробни шећери су производи добијени киселинском, киселинско-ензимском или ензимско-ензимском хидролизом скроба, са ДЕ вриједности од 70 до 98. У промету морају имати сљедеће хемијске карактеристике: садржај суве материје минимално 70%, ДЕ вриједност од 70 до 98, рН вриједност од 3,5 до 5,5, док садржај сумпор-диоксида не смије прећи 45 mg/kg.
- 1.5.2. Скробни шећери се стављају у промет у облику сирупа, комада, табли или у облику праха.
- 1.6. Декстроза-монохидрат**
- 1.6.1. Декстроза-монохидрат је пречишћена и кристализована Д-глукоза и мора имати сљедеће хемијске карактеристике: минимално 90% суве материје, од чега 99,5% Д-глукозе. Садржај сулфатног пепела смије да буде највише 0,25 % (рачунато на суву материју), а укупног сумпор-диоксида не смије да буде више од 15 mg/kg.
- 1.6.2. Декстроза-монохидрат може се стављати у промет у облику праха или у облику табли или комада.
- 1.7. Анхидрована декстроза**
- 1.7.1. Анхидрована декстроза је пречишћена и кристализована Д-глукоза без кристалне воде.

1.7.2. У промету мора имати сљедеће хемијске карактеристике: садржај суве материје минимално 98%, садржај декстрозе (Д-глукозе) најмање 99,5%, сулфатног пепела највише 0,25% у сувој материји, укупног сумпор-диоксида највише 15 mg/kg.  
(\*ДЕ вриједност је садржај редукујућих шећера изражен у процентима Д-глукозе, рачунато на суву материју)

### ПОГЛАВЉЕ III - ОСТАЛИ ЗАСЛАЂИВАЧИ НА БАЗИ СКРОБА

#### 1. Високофруктозни сируп

1.1. Високофруктозни сируп је производ који се добија изомеризацијом пречишћених скробних хидролизата и технолошким поступком хроматографске сепарације и екстракције (првенствено од кукурузног скроба). Представља раствор смјесе Д-глукозе и Д-фруктозе, са малим удјелом дисахарида и олигосахарида. У промету се означава као ВФС или ВФКС сируп.

1.2. Високофруктозни сирупи (изо-сирупи, изо-шећер, изо-глукоза) јесу производи за које је карактеристичан одређени однос глукозе, фруктозе и олигосахарида. Добијени су изомеризацијом пречишћених скробних хидролизата.

1.3. Према садржају фруктозе сирупи се стављају у промет као:

- а) високофруктозни сируп - 42 (ВФС или ВФКС-42)
- б) високофруктозни сируп - 55 (ВФС или ВФКС 55)
- ц) високофруктозни сируп - 90 (ВФС или ВФКС 90).

1.4. Високофруктозни сирупи у промету морају имати сљедеће хемијске карактеристике:

- а) високофруктозни сируп - 42 је густо сируп са минималном концентрацијом фруктозе од 42%. У погледу хемијских карактеристика мора да задовољи сљедеће захтјеве: минимално 62% суве материје, а у сувој материји: минимално 42% фруктозе, максимално 53% глукозе, максимално 0,3% пепела.
- б) високофруктозни сируп - 55 мора да садржи минимално 62% суве материје, од чега минимално 55% фруктозе, а максимално 41% глукозе, максимално 0,3% пепела.
- ц) високофруктозни сируп - 90 је сируп са минимално 62% суве материје, од чега минимално 90% фруктозе, а максимално 9% глукозе, максимално 0,3% пепела.

#### 2. Кристална фруктоза

2.1. Кристална фруктоза је производ који се добија кристализацијом високофруктозног сирупа.

2.2. Кристална фруктоза која се ставља у промет мора имати сљедеће хемијске карактеристике: садржај фруктозе најмање 98%, садржај декстрозе (Д-глукозе) највише 0,5%, воде до 0,5%, садржај пепела (одређеног кондуктометријски) до 0,1% и сумпор-диоксида до 20 mg/kg.

#### 3. Шећерни алкохоли

3.1. Шећерни алкохоли (полиоли) јесу производи који се добијају хидрогенацијом скробних хидролизата.

3.2. Квалитет шећерних алкохола прописан је Правилником о употреби заслађивача у храни ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

#### 4. Мијешани сирупи

4.1. Мијешани сирупи су производи добијени мијешањем скробних сирупа, в високофруктозних сирупа, раствора сахарозе и сахарозног инверта.

4.2. Однос састојака у мијешаним сирупима одређује се зависно од производа у који се додаје мијешани сируп.

4.3. Мијешани сирупи не смију садржавати више од 40 mg сумпор-диоксида у 1 kg.

4.4. За мијешане сирупе произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

4.5. Декларација за мијешане сирупе мора садржати називе састојака по опадајућем редослиједу употрејељених количина у односу на нето количину производа.