

STANDARDIZACIJA

Bilten SAVEZNE KOMISIJE ZA STANDARDIZACIJU

SADRŽAJ

	<i>Strana</i>
<i>Zasedanje tehničkog komiteta (ISO) za drvo</i>	397
<i>Zasedanje tehničkog komiteta (ISO) za kuglične i valjkaste ležaje</i>	399
<i>Obrazloženje povodom stavljanja na javnu diskusiju novih predloga standarda za zupčanike</i>	400
<i>Predlog standarda: Pulpa u limenoj ambalaži</i>	403
<i>Predlog standarda: Prirodni osvežavajući napitci od povrća</i>	404
<i>Predlog standarda: Pekmez od šljiva</i>	405
<i>Predlog standarda: Umokci od povrća</i>	406
<i>Predlog standarda: Biološki konzervisano povrće</i>	407
<i>Predlog standarda: Povrće konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži</i>	408
<i>Predlog standarda: Sokovi od povrća</i>	409
<i>Predlog standarda: Sušeno povrće</i>	410
<i>Predlog standarda: Zgusnuti sok od povrća</i>	411
<i>Predlog standarda: Marinirano povrće</i>	412
<i>Predlog standarda: Povrće konzervisano dodatkom soli</i>	413
<i>Predlog standarda: Duboko smrznuto povrće</i>	413
<i>Predlog standarda: Koncentrat od paradajza</i>	414
<i>Predlog standarda: Klješta potkivačka za potpetice</i>	415
<i>Anotacija predloga standarda iz oblasti mašinogradnje</i>	415
<i>Anotacija predloga standarda za energetske kondenzatore</i>	416
<i>Međunarodna standardizacija:</i>	
— <i>primljena dokumentacija</i>	416
— <i>primljeni inostrani standardi</i>	417
— <i>kalendar zasedanja</i>	422

12

DECEMBAR — 1956 — DECEMBAR
BEOGRAD

Izdavač:
SAVEZNA KOMISIJA ZA STANDARDIZACIJU
Beograd — Admirala Geprata 16

Odgovorni urednik:
ing. Slavoljub Vitorović

Štampa:
BEOGRADSKI GRAFIČKI ZAVOD
Beograd

MEĐUNARODNA ORGANIZACIJA ZA STANDARDIZACIJU (ISO)

ZASEDANJE TEHNIČKOG KOMITETA ZA DRVO

I zasedanje Tehničkog komiteta ISO/TC 55 — »Rezana građa četinara (dimenzije i greške)« — održano je u Lenjingradu od 21—25 avgusta 1956 godine. Organizator zasedanja bio je Komitet standartov SSSR, koji drži sekretarijat tog Tehničkog komiteta Međunarodne organizacije za standardizaciju (ISO).

Na zasedanju su učestvovala delegacije 9 zemalja aktivnih članica Tehničkog komiteta ISO/TC 55 i to: Mađarske, Nemačke, Poljske, Rumunije, Sovjetskog Saveza, Finske, Francuske, Švedske i Jugoslavije, kao i posmatrači Čehoslovačke i Komiteta za drvo Evropske ekonomske komisije (FAO/ECE). Zasedanju su delimično prisustvovali i: ing. Salmon, doajen međunarodne standardizacije (Francuska) i gen. sekretar ISO-a Sen-Leže. Na dnevnom redu bila je diskusija po nacrtima preporuka ISO, koje je pripremio Sekretarijat ISO/TC 55 i to za:

- 1) greške rezane građe četinara, i
- 2) dimenzije rezane građe četinara.

Cilj izrade ovih nacrtu je donošenje međunarodnih preporuka, odnosno standarda ISO, za greške i dimenzije rezane građe četinara, prema kojima bi se saobrazili nacionalni standardi zemalja — članica ove međunarodne organizacije, a u cilju sniženja troškova i unapređenja međunarodne razmene.

Preporuka za standardizovanje grešaka rezane građe četinara ne treba da bude radni dokument koji bi zamenio pravila sortiranja, nego ona treba da doprinese formulaciji takvih pravila, na najpodesniji način za praksu.

I nacrt preporuke ISO za greške rezane građe četinara obuhvata klasifikaciju, nomenklaturu i karakter grešaka koje određuju kvalitet rezane građe. Nacrt obuhvata ukupno 12 grešaka: 1) kvрге, 2) otklon vlakana, 3) smone kesice, 4) crljen-drvo, 5) uraslu koru, 6) pukotine, 7) obojene mrlje i pruge srčike, 8) trulež, 9) buđ (plesan), 10) plavilo i obojene mrlje beljike, 11) trulež beljike i 12) crvotočinu.

Opis svake greške vršen je prema unificiranom planu: određivanje, makroskopska karakteristika, uticaj na tehničke osobine i način merenja.

Pre zasedanja Sekretarijat je primio pismene primedbe sledećih zemalja na ovaj nacrt: Jugoslavije, Poljske, Mađarske, Velike Britanije, Francuske i Finske.

Pošto je saslušan referat Sekretarijata po primedbama pojedinih zemalja, posle diskusije donete su rezolucije, prema kojima se usvaja da predloženi I nacrt preporuke za greške rezane građe četinara bude osnova sa sledećim izmenama i dopunama.

1) Kvrge

U klasifikaciji kvrga briše se kvrga zvana »posinak« ili »priraslina«, s obzirom da na raznim jezicima postoje sasvim različiti termini koji nisu potpuno ekvivalentni. Izraz »skupne kvрге« treba precizirati, bazirajući se na predlogu, da se pod »skupnim kvrgama« podrazumevaju okrugle ili ovalne kvрге, koncentrisane dve ili više u bilo kom delu dužine daske, na razmaku jedne od druge koji nije veći od širine daske, kao ni trostruke veličine najveće od njih.

Prema nacrtu preporuke bila je predviđena raspodela kvrga po stepenu sraslosti na dve kategorije (srasle i nesrasle). Posle diskusije odlučeno je da se pitanje predloga za proširenje ove raspodele na 3 kategorije (srasle, polusrasle i nesrasle) precizira putem prepiske.

Klasifikacija kvrga biće u predlogu preporuke kompletirana tabelom termina radi bolje preglednosti.

Usvojene su 3 nezavisne varijante merenja kvrga:

a) detaljna metoda prema I nacrtu preporuke (okrugle i ovalne mere se pomoću otstojanja između dveju tangenata konture kvrga koje se polažu paralelno sa ivicom daske; kod poleguša meri se njihova dubina na bočnoj strani; kod rašljastih i probojnih uzima se visina najdubljeg prodiranja na bočne strane, a ako rašljaste ne prodiru na bočnu stranu, njihova dubina se uzima da je ravna nuli; kod skupnih kvrga uzima se zbir veličina svih kvrga);

b) jednostavnija metoda merenja svih kvrga na bazi predloga Francuske, Mađarske i SSSR;

c) najprostija metoda klasifikacije svih kvrga na 5 kategorija, po veličini:

- aa) vrlo male — do 7 mm,
- bb) male — od 8 do 20 mm,
- cc) srednje — od 21 do 40 mm,
- dd) velike — od 41 do 70 mm,
- ee) vrlo velike — od 71 mm naviše.

2) Otklon vlakana

Usvojen je predlog da se u preporuci razlikuje otklon žice usled spiralnih vlakana i otklon kao greška pri rezanju.

3) Crljen drvo

Usvojen je tekst nacrtu preporuke uz dopunu da crljen drvo potpomaže krivljenje građe.

4) Smolne kesice

Prihvaćen je predlog o razvrstavanju smolnih kesica prema veličini, na male do 50 mm i velike preko 50 mm, umesto do 40 i preko 40 mm.

5) Urasla kora

Usvojen je tekst nacrtu uz izvesne redakcione izmene.

6) Pukotine

Zaključeno je, da se raspodela pukotina izvrši po poreklu i to na: pukotine, raspukline i okružljivost, sa raspodelom ove poslednje na površinsku i unutrašnju (skrivenu). Takođe je usvojen predlog, da se površinske pukotine odrede u procentualnom odnosu dubine prodiranja prema debljini sortimenta. Tekst preporuke dopuniće se crtežom okružljivosti.

7) Obojene mrlje i trake srčike i 8) Trulež srčike.

Usvojen tekst nacrtu preporuke bez izmene.

9) Buđ (plesan)

Usvojen je tekst nacrtu preporuke sa izvesnim manjim dopunama, radi veće preciznosti teksta.

10) Plavilo i druge obojene mrlje beljike.

Usvojen je predlog dopune teksta nacrtu dodavanjem greške »plavilo u vidu mrlja«. Takođe se dodaje raspodela plavila na svetlo i tamno plavilo.

11) Trulež beljike

U tekstu nacrtu dodaje se, da pri pojavi meke truleži drvo gubi svoje komercijalne kvalitete. Nadalje, dopunjuju se osobine obojenosti truleži navodom, da ona može da ima i smeđu boju (boju čokolade). Konačno, dodaje se drugi način merenja prema srazmernom učešću napadante površine.

12) Crvotočina

Usvojen je tekst nacrtu bez izmene.

I Nacrt preporuke ISO za dimenzije rezane građe četinara, pored osnovne terminologije, sadrži debljine i širine okrajčene građe u vidu tabele, zatim debljine i širine neokrajčene građe, kao i dužine građe i, najzad, tolerancije za dužinu, debljinu i širinu. Dimenzije se odnose na građu vlažnosti 22% aps. U poslednjem delu nalaze se odredbe o merenju građe i proračunavanju zapremine. U dodatku nalazi se tabela usušivanja za promene vlažnosti građe od 30—

22% i od 22—15%, gde su za pojedine debljine ili širine građe veličine usušivanja izražene u mm.

Da bi se olakšala međunarodna trgovina sa drvetom i uprostila proizvodnja građe, sastavljen je nacrt preporuke koji sadrži unificirane dimenzije za debljinu, širinu i dužinu građe, koje bi bile jedinstvene za sve zemlje.

Ova unifikacija dimenzija rezane građe četinara bazirana je na sledećim principima:

a) sistem metričkih mera;

b) serije standardnih brojeva prema preporuci ISO/R 3 (sa izvesnim manjim odstupaњima), koje sačinjavaju nepristrasnu bazu;

c) smanjenje broja dimenzija na minimum koji je koristan za proizvodnju, a obuhvatajući ujedno i veliku potrošnju;

d) štednja u potrošnji građe i stvaranje uslova za racionalno korišćenje zapremine trupaca prilikom rezanja.

Pre zasedanja Sekretarijat je primio pismene primedbe na ovaj nacrt preporuke od Francuske, Mađarske, Finske, Velike Britanije, Poljske i Jugoslavije.

Na zasedanju je saslušan referat Sekretarijata po primedbama, te su zatim posle diskusije donete sledeće rezolucije.

1) Sistem jedinica mere

Većinom glasova odlučeno je, da se usvoji sistem metričkih mera, kao što je bilo i predloženo u nacrtu preporuke i to: merenje debljine i širine u mm, dužine u m i delovima m i kubature u m³ sa 3 decimale.

2) Transportna vlažnost

Usvojen je predlog nacrtu u pogledu transportne vlažnosti građe, t.j. 22% aps. Pri toj vlažnosti građa je obezbeđena od rada gljivica za vreme transporta.

3) Dimenzije

Usvojene su kao nominalne dimenzije one, koje građa ima pri vlažnosti od 22%, kao što je predloženo nacrtom preporuke.

Pored dužina 1,5 do 6,5 m, sa povećavanjem od 0,25 m, usvojene su i dužine 0,50 do 1,0 m za kratku robu, rastući po 10 cm, kao i dužina 1,25 m.

Za debljine rešeno je da se usvoji samo jedna skala, ne unoseći u drugom redu debljine koje se nešto razlikuju od glavnih i koje su manje u upotrebi, te bi postepeno trebalo da se sasvim izbace iz upotrebe.

Iz skale debljina po nacrtu preporuke brisana je debljina 125 mm i umesto nje ubačene debljine 120 i 130 mm. Dodate su debljine 28, 230 i 300 mm, tako da cela skala glasi: 13, 16, 19, 22, 25, 28, 32, 38, 45, 50, 60, 75, 100, 120, 130, 150, 180, 200, 220, 230, 250 i 300 mm.

Za širine kod okrajčene građe ostalo je po nacrtu preporuke, izuzev širine 125 mm, koja je zamenjena širinama 120 i 130 mm, pa prema tome, gradacija je sledeća: od 60 do 160 mm po

10 mm i dalje 180, 200, 220, 230, 250, 280 i 300 mm. Za neokrajčenu građu utvrđeno je da gradacija bude od 10 mm.

4) Način merenja

Zadržan je način merenja neokrajčene građe prema nacrtu preporuke, tj. uzima se da je širina jednaka polovini zbira širina dveju širih strana, merenih u sredini dužine građe, pri čemu se delovi ispod 0,5 cm zanemaruju, a delovi od 0,5 cm i više zaokružuju naviše kao celi cm.

5) Tolerancije za dimenzije

Usvojene su, iz principa, kako pozitivne, tako i negativne tolerancije i to:

a) za debljine i širine od 110 mm naviše ± 3 mm;

b) za debljine i širine od 32 do 100 mm ± 2 mm;

c) za debljine od 13 do 28 mm ± 1 mm;

d) za dužine $+ 50$ i $- 25$ mm.

Rešeno je, takođe, da se ne ograničava dozvoljena količina građe sa negativnom tolerancijom u nekoj partiji građe.

6) Tolerancije na usušivanje

Za građu veće ili manje vlažnosti od transportne vlažnosti od 22%, koja je uzeta kao baza, odobrava se tolerancija na usušivanje i to:

a) za vlažnost 22% i više prema podacima iz tabele u nacrtu preporuke, i

b) za vlažnost 22 do 15% prema podacima iz predloga Finske koji su veći od vrednosti iz nacrtu Sekretarijata.

Sve dimenzije građe utvrđene su za vlažnost od 22%. Ako je građa veće vlažnosti, dodaje se nadmer radi povećane vlažnosti, a ako je manje vlažnosti, dimenzije mogu biti manje od nominalnih za vrednosti po tabeli, zbog utezanja.

7) Terminologija

Usvojeno je da se terminologija precizira utoliko, što se u definicijama okrajčene i neokrajčene građe dodaje, da šire strane (tj. lice i naličje) moraju biti paralelno rezane.

Na osnovu svih navedenih odluka Sekretarijat Tehničkog komiteta ISO/TC 55 izradiće nove tekstove nacrtu preporuka ISO za greške i dimenzije rezane građe četinarara.

MEĐUNARODNA ORGANIZACIJA ZA STANDARDIZACIJU (ISO)

ZASEĐANJE TEHNIČKOG KOMITETA ZA KUGLIČNE I VALJKASTE LEŽAJE

V zasedanje Tehničkog komiteta ISO/TC 4 — Kuglični i valjkasti ležaji — održano je u Beču (Austrija) od 24 do 27 septembra 1956. Sekretarijat ovog komiteta drži Švedska komisija za standardizaciju (Sveriges Standardiseringskommission) u Štokholmu. Savetovanje je održano u Beču na poziv austrijske nacionalne organizacije za standardizaciju (Oesterreichischen Normenausschuss — ÖNA). Zasedanjima je predsedavao predsednik ISO/TC Dr. techn. H. Törnebohm.

Zasedanju plenuma prethodili su sastanci radnih grupa i potkomiteta na kojima su, od 18 do 21. X. 1956 razmatrana pitanja jednoobraznih oznaka, moći nošenja ležaja, tolerancija i preporuka za konusne valjkaste ležaje.

Plenumu su prisustvovala delegacije 15 zemalja aktivnih članica Tehničkog komiteta ISO/TC 4 i to: Austrije, Kanade, Čehoslovačke, Francuske, Nemačke, Mađarske, Italije, Poljske, Rumunije, Španije, Švajcarske, Ujedinjene Kraljevine, Sjedinjenih Država Amerike, Sovjetskog Saveza i Švedske i posmatrači Indije,

Holandije, Jugoslavije i Međunarodne unije železnica (UIC).

Pošto su saslušani izveštaji predsednika potkomiteta i radnih grupa, vođena je diskusija po predlozima međunarodnih preporuka koje su pripremili bilo potkomiteti i radne grupe, bilo pojedine nacionalne organizacije, pa ćemo ovde navesti najvažnije odluke po tim pitanjima.

Definitivna redakcija nacrtu međunarodne preporuke ISO 116 — Kuglični i valjkasti ležaji poverena je Sekretarijatu ISO/TC 4.

Uz izvesne dopune većina je usvojila predlog Sekretarijata u vezi sa rezolucijom 108 zasedanja u Madridu 1955, o načelima za donošenje preporuka ISO za paralelne standarde, prema kome se takve preporuke mogu donositi u slučajevima kad postoje dve rasprostranjene prakse u raznim zemljama i kada se ustanovi da preimućstva koja bi se postigla promenom prakse ne bi opravdavala izazvane troškove i teškoće.

Dopunjena je i usvojena preporuka za jednoobrazne oznake ležaja.

Prihvaćen je predlog tolerancija za nazivne prečnike unutrašnjih i spoljašnjih prstenova radijalnih ležaja, kojim su predviđene dve vrednosti dozvoljenih odstupanja: prve za proizvođača — radne granice, a druge za preuzimanje — koje uzimaju u obzir promene nastale starenjem. Usvojeno je traženje SSSR da se u napomeni precizira činjenica, da su radne tolerancije uže od tolerancija za preuzimanje.

Raspušten je potkomitet 2 za konusne valjkaste ležaje i zamenjen radnom grupom u kojoj su zastupljeni: Francuska, Italija, Švedska, Ujedinjena Kraljevina, SAD, SSSR, a sekretarijat preuzimaju SAD.

Ustanovljene su nove radne grupe: a) za instrumentne ležaje, b) za avionske ležaje.

Rešeno je da se stavi na javnu diskusiju nacrt preporuke ISO za moć nošenja koji je izradila radna grupa 3.

Usvojeni su predlozi za širine upornih naslona cilindričnih valjkastih ležaja i predlozi za kućišta ležaja.

Primljen je na dalje proučavanje predlog za uprošćeno pretstavljanje kugličnih ležaja.

Prihvaćen je poziv Italije da se iduće zasedanje održi u proleće 1958 godine u Napulju.

OBRAZLOŽENJE POVODOM STAVLJANJA NA JAVNU DISKUSIJU NOVIH PREDLOGA STANDARDA IZ OBLASTI ZUPČANIKAMA

Oktoobra meseca 1954 god. obrazovana je pri Saveznoj Komisiji za Standardizaciju stalna potkomisija za zupčanike, u sledećem sastavu:

— Grdinić ing. Gojko, predstavnik Industrije motora, Rakovica;

— Lisi ing. Otokar, predstavnik tvornice »Prvomajska«, Zagreb;

— Matorkić ing. Dobrivoje, predstavnik fabrike »21 maj«, Kneževac;

— Počivalšek tehn. Božo, predstavnik Tovarne avtomobilov, Maribor;

— Radovanović ing. Radovan, predstavnik fabrike »Ivo Lola Ribar«, Železnik;

— Veriga ing. Slobodan, predstavnik Mašinskog fakulteta u Beogradu.

Radom potkomisije za zupčanike rukovodi u ime Savezne komisije za standardizaciju viši ind. tehn. Nikolić Vidan, stručni sekretar za mašinske elemente i alat.

Kao svoj prvi zadatak, potkomisija za zupčanike postavila je izradu predloga standarda koji bi obuhvatio glavne definicije osnovnih pojmova kod zupčanika. Tako je nastao prvi predlog standarda JUS M.C1.001 — »Definicije pojmova, znaci i označavanje«, koji je dat na javnu diskusiju juna 1955 godine. Kao osnova za izradu ovog predloga standarda poslužili su nemački standardi DIN 868, 3960 i 3971, švajcarski VSM 15 522 i 15 535, ruski standard OST/BKC 8089, kao i predlozi preporuka ISO/TC 60.

Posle diskusije koja je održana januara

1956 u potkomisiji za zupčanike o primedbama dostavljenim od strane zainteresovanih preduzeća i ustanova koje su učestvovala u javnoj diskusiji, kao i o principijelnim primedbama pojedinih članova potkomisije, potkomisija je usvojila gledište da treba potražiti bolje rešenje i pri sastavljanju predloga opštih standarda iz oblasti zupčanika poći sasvim drugim putem. Prema ovoj postavci, celokupnu materiju koja se odnosi na definicije pojmova kao i izračunavanje svih veličina i karakteristika kod zupčanika treba razraditi na naučnoj osnovi, nezavisno od postojećih inostranih standarda.

Posmatrajući inostrane standarde koji se odnose na definicije pojmova kod zupčanika, dolazimo do zaključka da većina njih još uvek nosi u sebi tragove ranijih shvatanja o zupčanicima: oni predstavljaju, manje — više, odraz istoriskog razvoja teorije i prakse zupčanika. Mnogi principi imaju da zahvale samo tradiciji za svoj opstanak u tim standardima. No mi se u tom pogledu nalazimo u daleko povoljnijem položaju, pošto kod nas još ne postoje tako jake tradicije da bi one postale prepreka donošenju standarda na potpuno novim principima, koji će razmatranje zupčanika postaviti odmah na pravilnu osnovu.

Usvajajući ovakvo shvatanje, potkomisija za zupčanike primila je predloge standarda koje je izradio Ing. Slobodan Veriga, asistent Mašinskog fakulteta u Beogradu, prodiskutovala ih i sada ih stavlja na javnu diskusiju.

Novi predlozi standarda koji se odnose na osnovne pojmove kod zupčanika zamišljeni su u vidu niza definicija, datih što je moguće konciznije, potkrepljenih dovoljnim brojem skica. Uz svaku definiciju dati su odmah i odgovarajući obrasci.

Pomenuti predlozi standarda obuhvataju čisto kinematski deo teorije zupčanika; znači, sve definicije odnose se isključivo na oblik zuba u vezi sa relativnim kretanjem jednog zupčanika u odnosu na drugi, pri čemu pojam »zupčanik« uključuje i pojam alata u obliku zupčanika. Zupčanici, odnosno njihovi zubi, posmatraju se kao geometrijska tela ograničena određenim površinama, odnosno, njihovi profili kao geometrijske slike ograničene određenim linijama.

Osnovni element na koga se svi ovi predlozi standarda odnose nije zupčanik posmatran pojedinačno i izolovano, već zupčasti par, kao nerazdvojna celina sastavljena od dva spregnuta zupčanika. Sama uloga i namena zupčanika diktira njihovo proučavanje, projektovanje, izradu i kontrolu uvek i jedino u parovima.

Celokupno izlaganje materije koja se odnosi na zupčanike dato je, takođe, dosledno kinematski, tako da su izbegnuta sva uprošćavanja u odnosu na teoriski tačne postavke. Ovo važi, na prvom mestu, za sva geometrijska uprošćavanja, koja sa gledišta kinematike nemaju smisla i stoga samo prividno uprošćavaju razumevanje materije. U vezi sa ovim izbegnuta su i sva računjska uprošćavanja, tako da su svugde dati potpuno tačni obrasci koji važe uopšte, a ne samo za jednu određenu usku oblast brojnih vrednosti (kao napr. DIN 870). Prigovor da se time povećava posao oko numeričkog računanja otpada, na prvom mestu, zbog toga što tačne formule većinom ne zahtevaju više vremena za numeričko izračunavanje nego približne a, osim toga, izdavanje niza praktičnih tablica i dijagrama koji obuhvataju sve formule koje se navode u ovim standardima svešće numerička izračunavanja na minimum. Izdavanje ovih tablica i dijagrama stoji u perspektivi rada ove potkomisije.

Najopštija podela zupčastih parova pa, prema tome, i podela materije koju obuhvata predložena grupa standarda, izvršena je dosledno kinematski; znači, ne prema spoljašnjem obliku svakog zupčanika posmatranog ponaosob, nego prema funkciji zupčastog para, dakle, prema obliku »kinematskih površina«, što se svodi na međusobni položaj osa obrtanja, prenosni odnos i smerove obrtanja.

Prema tome, svi zupčanici podeljeni su na cilindrične, konične i zavojne (hiperboloidne),

zavisno od toga da li su njihove ose paralelne, da li se ukrštaju ili mimoilaze, pa su na isti način podeljeni i predloženi standardi.

Uža podela cilindričnih i koničnih zupčastih parova, koji ulaze u predloženu grupu standarda, izvršena je isključivo prema obliku njihovog osnovnog zupčastog elementa, znači kod cilindričnih zupčanika prema obliku osnovne zupčaste letve, a kod koničnih zupčanika prema obliku osnovne zupčaste ploče, pošto je osnovni zupčasti element taj koji definiše jednodnačno oba zupčanika zupčastog para.

Prvi i osnovni standard je JUS M.C1.001 — Zupčanici — Opšti deo — Definicije. On obuhvata definicije pojmova koji su zajednički za sve vrste zupčanika. To je najopštiji standard na koga se nadovezuju svi ostali iz grupe zupčanika. Time je izbegnuto ponavljanje istih definicija u više posebnih standarda.

Sledeći predlog standarda je JUS M.C1.002 — Zupčanici — Cilindrični zupčasti parovi — Definicije. Sastoji se iz opšteg i posebnog dela. Opšti deo odnosi se na definicije pojmova koji su zajednički za sve cilindrične zupčaste parove, te tako služi kao osnova ne samo za evolventne zupčanike nego i za sve ostale (cikloidni zupčanici za satne mehanizme i sl.), koji za sada ne ulaze u standard.

Drugi deo ovog predloga standarda odnosi se na cilindrične evolventne zupčanike sa pravim i kosim zubima. Zahvaljujući činjenici da su cilindrični evolventni zupčanici sa pravim i kosim zubima geometrijski slični ako se posmatraju u preseku ravni upravnom na ose obrtanja, definicije i formule koje se na njih odnose razrađene su paralelno, tako da su one definicije i formule koje važe i za zupčanike sa pravim i za zupčanike sa kosim zubima date po celoj širini teksta, a tamo gde se razlikuju, leva polovina tekstova odnosi se na zupčanike sa pravim zubima, a desna na zupčanike sa kosim zubima. Strogo teoriski posmatrano, formule koje se odnose na zupčanike sa pravim zubima mogle bi potpuno izostati, jer one predstavljaju samo specijalan slučaj onih koje se odnose na zupčanike sa kosim zubima, no one su ipak unete odvojeno u cilju dobijanja bolje preglednosti i zbog češće primene zupčanika sa pravim zubima. Ovakvom koncepcijom cilindričnih evolventnih zupčanika ne samo što je ostvarena velika ušteda u prostoru (80% od ukupnog teksta je zajedničko i za zupčanike sa pravim i za zupčanike sa kosim zubima), što bi u ovom slučaju pretstavljalo stvar od sekundarnog značaja, nego je shvatanje suštine cilindričnih evolventnih zupčanika sa pravim i ko-

sim zubima usmereno na jedan siguran i jedino ispravan put.

Dalje, sve definicije i svi obrasci dati su u najopštijem obliku, tako da se mogu koristiti ne samo za zupčanike čija je osnova standardni modul i standardni profil propisani standardima JUS M.C1.005 i JUS M.C1.006, nego i za sve ostale standardne i nestandardne profile i module, kao i Diametral Pitch sistem, što je naročito važno s obzirom na razne strane licence prema kojima se radi u našoj industriji. Osim toga, svi su obrasci razrađeni pod pretpostavkom da postoji pomeranje profila kod oba zupčanika, pa je to posmatrano kao opšti i normalan slučaj, tako da nije ni bilo potrebno pominjati pitanje »korekture« u smislu pomeranja profila. Što se tiče izbora pomeranja profila, o tome ovaj standard, kao opšti, ne može davati nikakve preporuke. O ovom pitanju već duže vremena vodi se diskusija u ISO komitetu za zupčanike, pa ukoliko se donesu neke preporuke, one će biti razmotrene i unete u jedan poseban standard.

Najzad, treba napomenuti da je materija koja se odnosi na cilindrične evolventne zupčanike sa pravim i kosim zubima razrađena u potpunosti i do detalja iscrpno. I po ovome se ovaj predlog standarda razlikuje od inostranih, koji se ograničavaju samo na pojedina pitanja.

Zatim sledi predlog standarda JUS M.C1.003 — Zupčanici — Konični zupčasti parovi — Definicije. Ovde su date definicije koje su zajedničke za sve vrste koničnih zupčastih parova. Sva razmatranja baziraju na profilu zuba, koji se dobija u sfernom preseku zuba koničnih zupčanika, što je jedini kinematski ispravan način kada su u pitanju konični zupčanici.

Sledeći predlog standarda bio bi JUS M.C1.004 — Zupčanici — zavojni (hiperbolojni) zupčasti parovi — Definicije. On bi obuhvatio opšti i posebni deo. Opšti deo sadržao bi opšte principe, zajedničke za sve vrste zavojnih

zupčastih parova. U posebnom delu bilo bi reči o zavojnim evolventnim zupčanicima, hipoidnim zupčastim parovima, kao i o pužnim zupčastim parovima. Izradi predloga ovog standarda pristupiće se docnije, kada budu završeni svi standardi koji se odnose na cilindrične i konične zupčanike.

Naredna dva predloga standarda JUS M.C1.005 — Zupčanici — Standardni moduli, — koji sadrži niz standardnih modula i JUS M.C1.006 — Zupčanici — Standardni profil cilindričnih evolventnih zupčanika, — koji sadrži osnovne mere standardnog profila, predstavljaju standarde u užem smislu.

U svom daljem radu, potkomisija za zupčanike ima na programu pripremu predloga standarda koji će obuhvatiti uputstva za porudžbinu cilindričnih zupčanika, kao i uputstva za izradu konstruktivnih crteža, zatim tolerancije i greške cilindričnih evolventnih zupčanika sa pravim i kosim zubima.

S obzirom na navedene osobenosti predloga ovih standarda, nadamo se da će učesnici u javnoj diskusiji naročito pažljivo proučiti ove predloge i svojim primedbama doprineti da ovi standardi opravdaju svoj cilj i napore uložene za njihovo sastavljanje.

Napomena. Po izričitoj želji nekih članova potkomisije, skrećemo pažnju učesnicima u javnoj diskusiji da postoje alternativni predlozi za neke izraze i to, umesto izraza »dodirnica bokova zuba« (JUS M.C1.001, tačka 2.28) izrazi »zahvatna površina« ili »sprezna površina«, a umesto izraza »dodirnica profila zuba«, (JUS M.C1.001, tačka 2.29) izrazi »zahvatna linija« ili »sprezna linija«, te molimo da se i ovo uzme u obzir pri razmatranju ovih predloga standarda.

Ing. Slobodan Veriga

DISKUSIJA O PREDLOZIMA JUGOSLOVENSKIH STANDARDARDA

Predlozi jugoslovenskih standarda, objavljeni u ovom broju biltena »Standardizacija«, stavljeni su na ovaj način na javnu diskusiju u cilju iznalaženja najpovoljnijih rešenja i usvajanja opravdanih primedaba.

Svaki pojedini interesent (organizacija, ustanova, preduzeće i stručnjak) ima na ovaj način mogućnost da aktivno učestvuje u izradi definitivnih jugoslovenskih standarda stavljanjem svojih primedaba, prigovora, saveta i sl.

Ali, da bi se ova javna diskusija mogla obaviti bez suvišnog odugovlačenja, neophodno je da svaki interesent dostavi svoje primedbe, mišljenja i sl. u roku koji je naznačen u začelju svakog pojedinog pred-

loga. Primedbe koje prispeju po isteku toga roka, Savezna komisija za standardizaciju neće moći da uzme u obzir i neće ih smatrati obaveznim.

Sve primedbe, mišljenja, prigovore i sl. treba slati na adresu: Savezna komisija za standardizaciju — Beograd, Admirala Geprata br. 16 — pošt. fah 933.

Ukoliko u pojedinim brojevima biltena »Standardizacija« budu objavljene samo anotacije pojedinih predloga standarda, što se čini kad je u pitanju samo manji broj interesenata, u tom slučaju interesenti mogu da zahtevaju da im se dostavi ceo tekst predloga koji ih interesuje.

Predlog br. 2055

PULPA U LIMENOJ AMBALAŽI

DK 634.1/2
JUS E.H1.050Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na pulpu, polupreradevinu celih plodova ili delova plodova voća, koja je namenjena za dalju preradu.

2 Definicija

Pulpa je polupreradevina celih ili delova plodova voća, očišćena od semene lože, semenki, koštica, peteljki, čašičnih listića, konzerviranih sterilizacijom-toplotom u hermetički zatvorenoj ambalaži.

3 Klasifikacija**3.1 Pulpa se deli na:**

- pulpu od celih plodova voća,
- pulpu od polovine plodova,
- pulpu od kriški,
- pulpu od sitnije isečenih plodova (kolutovi, ploske),
- pulpu sa 40, 50, 60, 70, 80 i 90% celih ili isečenih plodova,

3.1.1 Pulpa sa manje 40% celih plodova smatra se kašastom pulpom a ocenjuje se prema procentu suve materije.

3.2 Pulpa se dalje deli na:

- pulpu sa košticama i
- pulpu bez koštica.

3.3 Prema sortama pojedinog voća, pulpa se deli na: pulpu iz više sorti iste vrste voća i pulpu od jedne sorte i jedne vrste voća.

3.4 Pulpa, proizvedena iz jedne neodređene sorte, ili iz više pomešanih, neodređenih sorti, mora da bude posebno označena.

3.5 Pulpa proizvedena samo od jedne sorte voća mora da bude označena nazivom te vrste voća.

4 Tehnički propisi

4.1 Svaka vrsta voća mora se pulpirati zasebno. U istom pakovanju ne smeju da budu pomešani celi plodovi i polutke, odnosno kriške. Celi plodovi ili delovi ne smeju da se raspadaju pod laganim pritiskom prstiju. Pulpa se ocenjuje prema procentu suve materije i prema broju neoštećenih komada od ukupnog broja svih komada u 1 kg pulpe; neoštećeni komadi izražavaju se u procentima.

4.2 Boja, ukus i miris pulpe moraju biti svojstveni voću iz koga je pulpa proizvedena.

4.3 Kao rastvor za zalivanje upotrebljava se sterilna voda ili sok voća iz koga se pulpa spravlja.

4.4 Sadržina suve materije, prema vrsti pulpiranog voća, mora da bude od:

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| — jabuke — — — — — | najmanje 10%, |
| — kruške — — — — — | najmanje 11%, |
| — dunje — — — — — | najmanje 11%, |
| — žute trešnje — — — — — | najmanje 9%, |
| — hrustave i sroljike trešnje | najmanje 8%, |

- | | |
|----------------------------|---------------|
| — višnje maraske — — — — — | najmanje 10%, |
| — višnje obične — — — — — | najmanje 10%, |
| — maline — — — — — | najmanje 6% |
| — kupine — — — — — | najmanje 8%, |
| — kajsije — — — — — | najmanje 9%, |
| — breskve — — — — — | najmanje 8%, |
| — šljive — — — — — | najmanje 14%, |
| — grožđa — — — — — | najmanje 16%, |
| — smokve — — — — — | najmanje 18%, |
| — borovnice — — — — — | najmanje 7%, |
| — jagoda — — — — — | najmanje 7%. |

4.5 U pulpi ne smeju se pojaviti znaci vrenja, gnjilenja, plesni ili kakvi drugi znaci kvara.

4.6 Prilikom pripremanja pulpe ne smeju da se upotrebe nikakva sredstva za doterivanje boje, mirisa i ukusa.

4.7 Pulpa ne sme da sadrži stranih primesa. Količina peska u pulpi ne sme da bude:

- | | |
|---------------------------|--------|
| — za jagodasto voće iznad | 0,1%, |
| — kod ostalog voća iznad | 0,05%. |

5 Sirovine

Plodovi za proizvodnju pulpe moraju da budu zdravi, sveži, čvrsti i dovoljno zreli.

6 Konzervisanje

Sve pulpe se konzervišu sterilizacijom-toplotom.

7 Pakovanje

Pulpa u limenoj ambalaži se pakuje u kutije od belog lima, prema potrebi iznutra lakirane, sadržine 2 i 5 kg.

8 Smeštaj i čuvanje

Pulpa u limenoj ambalaži se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetrenoj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.

9 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 8 ovog standarda prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 4 meseca od dana smeštaja.

10 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H1.005.

11 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (kutije od belog lima) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvodnje,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2056

PRIRODNI OSVEŽAVAJUĆI NAPITCI OD POVRĆA

DK 664.84
JUS E.H5.250Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (prirodni osvežavajući napitci od povrća), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Prirodni osvežavajući napitak od povrća je gotov proizvod dobijen iz zgusnutog soka od povrća razređivanjem vodom, soda-vodom ili mineralnom vodom.

3 Tehnički propisi

3.1 Prirodni osvežavajući napitci od povrća moraju da imaju prirodnu boju, ukus i miris povrća iz koga su proizvedeni.

3.2 Prirodni osvežavajući napitci od povrća ne smeju biti u stanju vrenja niti prevreli, niti smeju imati ukus i miris na plesan ili pokazivati kakve druge znake kvara.

3.3 Prirodni osvežavajući napitci moraju sadržavati najmanje 2% suve materije (refraktometrički) bez soli.

3.4 Prirodni osvežavajući napitci od povrća mogu sadržavati fino dispergirani parenhim.

3.5 Dozvoljeno je dodavanje vinske, limunske ili mlečne kiseline u količini od najviše 0,15% u cilju poboljšanja ukusa.

3.6 Dozvoljeno je dodavanje askorbinske kiseline u količini od 0,5 g/kg.

3.7 Prirodni osvežavajući napitci od povrća se ne smeju konzervisati hemiskim sredstvima.

3.8 Dozvoljeno je da se prirodnim osvežavajućim napitcima od povrća doda kuhinjske soli u količini najviše 2%, računato na gotov proizvod.

3.9 Dozvoljeno je proizvoditi mešane prirodne osvežavajuće napitke od povrća. U ovom slučaju mora se naznačiti sastav mešavine.

3.91 Prirodni osvežavajući napitci od povrća moraju se prodavati samo pod imenom povrća iz koga su proizvedeni.

4 Sirovine

Za proizvodnju prirodnih osvežavajućih napitaka od povrća upotrebljava se zgusnuti sok od povrća.

5 Pakovanje

Prirodno osvežavajući napitci od povrća pakuju se u:

— kutije od belog lima, iznutra lakirane, sadržine 1, 2 i 5 kg,

— burad od 50 i 100 kg sadržine.

6 Smeštaj i čuvanje

Prirodni osvežavajući napitci od povrća smeštaju se i čuvaju u čistoj, suvoj, provetреноj prostoriji, zamračenoj i zaštićenoj od dejstva sunčanih zrakova i mraza.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda, proizvođač garantuje za njegovu trajnost 6 meseci od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H2.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (kutiji od belog lima, buretu) mora da bude naznačeno sledeće:

— naziv i mesto proizvodnje,
— vrsta proizvoda,
— bruto, tara i neto težina,
— datum proizvodnje,
— uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2057

PEKMEZ OD ŠLJIVA

DK 664.858.22
JUS E.H2.010Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov voćni proizvod (pekmez od šljiva), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Pekmez od šljiva je proizvod dobiven ukuvanjem pasirane ili nepasirane kaše od šljiva bez dodatka šećera.

- 2.1 Zaslađeni pekmez od šljiva je proizvod dobiven ukuvanjem pasirane ili nepasirane kaše od šljiva uz dodatak 20% saharoze, računato na gotov proizvod.

3 Tehnički propisi

- 3.1 Pekmez od šljiva mora imati karakterističnu boju, miris i ukus na šljivu.
- 3.2 Pekmez od šljiva ne sme biti zagoreo, plesniv ili pokazivati znake vrenja.
- 3.3 Pekmez od šljiva mora da sadrži suve materije najmanje 60%.
- 3.4 Stranih primesa, koje u pekmez od šljiva doprevaju preko sirovine ili usled postupka proizvodnje, može da bude, računato na gotov proizvod:
- peska najviše 0,1%,
 - bakra najviše 50 mg na 1 kg,
 - sumpor-dioksida (SO₂) najviše 0,01%,
 - arsena najviše 1,0 mg na 1 kg,
 - olova ne sme biti ni u tragovima.
- 3.5 Prilikom proizvodnje pekmeza od šljiva nije dozvoljeno da se dodaju veštačke boje, mirisi ili bilo kakve druge strane primese, izuzev dodatke predviđene u tački 4 ovog standarda.
- 3.6 Zaslađen pekmez od šljiva mora biti deklarisan.

4 Sirovine

- 4.1 Za proizvodnju pekmeza od šljiva upotrebljava se sveža šljiva ili polupreradevina od šljiva.

- 4.2 Dozvoljeno je dodavanje vinske, limunske ili mlečne kiseline do 0,15%, računato na gotov proizvod.

- 4.3 Dozvoljeno je dodavanje askorbinske kiseline do 0,5 g/kg.

5 Pakovanje

Pekmez se pakuje u:

- drvene sandučiće obložene pergamentom ili celofanom, sadržine 10 ili 25 kg,
- kartonsku ambalažu impregnisanu parafinom sadržine 0,25, 0,50 i 1 kg,
- burad sadržine 30 i 50 kg.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetenoj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza, odvojeno od namirnica sa stranim zadahom i po-dložnih plesnivosti.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 5 ovog standarda, proizvođač garantuje za njegovu trajnost 6 meseci od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta vrši se prema JUS E.H3.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (drveni sanduci, kartonska ambalaža, burad) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvodnje,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957

1 Opseg

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (umokci od povrća) neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Umokci od povrća su proizvod dobijen iz pasiranog, zrelog i zdravog povrća, uz dodatak mirođija i začina, a toplotom zgusnut do guste, kašaste konzistencije.

3 Tehnički propisi

3.1 Umokci od povrća moraju imati karakterističan ukus i miris.

3.2 Ne smeju biti zagoreli, niti biti plesnivi ili pokazivati kakve druge znake vrenja i kvara.

3.3 Moraju sadržavati najmanje 5% suvih materija, koje potiču od povrća.

3.4 Dozvoljava se dodavanje kujnske soli do sadržine od 1%, kao i mirođija i začina, koji moraju odgovarati propisima Pravilnika za životne namirnice.

3.5 Svaka vrsta povrća mora se posebno preradivati u umokce.

3.6 Dozvoljava se dodavanje rafinovanog šećera, u cilju poboljšanja ukusa, u količini najviše 10%.

3.7 Prilikom proizvodnje umokaca od povrća nije dozvoljeno da mu se dodaju veštačke boje, mirisi ili bilo kakve druge materije, izuzev dodatke predviđene u tač. 3.4 i 3.6 ovog standarda.

3.8 Stranih primesa, koje u umokce od povrća doprevaju preko sirovine ili usled postupka proizvodnje, može da bude, računato na gotov proizvod:

- peska najviše 0,05%,
- bakra najviše 50 mg na 1 kg,
- sumpor-dioksida najviše 50 mg na 1 kg,

- olova najviše 2 mg na 1 kg,
- arsena najviše 1,0 mg na 1 kg.

4 Sirovine

Za proizvodnju umokaca od povrća upotrebljava se sveže, zdravo, dobro oprano i odabrano povrće.

5 Pakovanje

Umokci od povrća pakuju se u:

- tegle sadržine 0,5, 1 i 2 kg,
- limene kutije od belog lima, iznutra lakirane, sadržine 0,25, 0,50, 1, 2 i 5 kg,
- boce sadržine 0,25 i 0,50 kg.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetrenoj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda, prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 6 meseci od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H3.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (tegle, limene kutije, boce) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2059

BIOLOŠKI KONZERVISANO POVRĆE

DK 664.853.541
JUS E.H5.015Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (biološki konzervisano povrće), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Biološki konzervisano povrće je povrće konzervisano mlečnom kiselinom, stvorenom mlečnom fermentacijom, tako da se neposredno može upotrebiti za ishranu.

3 Tehnički propisi

- 3.1 Biološki konzervisano povrće mora imati karakterističan ukus i miris.
- 3.2 Biološki konzervisano povrće ne sme biti kašasto, sluzavo, omekšalo, plesnivo i ne sme pokazivati bilo kakve druge znakove kvarenja.
- 3.3 Biološki konzervisano povrće se ne sme konzervisati hemiskim sredstvima.
- 3.4 Biološki konzervisano povrće mora sadržavati ukupnih kiselina, izraženih kao mlečna, najmanje 1,2%.
- 3.5 U biološki konzervisanom povrću sadržina isparljivih kiselina može biti najviše 0,7%, alkohola 0,7% a pH 4,2.
- 3.6 Dozvoljeno je da se biološki konzervisanom povrću doda kujnske soli od 1 do 6% kao i rafinovanog šećera, začina i mirođija, a čiji kvalitet mora odgovarati propisima Pravilnika za životne namirnice.

4 Sirovine

- 4.1 Za proizvodnju biološki konzervisanog povrća upotrebljava se sveže, zdravo i odabrano povrće.

5 Pakovanje

Biološki konzervisano povrće se pakuje u:
— drvenu burad sadržine 50 kg,
— tegle sadržine od 0,5, 1, 2 i 5 kg,
— kese od plastičnih materija.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetrenoj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza, odvojeno od namirnica sa stranim zadahom i podložnih plesnivosti.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju mesec dana od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H3.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (drvena burad, tegle, kese od plastičnih materija) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2060

POVRĆE KONZERVISANO U HERMETIČKI ZATVORENOJ AMBALAŽI

DK 664.843.6
JUS E.H5.001Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 marta 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (povrće konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Povrće konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži je povrće konzervisano toplotom u hermetički zatvorenim sudovima, tako da se neposredno može upotrebiti za ishranu.

3 Tehnički propisi

- 3.1 Povrće konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži mora imati karakterističan ukus i miris svežeg povrća iz koga je proizvedeno.
- 3.2 Tečnost (slani rastvor) konzervisano povrća mora biti bistra.
- 3.3 Za zalivanje konzervisano povrća upotrebljava se slani rastvor čija sadržina kujnske soli ne sme biti veća od 2%, a sadržina šećera iznad 2%.
- 3.4 Voda, sa kojom povrće prilikom prerade i konzervisanja dolazi u neposredan dodir, kao i voda koja služi za spravljanje slanog rastvora, mora biti besprekorna sa zdravstvenog i tehnološkog gledišta.
- 3.5 Povrće konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži ne sme biti plesnivo niti pokazivati znake vrenja.
- 3.6 Dozvoljeno je dodavati mirođije koje moraju odgovarati Pravilniku za životne namirnice.
- 3.7 Dozvoljeno je da se povrću konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži dodaju limunska, vinska ili mlečna kiselina, do 0,3% računato na gotov proizvod, a l-askorbinska kiselina najmanje 0,2 g/kg. Ove kiseline moraju odgovarati Pravilniku za životne namirnice.
- 3.8 Povrće u hermetički zatvorenoj ambalaži ne sme se konzervisati hemiskim sredstvima.

- 3.9 U 1 kg povrća konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži može biti:
- bakra najviše 10 mg
 - kalaja najviše 50 mg,
 - arsena najviše 1,0 mg na 1 kg,
 - olova ne sme biti ni u tragovima.

4 Sirovine

- 4.1 Za proizvodnju povrća konzervisano u hermetički zatvorenoj ambalaži upotrebljava se sveže, zdravo, mlado, neoštećeno povrće.
- 4.2 Povrće mora biti besprekorno oprano i očišćeno, kao i pažljivo odabrano.

5 Pakovanje

- 5.1 Pakovanje se vrši prema JUS E.H3.015.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u hladnoj, čistoj, suvoj, dobro provetреноj, zamračenoj prostoriji, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda, proizvođač garantuje za njegovu trajnost godinu dana od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta vrši se prema JUS E.H3.015.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (drveni sanduci, kutije od kartona) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrste proizvoda,
- bruto, tara ili neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2061

SOKOVI OD POVRĆA

DK 664.84
JUS E.H5.090Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (sokovi od povrća), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Sok od povrća je gotov proizvod dobiven odgovarajućom preradom svežeg povrća, bez dodatka vode i aromatičnih materija, pripremljen konzervisanjem tako, da se neposredno može upotrebiti za ishranu.

3 Tehnički propisi

- 3.1 Sok od povrća mora da ima prirodnu boju, miris i ukus povrća iz koga je proizveden.
- 3.2 Sok od povrća ne sme biti u stanju vrenja niti da je prevreo, ili da ima ukus ili miris na plesan.
- 3.3 Sok od povrća mora sadržavati najmanje 3% suve materije (refraktometrički), bez soli.
- 3.4 Sok od povrća može sadržavati fino dispergirani parenhim.
- 3.5 Sok od povrća se ne sme konzervisati hemiskim sredstvima.
- 3.6 Dozvoljeno je mešanje sokova od povrća u cilju poboljšanja ukusa.
- 3.7 Dozvoljeno je da se u soku od povrća u cilju poboljšanja ukusa doda kuhinjske soli u količini najviše 2%, računato na gotov proizvod.
- 3.8 Dozvoljeno je da se soku od povrća u cilju poboljšanja ukusa doda vinske, limunske ili mlečne kiseline u količini najviše 0,15%, računato na gotov proizvod.

4 Sirovine

- 4.1 Za proizvodnju soka od povrća upotrebljava se sveže, oprano, dobro sazrelo i potpuno zdravo povrće.

4.2 Dozvoljeno je tretiranje svežeg povrća askorbinskom kiselinom pre izdvajanja soka.

4.3 Dozvoljeno je da se soku od povrća doda 1-askorbinska kiselina u količini od 0,5 g/kg.

5 Pakovanje

5.1 Sok od povrća se pakuje u hermetički zatvorenu staklenu ili limenu ambalažu, iznutra lakiranu (verniranu).

5.2 Sokovi od povrća se pakuju u:
— staklene boce od 0,5; 0,7 i 1 litar zapremine,
— limene kutije (od belog lima) od 0,5; 1,0; 2,0; i 5,0 litara zapremine.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvodi se smeštaju i čuvaju u hladnoj, čistoj, suvoj, dobro provetреноj prostoriji, zamračenoj i zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zraka i mraza.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda, proizvođač garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 6 meseci od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H2.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (staklena ili limena ambalaža) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2062

SUŠENO POVRĆE

DK 664.844
JUS E.H6.005Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (sušeno povrće), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Sušeno povrće je proizvod dobiven sušenjem zdravog i svežeg povrća odgovarajućim postupkom do takvog stepena, da je prikladno za duže smeštanje.

3 Tehnički propisi

- 3.1 Sušeno povrće mora imati karakterističan miris i ukus svežeg povrća iz koga je proizvedeno.
- 3.2 Sušeno povrće ne sme biti plesnivo, oštećeno štetočinama, sadržavati insekte i larve, niti zagađeno drugim mehaničkim i biološkim zagađenjima, ne sme imati nikakav strani miris.
- 3.3 Pri završenom sušenju povrće sme sadržavati najviše 10% vode, a prilikom smeštaja i čuvanja najviše 15% vode.
- 3.4 Sušeno povrće naknadnim kvašenjem mora pokazivati organoleptička svojstva svežeg povrća.
- 3.5 Sušeno povrće potopljeno u čistu hladnu vodu mora da primi punu količinu vode, koja mu je sušenjem bila odstranjena.
- 3.6 Stranih primesa, koje u sušeno povrće dospevaju preko sirovine ili usled postupka proizvodnje, može da bude, računato na gotov proizvod:
— peska najviše 0,03%,
— sumpor-dioksida (SO₂) najviše 0,05%.

4 Sirovine

- 4.1 Za proizvodnju sušenog povrća upotrebljava se sveže, zdravo, mlado, pažljivo očišćeno povrće, oslobođeno neupotrebljivih delova.
- 4.2 Dozvoljeno je tretiranje svežeg ili sušenog povrća askorbinskom kiselinom.

5 Pakovanje

- 5.1 Sušeno povrće se pakuje tako kako bi se sprečilo njegovo smanjivanje vrednosti.
- 5.2 Sušeno povrće se pakuje u papirne vreće, najmanje dvostruke, u kartonsku ambalažu, u li-

menu ambalažu ili u drugu podesnu ambalažu koja nije štetna po zdravlje.

5.3 Sušeno povrće se pakuje na sledeći način:

- 5.31 u količini od 100 g čiste težine u papirnim kesama, kartonskim kutijama, celofanskim kesama, u ambalaži od papira impregnisanog voskom, u aluminijumskim folijama, ili drugim podesnim i po zdravlje bezopasnim pakovanjima;
- 5.32 presovano (briketirano) povrće u količini od 100 do 500 g čiste težine u celofan, ambalažu od papira impregnisanog voskom, u aluminijumske folije ili u drugu podesnu ambalažu koja nije štetna po zdravlje;
- 5.33 samleveno sušeno povrće i povrće u prahu u kartonske kutije, dobro zatvorene, obložene papira impregnisanog voskom, u aluminijumske folijom od plastične mase, ili u limene kutije;
- 5.34 sušeno povrće za ishranu dece (u obliku praška ili krupice) posle presovanja se pakuje u papir impregnisan voskom a zatim u specijalni omotač (papir).

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u hladnoj, čistoj, suvoj, dobro provetrenoj prostoriji, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza, odvojeno od namirnica sa stranim zadahom i podložnih plesnivosti.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda proizvođač garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 12 meseci od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta vrši se prema JUS E.H3.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (papirne vreće, limena ambalaža i dr.) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2063

ZGUSNUTI SOK OD POVRĆA

DK 664.84
JUS E.H5.070Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (zgusnuti sok od povrća), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Zgusnuti sok od povrća je proizvod dobijen ukuvavanjem ili smrzavanjem sirovog soka od povrća do sirupaste konzistencije, bez dodatka soli.

3 Tehnički propisi

3.1 Zgusnuti sok od povrća mora da bude sirupast, da ima prirodnu boju i karakterističan miris i ukus povrća iz koga je proizveden.

3.2 Zgusnuti sok od povrća ne sme da ima ukus i miris na plesan, niti da je u stanju vrenja ili da pokazuje kakve druge znake kvara.

3.3 Dozvoljeno je da se zgusnutom soku od povrća količina postojećih kiselina smanji čistim kalcijumkarbonatom ili pomoću izmenjivača tonova.

3.4 Zgusnuti sok od povrća mora sadržavati najmanje 60% suve materije (po refraktometru).

3.5 Prilikom proizvodnje zgusnutog soka od povrća nije dozvoljeno dodavati vode, soli, bojnih i aromatičnih materija, niti se smeju dodavati hemijska sredstva za konzervisanje.

3.6 Stranih primesa, koje u zgusnuti sok od povrća dospevaju preko sirovine ili usled postupka proizvodnje, može da bude, računato na gotov proizvod:

- peska najviše do 0,1%,
- bakra najviše 50 mg na 1 kg,
- olova najviše 2 mg na 1 kg,
- arsena najviše 1 mg na 1 kg,
- SO₂ najviše 50 mg na 1 kg.

3.7 Dozvoljava se dodavanje askorbinske kiseline najviše 0,5 g/kg.

4 Sirovine

Za proizvodnju zgusnutog soka od povrća upotrebljava se zdravo, sveže, dobro oprano i odbačeno povrće.

5 Pakovanje

Zgusnuti sok od povrća se pakuje u kutije od belog lima, iznutra lakirane, sadržine 1 kg, 2 kg i 5 kg; u burad od 50 i 100 kg sadržine.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetrenoj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 3 meseca od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta vrši se prema JUS E.H2.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (kutije od belog lima, burad) mora da bude naznačeno:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2064

MARINIRANO POVRĆE (TURŠIJA)

DK 664.843.54
JUS E.H5.050Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (marinirano povrće), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Marinirano povrće (turšija) je proizvod dobijen konzervisanjem svežeg povrća, prethodno pripremljenog, sirćetnom kiselinom, tako da se neposredno može upotrebiti za ishranu.

3 Tehnički propisi

3.1 Marinirano povrće mora imati karakterističan ukus i miris.

3.2 Marinirano povrće ne sme biti plesnivo, ili u znaku vrenja ili pokazivati kakve druge znake kvara.

3.3 Sadržina sirćetne kiseline u mariniranom povrću može biti od 1,5 do 6,0%.

3.4 Dozvoljava se dodavanje kujnske soli do sadržine od 2,0%, kao i mirođija i začina, koji moraju odgovarati postojećim propisima Pravilnika o životnim namirnicama.

3.5 Dozvoljava se dodavanje šećera u količini od 1,5 do 4,0%.

3.6 Prilikom proizvodnje mariniranog povrća nije dozvoljeno da se dodaju veštačke boje, mirisi ili ma kakve druge materije, izuzev dodatke predviđene u tač. 3.3, 3.4 i 3.5 ovog standarda.

3.7 Sadržina celokupnih kiselina, preračunato na sirćetnu kiselinu, ne sme biti iznad 0,9%.

4 Sirovine

Za proizvodnju mariniranog povrća upotrebljava se sveže, zdravo, dobro oprano i odabrano povrće.

5 Pakovanje

Marinirano povrće se pakuje u tegle sadržine 1/2 kg, 1,0 kg i 2,0 kg; limene kutije od belog lima, iznutra lakirane, sadržine 1/4 kg, 1/2 kg, 1,0 kg i 2,0 kg; burad sadržine 25 i 50 kg; kese od plastičnih materija.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetrenoj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.

7 Rok garancije

Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda, prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 4 meseca od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H3.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (limene kutije, burad, kese) mora da bude naznačeno sledeće:

- naziv i mesto proizvođača,
- vrsta proizvoda,
- datum proizvodnje,
- bruto, tara i neto težina,
- uputstvo za upotrebu,

Predlog br. 2065	POVRĆE KONZERVISANO DODATKOM SOLI	DK 664.843.52 JUS E.H5.010
<u>Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957</u>		
<p>1 Opseg</p> <p>Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (povrće konzervisano dodatkom soli), neposredno upotrebljiv za ishranu.</p>	<p>5 Pakovanje</p> <p>Povrće konzervisano dodatkom soli se pakuje u burad sadržine 50 i 100 kg.</p>	
<p>2 Definicija</p> <p>Povrće konzervisano dodatkom soli je proizvod dobijen od isečenog povrća koje sadrži kao dodatak jedino kujnsku so.</p>	<p>6 Smeštaj i čuvanje</p> <p>Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetреноj prostoriji, zamračenoj, zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.</p>	
<p>3 Tehnički propisi</p> <p>3.1 Povrće konzervisano dodatkom soli mora imati karakterističan ukus i miris.</p> <p>3.2 Povrće konzervisano dodatkom soli ne sme biti plesnivo, ili u stanju vrenja ili pokazivati kakve druge znake kvara.</p> <p>3.3 Dozvoljava se dodavanje kujnske soli do količine najviše 15% od čiste težine povrća.</p>	<p>7 Rok garancije</p> <p>Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju 3 meseca od dana smeštaja.</p>	<p>8 Proveravanje kvaliteta</p> <p>Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H3.005.</p>
<p>4 Sirovine</p> <p>Za proizvodnju povrća konzervisanog dodatkom soli upotrebljava se zdravo, sveže, dobro oprano, očišćeno i odabrano povrće.</p>	<p>9 Oznake</p> <p>Na svakom originalnom pakovanju (burad) mora da bude naznačeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> — naziv i mesto proizvođača, — vrsta proizvoda, — bruto, tara i neto težina, — datum proizvodnje, — uputstvo za upotrebu. 	

Predlog br. 2066	DUBOKO SMRZNUTO POVRĆE	DK 664.8.037 JUS E.H7.005
<u>Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957</u>		
<p>1 Opseg</p> <p>Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (duboko smrznuto povrće), neposredno upotrebljiv za ishranu.</p>	<p>5 Pakovanje</p> <p>Duboko smrznuto povrće pakuje se u kartonske kutije obložene celofanom, sadržine 0,25 kg; 0,5 kg i 1,0 kg; kese od plastičnih materija; limene kutije od belog lima sadržine 1/2 kg; 1,0 kg; 2,0 kg.</p> <p>Omotači namenjeni pakovanju duboko smrznutog voća treba da su što je moguće više nepropustljivi.</p>	<p>6 Smeštaj i čuvanje</p> <p>Proizvod se smešta i čuva u hladnjači na temperaturi od najmanje —18C.</p>
<p>2 Definicija</p> <p>Duboko smrznuto povrće je proizvod dobiven dubokim smrzavanjem svežeg prethodno pripremljenog povrća do te mere da se u njemu nalaze očuvani neizmenjeni svi bitni sastojci.</p>	<p>7 Rok garancije</p> <p>Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda, prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju do kraja distribucione sezone.</p>	<p>8 Proveravanje kvaliteta</p> <p>Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H3.005.</p>
<p>3 Tehnički propisi</p> <p>3.1 Duboko smrznuto povrće mora imati ukus, miris i izgled svežeg povrća.</p> <p>3.2 Ne sme biti plesnivo, ili u stanju vrenja ili pokazivati kakve druge znake kvara.</p> <p>3.3 Duboko smrzavanje se vrši kontaktnim postupkom ili u struji hladnog vazduha na temperaturi od —35 do —40 C.</p> <p>3.4 Duboko smrzavanje povrća mora biti smrznuto tako da u središtu povrća temperatura bude najmanje —10 C.</p> <p>3.5 Dozvoljava se dodavanje kujnske soli najviše 2%.</p> <p>3.6 Dozvoljava se dodavanje šećera najviše 2%.</p> <p>3.7 Prilikom proizvodnje duboko smrznutog povrća nije dozvoljeno da mu se dodaju veštačke boje, mirisi ili ma kakve druge materije izuzev dodatka predviđenog tač. 3.5 ovog standarda.</p>	<p>9 Oznake</p> <p>Na svakom originalnom pakovanju (kartonske kutije, kese od plastičnog materijala, limene kutije od belog lima) mora da bude naznačeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> — naziv i mesto proizvodnje, — vrsta proizvoda, — bruto, tara i neto težina, — datum proizvodnje, — uputstvo za upotrebu 	
<p>4 Sirovine</p> <p>4.1 Za proizvodnju duboko smrznutog povrća upotrebljava se zdravo, sveže, dobro oprano, očišćeno i pažljivo odabrano povrće.</p>		

Predlog br. 2067

KONCENTRAT OD PARADAJZA

DK 664.843.6
JUS E.H5.030Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957**1 Opseg**

Ovaj standard odnosi se na gotov proizvod od povrća (koncentrat od paradajza), neposredno upotrebljiv za ishranu.

2 Definicija

Koncentrat od paradajza je proizvod dobiven ukuvavanjem pasiranih i potpuno zrelih i zdravih plodova paradajza do određene sadržine suve materije.

3 Tehnički propisi

- 3.1 Koncentrat od paradajza mora da ima prirodnu svežu crvenu boju zrelog paradajza, koja može imati žućkastu nijansu, ali ne sme da prelazi u smeđu.
- 3.2 Koncentrat od paradajza mora imati ugodan specifičan miris i ukus.
- 3.3 Koncentrat od paradajza ne sme pokazivati znake vrenja ili biti u prevrelom stanju i ne sme pokazivati znake plesnivosti ili kakve druge znake kvara.
- 3.4 Ne dozvoljava se doterivanje boje i mirisa prirodnim ili veštačkim bojama i mirisima, niti dodavanje konzervansa.
- 3.5 Prema sadržini suve materije, bez kujnske soli, razlikuju se sledeći koncentraci od paradajza, koji se moraju deklarirati:
- koncentrat od paradajza sa 14 do 16% suve materije (jednostruki koncentrat),
 - koncentrat od paradajza sa 28 do 30% suve materije (dvostruki koncentrat),
 - koncentrat od paradajza sa 38/40% suve materije (trostruki koncentrat).
- 3.6 Stranih primesa, koje u zgusnuti sok od povrća dospevaju preko sirovine ili usled postupka proizvodnje, može da bude, računato na gotov proizvod:
- peska najviše do 0,1%,
 - bakra najviše 50 mg na 1 kg,
 - olova najviše 2 mg na 1 kg,
 - SO₂ najviše 50 mg na 1 kg.
- 3.7 Koncentrat od paradajza sme sadržavati najviše do 10% kujnske soli, računato od ukupne suve materije.

3.8 Koncentrat od paradajza sme sadržavati najviše 10% celokupnih kiselina (izraženih kao limunska), računato na suhu materiju bez soli.

3.9 Suva materija koncentrata paradajza mora se deklarirati bez soli.

4 Sirovine

Za proizvodnju koncentrata paradajza upotrebljavaju se zdravi, sveži, zreli, dobro oprani i odabrani plodovi paradajza.

5 Pakovanje

Koncentrat od paradajza se pakuje u kutije od belog lima, iznutra lakirane, sadržine 0,2 kg; 0,5 kg; 1,0 kg; 2,0 kg; 5,0 kg; aluminijske tube, iznutra lakirane, sadržine od 100 do 500 grama; burad sadržine 50, 100 i 200 kg.

6 Smeštaj i čuvanje

Proizvod se smešta i čuva u čistoj, suvoj, dobro provetenoj prostoriji, zamračenoj i zaštićenoj od neposrednog dejstva sunčanih zrakova i mraza.

7 Rok garancije

- 7.1 Ako se proizvod čuva na način predviđen u tač. 6 ovog standarda prodavac garantuje za kvalitet proizvoda u originalnom pakovanju i to:
- 7.11 za proizvode upakovane u limene kutije i aluminijske tube 6 meseci od dana smeštaja;
- 7.12 za proizvode upakovane u burad 3 meseca od dana smeštaja.

8 Proveravanje kvaliteta

Proveravanje kvaliteta se vrši prema JUS E.H3.005.

9 Oznake

Na svakom originalnom pakovanju (kutije od lima, aluminijske tube, burad) mora da bude naznačeno sledeće:

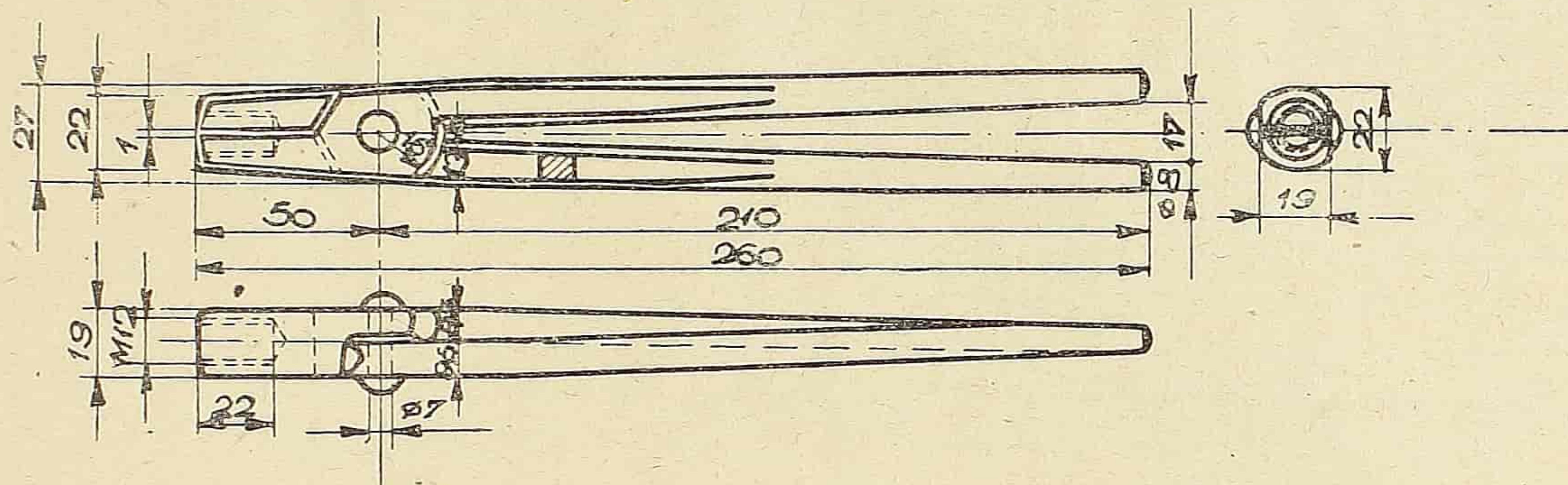
- naziv i mesto proizvodnje,
- vrsta proizvoda,
- bruto, tara i neto težina,
- datum proizvodnje,
- uputstvo za upotrebu.

Predlog br. 2068

KLJEŠTA POTKIVAČKA ZA POTPETICE

DK 621.881.4
JUS K.G1.031Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 mart 1957

Mere u mm



Primer oznake:

KLJEŠTA POTKIVAČKA JUS K.G1.031

Neoznačene mere mogu se uzeti proizvoljno.
Materijal: Čelik Č. 1530 JUS C.B9.021.
Izrada: kovana, ivice su oborene, čeljusti su bru-

šene a ostale površine su obojene crnim lakom.
Navoj: Metrički navoji reda A, JUS M.B0.012.
Težina: \approx 0,5 kg.

ANOTACIJA PREDLOGA STANDARDA IZ OBLASTI MAŠINOGRADNJE

Krajnji rok za dostavljanje primedbi: 1 april 1957 godine

Savezna komisija za standardizaciju uzela je u izradu grupu standarda za zupčanike.

Dole navedeni predlozi standarda, koje objavljujemo na javnu diskusiju, sačinjavaju samo jedan deo iz gore citirane grupe. Ovi su predlozi umnoženi i SKS će ih dostaviti većem broju preduzeća i ustanova radi stavljanja primedaba, ali i svi ostali interesenti, koji smatraju da mogu da stave primedbe, mogu se obratiti SKS sa zahtevom da im se dostavi komplet od 5 sledećih predloga:

	JUS
Predlog br. 2069 Zupčanici. Opšti deo — Definicije	M.C1.001
Predlog br. 2070 Zupčanici. Cilindrični zupčasti parovi — Definicije	M.C1.002
Predlog br. 2071 Zupčanici. Konični zupčasti parovi — Definicije	M.C1.003
Predlog br. 2072 Zupčanici. Standardni moduli	M.C1.005
Predlog br. 2073 Zupčanici. Standardni profili cilindričnih evolventnih zupčanika	M.C1.006

Sastavni deo ove anotacije čini »Obrazloženje povodom stavljanja na javnu diskusiju novih predloga standarda iz oblasti zupčanika« koje je štampano u ovom broju biltena »Standardizacija«.

ANOTACIJA PREDLOGA STANDARDA ZA ENERGETSKE KONDENZATORE

Krajnji rok za dostavljanje primedaba: 1 maj 1957

Savezna komisija za standardizaciju stavlja ovim na javnu diskusiju

JUS

Predlog br. 2074 Kondenzatori za mreže

Propisi za izradu i postavljanje N.J7.010

Gornji predlog pripremio je sekretarijat tehničkog odbora br. 33 nacionalnog komiteta IEC koji drže RR zavodi, Niš. Predlog se zasniva na IEC publikacijama No 70-1 i 70-2, sa nešto izmenjenom tablicom probnih napona, koja je prilagođena predlošku JUS N.B0.030 (predlog br. 1868, bilten br. 6, jun 1956).

Tekst predloga je umnožen i SKS će ga uputiti većem broju zainteresovanih preduzeća i ustanova na mišljenje. Ostali eventualni interesenti, koji žele da uzmu učešće u ovoj diskusiji, mogu da zatraže da tekst predloga bude dostavljen i njima.

BELEŠKA

Na zahtev Instituta za normiranje i standardizaciju Visoke elektrotehničke škole, Ilmenau (Thür.), Dem. Repub. Nemačka, objavljujemo u prevodu sledeću belešku:

Visoka elektrotehnička škola u Ilmenau osnovala je 1955 godine svoj Institut za normiranje i standardizaciju, pod upravom prof. Dr habil. Max Beck-a, koji je ranije predavao organizaciju fabričkih radionica na univerzitetima u Berlinu, Halleu i Jeni.

Institut se bavi (osim nastave) proučavanjem terminologije, pitanjima primene standarda i pravnim pitanjima standardizacije. Institut daje i mišljenja po pitanjima pripreme standarda i saraduje u obradi i ispitivanju fabričkih i nacionalnih standarda, pri čemu se uglavnom radi o standardima iz elektrotehnike. Institut se takođe bavi pitanjima racionalizacije.

U sklopu navedenih zadataka Institut vrši razmenu publikacija sa institucijama i organizacijama za standardizaciju mnogih zemalja.

MEĐUNARODNA STANDARDIZACIJA DOKUMENTACIJA

Pregled važnijih dokumenata koje je Savezna komisija za standardizaciju primila od sledećih organizacija:

Međunarodne organizacije za standardizaciju (ISO), i
Međunarodne elektrotehničke komisije (IEC).

Ova dokumentacija predstavlja pojedine faze rada, čiji je krajnji cilj donošenje međunarodnih preporuka sa područja standardizacije.

Preporučuje se zainteresovanim da koriste ovu dokumentaciju uvidom u prostorijama Savezne komisije za standardizaciju, ili putem izrade fotokopija ili mikrofilmova, a po posebnom pismenom traženju, uz obaveznu plaćanja troškova foto ili mikrofilmske reprodukcije.

ISO/TC 6 Papir

Predlozi preporuka ISO:

br. 90 »Mase za proizvodnju papira«,
br. 91 »Terminologija iz oblasti papira«
(primedbe do 1 januara 1957 god.).

ISO/TC 17 Čelik

Predlog preporuke ISO: br. 118 »Ispitivanje Brinellove tvrdoće« (primedbe do 1 januara 1957).

br. 119 »Ispitivanje Rockwellove tvrdoće (skala B i skala C)« — primedbe do 1 januara 1957.

br. 120 »Ispitivanje Vickersove tvrdoće«
(primedbe do 1 januara 1957).

ISO/TC 51 Platforme za prevoz tereta

Predlozi Sekretarijata za terminologiju i definicije sa ilustracijama.

ISO/TC 54 Etarska ulja

Dokumentacija sa III zasedanja u Portu (Portugalija).

ISO/TC 72 Tekstilne mašine i pomoćni uređaji

Predlozi preporuke ISO:
br. 125: »Tkački razboji. Određivanje

strane (levo ili desno u pravcu kretanja osnove)«.

br. 126: »Takčki razboji. Radna širina«.

br. 127: »Mehanički zaustavljač kretanja osnove. Zatvorene i otvorene lamele.«

br. 128: »Električni zaustavljač kretanja osnove. Zatvorene i otvorene lamele.«

br. 129: »Konusne papirne cevčice za unakrsno namotavanje pređe, pod uglom od 9° 15'«.

br. 130: »Konusne papirne cevčice za unakrsno namotavanje pređe, pod uglom od 4° 20'«.

br. 131: »Konusne papirne cevčice za unakrsno namotavanje pređe, pod uglom od 3° 30'« (Primedbe do 1 januara 1957 god.).

ISO/TC 78 Aromatični ugljovodonići

Izveštaj o I zasedanju, London, 17-19 maja 1955 god.

IEC/TC 12 Radiokomunikacije

Zapisnik o zasedanju komiteta održanog 2 jula 1956 u Minhenu.

Zapisnik o zasedanju potkomiteta 12—1 održanom od 26 juna do 2 jula 1956 u Minhenu.

Zapisnik o zasedanju potkomiteta 12—6 održanom 28 i 29 juna 1956 u Minhenu.

IEC/TC 39 Elektronske cevi

Zapisnik o zasedanju komiteta održanog od 27 do 29 juna 1956 u Minhenu.

IEC/TC 40 Sastavni delovi za elektroniku

Zapisnik o zasedanju komiteta održanog 6 jula 1956 god. u Minhenu.

IEC/TC 42 Visokonaponska ispitivanja

Zapisnik o zasedanju komiteta održanog od 26 do 29 juna 1956 u Minhenu.

PREGLED PRIMLJENIH VAŽNIJIH INOSTRANIH STANDARDA

Ova rubrika obuhvata pregled važnijih inostranih standarda dostavljenih standardoteci Savezne komisije za standardizaciju, koja već sadrži vrlo obimne zbirke inostranih standarda skoro svih zemalja sveta. Stručnjaci, zainteresovane ustanove i preduzeća mogu da koriste sve ove standarde u samoj standardoteci SKS. Za eventualnu nabavku originalnih standarda iz inostranstva svaki interesent, bez razlike, treba da se obrati prethodno Saveznoj komisiji za standardizaciju (Beograd, Admirala Geprata ulica br. 16), s obzirom na postojeći sporazum po kome inostrane organizacije za standardizaciju šalju svoje standarde u inostranstvo samo po preporuci nacionalne organizacije za standardizaciju odnosno zemlje. U konkretnom traženju, upućenom Saveznoj komisiji za standardizaciju, interesenti treba da se obavežu da će troškove nabavke standarda nadoknaditi u dinarima preduzeću »Jugoslovenska knjiga« — Beograd, Terazije 27, sa kojim već postoji sporazum u tom pogledu, ili nekom drugom preduzeću koje je ovlašćeno da vrši uvoz knjiga, a na koje interesent ukaže u svom zahtevu. Ukoliko isporuka treba da usledi preko nekog drugog preduzeća, neophodno je priložiti i saglasnost toga preduzeća za izvršenje plaćanja u devizama inostranom isporučiocu.

1) Sjed. amer. drž.	ASA	3) Indija.	IS (Ind.)
2) Čehoslovačka	ČSN	4) Nemačka	DIN
5) Norveška			NS

DK 614 — Vatrogastvo

DIN 14 420—1955

Vatrogastvo: Vatrogasne centrifugalne pumpe. Smernice za izradu, ispitivanje tipa i prijem.

ČSN 34 7857-55

ČSN 34 7858-55

ČSN 34 7859-55

ČSN 34 7860-55

16 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

19 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

27 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

37 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

48 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

61 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

26 × 4 × 1,3 DM

28 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

3 × 2 × 1,3 RP

+ 14 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

3 × 3 × 1,3 RP

+ 34 × 3 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

3 × 3 × 1,3 RP.

+ 60 × 4 × 0,9 DM.

Kabel za daljinske veze

4 × 4 × 0,9 XV.

Kabel za daljinske veze

7 × 4 × 0,9 XV.

Kabel za daljinske veze

12 × 4 × 0,9 XV.

Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV.

Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV. Konzole za vrh

stubova J.U.Š, a za jednostavno

vešanje (35 kV).

DK 621.3 — Elektrotehnika

ČSN 03 9080-54

Ispitivanje emajliranih delova električnih pribora za domaćinstvo.

ČSN 34 7861-55

ČSN 34 5152-54

Elektrotehnička terminologija. Terminologija tehnike veze. Prenos putem voda.

ČSN 34 7862-55

ČSN 34 6431-54

Ispitivanje izolacione mase za zalivanje: Električna čvrstoća. Ispitivanje izolacione mase za zalivanje: Unutrašnji izolacioni otpor.

ČSN 34 7863-55

ČSN 34 6435-54

Ispitivanje izolacione mase za zalivanje: Koeficijent gubitka tg i dielektrična konstanta.

ČSN 34 7864-55

ČSN 34 6441-54

Oznake na proizvodima elektrotehnike.

ČSN 34 7865-55

ČSN 34 5550-54

Oznake na proizvodima elektrotehnike.

ČSN 34 7866-55

ČSN 34 7851-55

Kablovi za daljinske veze. Osnovni standard.

ČSN 34 7867-55

ČSN 34 7852-55

Pregled standarda proizvoda za kablove za daljinske veze.

ČSN 34 7868-55

ČSN 34 7853-55

Kabel za daljinske veze 3 × 4 × 0,9 DM.

ČSN 34 7869-55

ČSN 34 7854-55

Kabel za daljinske veze 4 × 4 × 0,9 DM.

ČSN 34 8680-54

ČSN 34 7855/55

Kabel za daljinske veze 8 × 4 × 0,9 DM.

ČSN 34 8681-54

ČSN 34 7856-55

Kabel za daljinske veze 12 × 4 × 0,9 DM.

ČSN 34 8682-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzole za vrh stubova J, U, Š, A za dvostruko vešanje (35 kV).	ČSN 07 8626-54	Čelične boce za plinove. Ventili pravi s oblogom i kvadratom.
ČSN 8683-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzole za vrh stubova za jednostavne i dvostruke vešanje.	ČSN 07 8627-54	Čelične boce za plinove. Ventili pravi s prirubnicom.
ČSN 34 8684-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzola za vrh za ogranke (35 kV).	ČSN 07 8627-54	Čelične boce za plinove. Ventili pravi s prirubnicom.
ČSN 34 8685-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzola za vrh stubova U, S za ukrsnicu (35 kV).	ČSN 13 3007-55	Armature. Pločice za označavanje armature za cevi.
ČSN 34 8686-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzola za vrh stuba A za ukrsnicu (35 kV).	ČSN 51 7511-54	Uređaji za životne namirnice. Sto za pakovanje.
ČSN 34 8687-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Laka bočna konzola za stub J (35 kV).	(Ing.) IS: 660-1955	Propisi sigurnosti za mehaničko hlađenje.
ČSN 34 8688-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Laka bočna konzola za stub U, S, A (35 kV).	GOST 7016-54 K 00	Čistoća površine drvenih proizvoda.
ČSN 34 8689-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Teška bočna konzola za stub J, U, Š (35 kV).	NS 735-1948	Zakovice sa upuštenom glavom 90° \varnothing 1 do 10 mm.
ČSN 34 8690-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Teške bočne konzole za stub U.Š.A (35 kV).	NS 736-1948	Zakovice R sa upuštenom glavom (za remene) \varnothing 2,6 do 6 mm.
ČSN 34 8691-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Bočne konzole za stub U, Š za ukrsnicu (35 kV).	NS 737-1948	Zakovice B sa upuštenom glavom (za obloge kočnica) \varnothing 3 do 8 mm.
ČSN 34 8692-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzola za odvajanje 2 voda.	NS 738-1948	Zakovice B sa pljosnatom glavom (bakarne zakovice) \varnothing 2 do 10 mm.
ČSN 34 8693-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV: Konzole za ukrsnicu na stubu U, Š, A (35 kV).	NS 739-1948	Zakovice H sa pljosnatom glavom (zakovice za točkove), \varnothing do 10 mm.
ČSN 34 8694-54	Čelični delovi nadzemnih vodova 35 kV. Podložne ploče za bočne konzole (35 kV).	NS 873-1950	Vijci sa upuštenom glavom 75° s nosom i četvrtastom navrtkom.
DK 621 — Opšta mašinogradnja		NS 875-1955	Vijci sa poluokruglom glavom sa eliptičnim nastavkom i šestougao- nom navrtkom.
ČSN 01 4933-55	Brazdasti spojevi: Fine brazde.	NS 876-1955	Vijci sa upuštenom glavom 75° sa šestostranom navrtkom.
ČSN 07 8601-54	Metalne boce za plin. Ventili. Opšte odredbe.	NS 877-1955	Vijci sa T-glavom sa četvrtastim nastavkom i šestougao- nom navrtkom.
ČSN 07 8602-54	Metalne boce za plin. Ventili. Pregled.	DK 622 — Rudarstvo	
ČSN 07 8609/54	Metalne boce za plin. Zaptivač za ventile i grlo boce. Dimenzije.	ČSN 42 0258-55	Dubinsko bušenje: Cevi za dubinsko bušenje. Tehnički uslovi za isporuku.
ČSN 07 8610-54	Metalne boce za plin. Mali ventili pravi.	DK 628 — Sanitarna tehnika	
ČSN 07 8611-54	Metalne boce za plin. Mali ventili pravi sa zaštitnom trubicom.	(Ind.) IS: 659-1955	Propisi sigurnosti za uređaje za kondicioniranje vazduha.
ČSN 07 8612-54	Metalne boce za plin. Mali ventili pravi sa osiguračem.	DK 629.12 — Brodogradnja	
ČSN 07 8613-54	Metalne boce za plin. Mali ventili pravi za vazduh.	DIN 87 309-1955 List 2	Delovi za posluživanje armatura: Ručni točkovi za navarivanje za daljinsko upravljanje.
ČSN 07 8614-54	Čelične boce za plinove. Mali ventili pravi s kožom.	DIN 87 309-1955 Blatt 3	Delovi za posluživanje armature. Ručni točkovi za navarivanje za daljinsko upravljanje.
ČSN 07 8618-54	Metalne boce za plin. Mali ventili ugovi 90°.	DIN 87360-1955	Daljinsko ručno upravljanje: Kućište ležišta za vodne propusne prolaze.
ČSN 07 8619-54	Metalne boce za plin. Mali ventili uglovi 135°.	DIN 87361-55	Daljinsko ručno upravljanje: Kutija za konično zupčaste prenose.
ČSN 07 8620-54	Metalne boce za plin. Ventil pravi.	DIN 87362-55	Daljinsko ručno upravljanje: Osovine za ležišta i vodopropusne prolaze.
ČSN 07 8621-54	Metalne boce za plin. Ventili pravi sa osiguračem.	DIN 87363-55	Daljinsko ručno upravljanje: Osovine za vodne-propusne prolaze.
ČSN 07 8622-54	Metalne boce za plin.	DIN 87364-55	Daljinsko ručno upravljanje: Osovine za konično-zupčaste prenose.
ČSN 07 8622-54	Metalne boce za plin. Ventili pravi sa membranom.	DIN 87365-55	Daljinsko ručno upravljanje: Ležišni tuljci za ležišta, prolaze i konično zupčaste prenose.
ČSN 07 8623-54	Metalne boce za plin. Ventili pravi sa membranom i malim ventilom.	DIN 87366-55	Daljinsko ručno upravljanje: Kazaljke, čivije za kazaljke za prolaze i konično-zupčaste prenose.
ČSN 07 8624-54	Metalne boce za plin. Ventili pravi za vazduh.		
ČSN 07 8625-54	Metalne boce za plin. Ventili pravi sa kvadratom.		

- DIN 87367-55 Daljinsko ručno upravljanje: Prtežači zaptivača, osnovni prsteni, za vodnepropusne prolaze.
- DIN 87368-55 List 1 Daljinsko ručno upravljanje: Konični zupčanicij za konično-zupčaste prenose.
- DIN 87368-1955 List 2 Daljinsko ručno upravljanje: Konični zupčanicij za konično zupčaste prenose.
- DIN 87369-1955 Daljinsko ručno upravljanje: Zaklopac kutije za prenose sa koničnim zupčanicima.
- DIN 87370-1955 Daljinsko ručno upravljanje: Pljosnati zaptivači za vodonepropusne prolaze.
- DK 634 — Šumska privreda**
- ČSN 48 0511-54 Drvo: Božićne jelke.
- ČSN 48 2310-55 Šumsko gazdinstvo: Šumski podmladak.
- DK 643 — Sitni predmeti za domaćinstvo**
- ČSN 49 3701-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Osnovne odredbe.
- ČSN 49 3711-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Okrugla varjača.
- ČSN 49 3712-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Okrugla varjača sa otvorom.
- ČSN 49 3713-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Kosa varjača.
- ČSN 49 3714-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Kosa varjača sa otvorom.
- ČSN 49 3715-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Kutlača mala.
- ČSN 49 3716-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Kutlača kotlovska.
- ČSN 49 3718-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Tučak za mrso sa drškom osiguranom pomoću čepa.
- ČSN 49 3719-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Čvrsta oklagija.
- ČSN 49 3720-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Obrtna oklagija.
- ČSN 49 3721-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Daščica za povrće.
- ČSN 49 3722-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Daščica za meso.
- ČSN 49 3723-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstvo: Ožljebljena daščica za meso.
- ČSN 49 3725-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Klešta za krastavce.
- ČSN 49 3726-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Stefažica za jaja.
- ČSN 49 3727-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Ribež s nožem na klatnu.
- ČSN 49 3728-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Ribež za kupus.
- ČSN 49 3729-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Glatko muljalo.
- ČSN 49 3732-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Pečurkasto muljalo za ceđenje.
- ČSN 49 3733-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Poslužavnik.
- ČSN 49 3734-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Kutija za stolni pribor.
- ČSN 49 3735-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Slanik.
- ČSN 49 3737-54 Sitni drveni proizvodi za domaćinstva: Viljuška za kupus.
- DK 653 — Knjižarski zanat**
- ČSN 88 7209-55 Poligrafička proizvodnja: Popunjavanje kutije za smeštaj slagačkih slova.
- DK 672 — Predmeti od gvožđa i čelika**
- ČSN 23 2501-55 Makaze: Osnovni standard.
- ČSN 23 2510-55 Džepne makaze.
- ČSN 23 2511-55 Lekarske makaze.
- ČSN 23 2512-55 Makaze za presecanje.
- ČSN 23 2520-55 Makaze za domaćinstva.
- ČSN 23 2523-55 Makaze za krojačice.
- ČSN 23 2528-55 Kancelariske makaze.
- ČSN 23 2530-55 Veziljske makaze.
- ČSN 23 2531-55 Tkačke makaze.
- ČSN 23 2532-55 Ravne manikirske makaze.
- ČSN 23 2533-55 Savijene manikirske makaze.
- ČSN 23 2536-55 Frizerske makaze.
- ČSN 23 2546-55 Krojačke makaze.
- DK 674 — Drvna industrija**
- ČSN 22 5902-55 Alat za održavanje drvosečnog alata: Opšte odredbe.
- ČSN 22 5910-55 Razmetači za testere.
- ČSN 22 5914-55 Čekići za razmetanje testera.
- ČSN 22 5917-55 Nakovnji za razmetanje testera.
- ČSN 22 5932-55 Udesivi skraćivači zubaca.
- ČSN 22 5934-55 Poravnjači zubaca.
- ČSN 22 5940-55 Obrtne stege.
- ČSN 22 5943-55 Stege za stabla.
- ČSN 22 5946-55 Klupa za stezanje.
- ČSN 22 5950-55 Šablone za ugao zubaca testera.
- ČSN 22 5960-55 Merila za razmetanje.
- ČSN 22 5962-55 Merilo za razmetanje s kazaljkom.
- ČSN 22 5970-55 Šablone za oštrice sekira.
- ČSN 48 0092-54 Prostorno drvo: Drvo za gorjenje i za proizvodnju drvenog uglja u žeznicama.
- ČSN 48 0401-55 Drvo-pruće: Brezovo pruće.
- ČSN 48 0402-54 Drvo-pruće: Neoljušteno vrbovo pruće.
- ČSN 48 1401-55 Drvo-oblovina: Vreme seče i transport drveta.
- ČSN 49 1210-54 Rezana građa: Kvalitet građe lišćara.
- ČSN 49 1511-54 Rezana građa: Bukova građa za savijeni nameštaj.
- ČSN 49 1520-55 Rezana građa: Grubi proizvodi od rezane građe četinarai.
- ČSN 49 2831-54 Drvno brašno.
- DK 675 — Industrija kože**
- ČSN 79 2099-54 Otpadna sirovina sirovih koža za izradu tutkala.
- DK 677 — Tekstilna industrija**
- ASA L22.1.1 (Rev.) 1952 Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rejonai acetatne svile. Tkane tkanine za žensku sportsku odeću.
- ASA L22.1.2 (Rev.) 1952 Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rejonai acetatne svile. Pletene tkanine za žensku sportsku odeću.
- ASA L22.1.3 (Rev.) 1952 Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rejonai acetata svila. Tkane tkanine za ženske kostime.
- ASA L.22.1.4 (Rev.) 1952 Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rejonai acetatne svile. Tkane tkanine za ženske uniforme.
- ASA L22.1.5 (Rev.) 1952 Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rejonai acetatne svile. Tkane tkanine za mantile.

ASA L22.1.6 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za postavu.	ASA L22.2.2 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za mušku sportsku odeću. Košulje.
ASA L22.1.7 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske haljine.	ASA L22.2.3 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za mušku sportsku odeću. Košulje.
ASA L22.1.8 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Prepdešin za ženske haljine.	ASA L22.2.4 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muška odela.
ASA L22.1.9 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za ženske haljine.	ASA L22.2.5 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muška laka odela.
ASA L22.1.10 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za žensko rublje.	ASA L22.2.6 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške pidžame.
ASA L22.1.11 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za žensko rublje.	ASA L22.2.7 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za mušku postavu.
ASA L22.1.12 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkanine takne za ženske domaće haljine.	ASA L22.2.8 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške domaće haljine.
ASA L22.1.13 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za ženske domaće haljine.	ASA L22.2.9 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za muške domaće haljine.
ASTM L22.1.14 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske kupaće kostime.	ASA L22.2.10 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za muške pidžame.
ASA L22.1.15 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za ženske kupaće kostime.	ASA L22.2.12 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške kupaće kostime.
ASA L22.1.16 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za prsluke.	ASA L22.12 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za muške kupaće kostime.
ASA L22.1.17 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Pletene tkanine za ženske prsluke.	ASA L22.2.13 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške kravate.
ASA L22.1.18 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske kišne mantile.	ASA L22.2.14 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške kišne mantile.
ASA L22.1.19 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske šalove.	ASA L22.2.15 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške džepne maramice.
ASA L22.1.20 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske rukavice.	ASA L22.2.16 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za muške uniforme za gimnastiku.
ASA L22.1.21 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske cipele.	ASA L22.3.1.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za zavese za prozore.
ASA L22.1.22 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za ženske maramice.	ASA L22.3.2.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za zastore.
ASA L22.1.23 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Trake, vez i ukrasi.	ASA L22.3.3.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za navlake.
ASA L22.1.24 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za korzete.	ASA L22.3.4.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za nameštaj.
ASA L22.1.1 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za mušku sportsku odeću. Pantalone i žaket.	ASA L22.3.5.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za stolnjake.

ASA L22.3.6.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za peškire.	ČSN 79 4439-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga spojke razboja za razboj tipa Sönher.
ASA L22.3.7 (Rev.) 1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za otirače za kupatilo.	ČSN 79 4440-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga spojke razboja za razboj tipa Rütli.
ASA L22.3.8.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za krevetske zastirače.	ČSN 79 4441-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Deo za odbojni remen za razboje tipa Hrdina.
ASA L22.3.9.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za jastručnice.	ČSN 79 4442-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Deo za odbojni remen za razboje tipa Rošer.
ASA L22.3.10.1952	Propisi minimum kvaliteta za tkanine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za amrele.	ČSN 79 4443-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Hvatač odbojnog remena poluge za probacivanje čunka za razboj tipa Sönher.
ASA L22.3.11.1952	Propisi minimum kvaliteta za taknine od rajona i acetatne svile. Tkane tkanine za potrebe domaćinstva.	ČSN 79 4444-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Prihvatna tračica za odbojni remen za razboj tipa T 55 C.
ČSN 62 1404-1954	Fizikalna ispitivanja prediva. Opšti uslovi za fizikalna ispitivanja prediva i tkanine od istih.	ČSN 79 4445-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Deliće za povraćaj poluge za probacivač čunka za razboj tipa Hrdina A 44 i F 44.
ČSN 63 0100-54	Fabrikati od prediva. Dozvoljena odstupanja u dimenzijama za fabrikate od prediva.	ČSN 79 4446-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Deliće za povraćaj poluge za probacivač čunka za razboj tipa Rošer.
ČSN 79 4403-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Prijem, pakovanje, transport i uskladištenje.	ČSN 79 4447-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Deliće za krstastu osovinu za razboj tipa Hrdina B 47 i C 47.
ČSN 79 4411-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Udarac za probacivanje čunka odozdo za razboje tipa Rošer, Hrdina, Rütli, Saurer, Schönherr a T 55 C.	ČSN 79 4552-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Donji odbojnik za razboj tipa Sönher.
ČSN 79 4412-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Udarac za probacivanje čunka. Odozdo za razboje tipa Nortrop.	ČSN 79 4453-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vodeći konus za razboje tipa Hrdina.
ČSN 79 4414-55	Kožni pribor za tkanje. Udarac za pomoćnu ručicu za razboj tipa Saurer.	ČSN 79 4454-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vodeći konus za razboj tipa Rošer.
ČSN 79 4421-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Stremen za probacivanje čunka za razboj tipa T 55 C.	ČSN 79 4455-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vodeći konus za razboj tipa Sönher.
ČSN 79 4422-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Prihvatni remen za pomoćnu ručicu za razboj tipa Saurer.	ČSN 79 4456-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vodeći konusi za razboj tipa Riti.
ČSN 79 4431-55	Kožni pribor razboja za tkanje. Obloga jezika kočica za čunak za razboj tipa Saurer.	ČSN 79 4457-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vodeći valjak za razboj tipa Saurer.
ČSN 79 4432-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga jezika kočica za čunak za razboj tipa Rošer.	ČSN 79 4461-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Spona za oprugu za razboje Hrdina i Rošer.
ČSN 79 4433-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga čeljusne kočnice za razboje t tipa Hrdina A 44 i F 44.	ČSN 79 4481-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Podloška za razvodnu kutiju za razboje tipa Hrdina A 44 i F 44.
ČSN 79 4434-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga kočnice razboja za razboje tipa Hrdina.	ČSN 79 4511-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vešalica opruge za razboje tipa Hrdina A 44 i F 44.
ČSN 79 4435-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga kočnice razboja za razboj tipa Schönherr.	ČSN 79 4512-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vešalica opruge za razboje tipa Rošer.
ČSN 79 4436-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga kočne poluge za razboje tipa Hrdina.	ČSN 79 4513-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vešalica brda za razboje tipa Hrdina A 44 i F 44.
ČSN 79 4437-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga kočnice osnovnog regulatora za razboje tipa Hrdina B 47 i C 47.	ČSN 79 4514-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Vešalica brda za razboje tipa Rošer.
ČSN 79 4438-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Obloga kočnice osnovnog regulatora za razboje tipa Rošer.	ČSN 79 4531-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Prigušivač sekirica za razboje tipa Hrdina A 44 i F 44.
		ČSN 79 4532-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Prigušivač sekirice za razboje tipa Hrdina B 47 i C 47.
		ČSN 79 4533-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Prigušivač sekirice za razboje tipa Rošer.

ČSN 79 4534-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Sigurnosni prigušivač za nabijač potke za razboje tipa Hrdina B 47 i C 47.	ČSN 80 2301-54	Vuneno predivo. Vrste i označavanje prediva izrađenog u predionicama.
ČSN 79 4551-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Donji odbojnik za razboje tipa Saurer.	ČSN 80 3002-55	Pamučne tkanine: Tkanina sa aftkom.
ČSN 79 4553-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Pljosnati odbojnik za razboj tipa Saurer.	ČSN 80 3004-55	Pamučne tkanine: Bukle tkanine i komadna roba. Osnovni standard.
ČSN 79 4554-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Valjčasti donji odbojnik za razboj tipa Saurer.	ČSN 80 3251-55	Pamučne tkanine za navlake vrsta 20.
ČSN 79 4553-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Donji levi odbojnik za razboj tipa Nortrop.	ČSN 80 4571-54	Pamučne tkanine. Keper vrsta 264.
ČSN 79 4556-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Donji desni odbojnik za razboj tipa Nortrop.	ČSN 80 4730-55	Pamučne tkanine: Molino 393.
ČSN 79 4561-55	Kožni pribor razboja za tkanje. Sigurnosni odbojnik poluge za probacivanje za razboje tipa Rošer.	ČSN 80 5640-54	Pleteni fabrikati. Muške i dečije košulje.
ČSN 79 4562-55	Kožni pribor razboja za tkanje: Sigurnosni odbojnik poluge za probacivanje za razboj tipa Riti.	ČSN 80 5819-55	Pleteni proizvodi: Pamučne čarape. Slaganje, pakovanje, transport, uskladištenje.
ČSN 80 0345-54	Tekstilna tkanina. Metode za ispitivanje kvaliteta vlakna.	ČSN 80 6331-54	Specijalni fabrikati. Materijal za zavese i vezovi (čipke). Klasifikacija po kvalitetu.
ČSN 80 0346-54	Vunene tkanine. Način utvrđivanja skupljanja tkanina kvašenjem.	DK 678 — Industrija gume	
ČSN 80 0411-54	Sirovi pamuk. Pakovanje i markiranje sovjetskog pamuka.	ČSN 91 7811-54	Stanbeni uređaji. Linoleum.
ČSN 80 1111-54	Sovjetski pamuk. Sovjetski pamuk sirovi.	DK 687 — Industrija odeće	
ČSN 80 2030-54	Pamučno predivo. Vrsta i svrha upotrebe prediva izrađenog u predionicama.	ČSN 80 5813-55	Pleteni proizvodi: Pamučne čarape. Tehnički uslovi.
		ČSN 80 6961-55	Kravata.
		ČSN 80 7530-55	Proizvodi za odevanje. Košuljica za odojčad.
		ČSN 80 7540-55	Proizvodi za odevanje: Spavaćica za zakopčavanje dole.
		DK 697 — Uređaji za loženje	
		ČSN 06 8655-55	Metalne peći za tvrdi ogrevni materijal.
		DK 771 — Fotografaska oprema	
		ČSN 19 6037-55	Fotografski objektiv: Brojevi blende.

KALENDAR ZASEDANJA

tehničkih komiteta, potkomiteta i drugih organa međunarodnih organizacija: Međunarodne organizacije za standardizaciju (ISO), Međunarodne elektrotehničke komisije (IEC) i dr.

U ovoj rubrici objavljujemo nova sazvana i planirana međunarodna zasedanja, uglavnom prema informacijama iz žurnala ISO. Podaci o planiranim zasedanjima pod 2) su informativni. Definitivni datumi i mesta zasedanja objaviće se naknadno pod tač. 1) kalendara.

Zainteresovana preduzeća, organizacije i ustovne, koje žele da na svoj teret pošalju svoje stručnjake na neko od ovih zasedanja, treba da se obrate Saveznoj komisiji za standardizaciju, Beograd, Admirala Geprata ul. br. 16. Paviljon II. Pošt. fah 933. radi dobijanja potrebnih obaveštenja i uputstava.

Za učešće na zasedanjima ISO i IEC potrebno je i pismeno ovlašćenje SKS, jer je u tim organizacijama SKS učlanjena u ime naše zemlje.

1) Sazvana zasedanja

3— 5 decembra 1956	Pariz	ISO/TC 6/SC 3 — Papir (potkomitet za dimenzije).
5— 7 „ 1956	Pariz	ISO/TC 6 — Papir.
3— 5 „ 1956	London	ISO/TC 44/SC 1 — Varenje potkomitet za definicije položaja vara.
6— 8 „ 1956	London	ISO/TC 44/SC 4 — Varenje (potkomitet za opremu za lučno varenje).
10—13 „ 1956	London	ISO/TC 44/SC 6 — Varenje (potkomitet za opremu za elektrootporno varenje).
3— 7 „ 1956	London	IEC/TC 31 — Aparati za rad u atmosferi buktavih gasova.
		IEC/SC 31 D — Elektr. aparati sa prinudnim proveravanjem.
		IEC/SC 31 E — Elektr. aparati u ulju.
6— 7 „ 1956	Hag	ISO/TC 38/SC 4 — Tekstil (potkomitet za unifikaciju numeracije prede).
29 jan. — 1 febr. 1957	Pariz	ISO/TC 43 — Akustika.

2) Planirana zasedanja

5—8 febr. 1957	Pariz	IEC/TC 29 — Elektroakustika.
april 1957	Pariz	ISO/ATCO — Koordinacioni komitet za radove na kondicioniranju atmosfere za ispitivanje.
maaj 1957	Pariz	ISO/TC 20 — Vazduhoplovstvo.
u prvoj polovini 1957	*	ISO/TC 41 — Remenice i remenje (uključivši i klinasto remenje).
u prvoj polovini 1957	*	ISO/TC 46/SC 1 — Dokumentacija (potkomitet za reprodukciju dokumenata).
2—12 jula 1957	Moskva	IEC — Generalno zasedanje.
okt. ili nov. 1957	Kopenhagen	ISO/TC 12 — Veličine, jedinice, simboli, i faktori i tablice za preračunavanje.

OBJAVLJENI JUGOSLOVENSKI STANDARDI

Službeni list FNRJ br. 56/1955	1 prim. din.
JUS E.B1.010 — Sveže voće i povrće — Opšti uslovi	30.—
Službeni list FNRJ br. 57/1955	
JUS M.A1.300 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Objašnjenja i definicije pojmova — — — —	30.—
JUS M.A1.301 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Definicije mera industrijskih merila — — — —	50.—
JUS M.A1.302 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Načela za određivanje tolerancija graničnih merila — — — —	190.—
JUS M.A1.310 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Tolerancije izrade i trošenja — — — —	50.—
JUS M.A1.320 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 5 — — — —	50.—
JUS M.A1.321 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 6 — — — —	50.—
JUS M.A1.322 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 7 — — — —	50.—
JUS M.A1.323 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 8 — — — —	50.—
JUS M.A1.324 — Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 9 — — — —	50.—

1 prim. din.

JUS M.A1.325	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 10 — — — —	30.—
JUS M.A1.326	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 11 — — — —	30.—
JUS M.A1.327	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za osovine kvaliteta 12 i 13 — — — —	30.—
JUS M.A1.340	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 6 — — — —	30.—
JUS M.A1.341	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 7 — — — —	50.—
JUS M.A1.342	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 8 — — — —	70.—
JUS M.A1.343	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 9 — — — —	50.—
JUS M.A1.344	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 10 — — — —	30.—
JUS M.A1.345	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 11 — — — —	30.—
JUS M.A1.346	— Tolerancije dužinskih mera: Granična merila: Osnovna odstupanja i tolerancije izrade merila za rupe kvaliteta 12 i 13 — — — —	30.—
JUS N.L0.002	— Oznake sijaličnih podnožja i grla	30.—
JUS N.L1.003	— Sijalice sa vlaknom od volframa za opštu upotrebu — — — —	130.—
JUS N.L1.050	— Podnožja sa navojem E 10 — — — —	30.—
JUS N.L1.055	— Podnožja sa navojem E 14 — — — —	30.—
JUS N.L1.060	— Podnožja sa navojem E 27 — — — —	30.—
JUS N.L1065.	— Podnožja sa navojem E 40 — — — —	30.—
JUS N.L1.070	— Granično merilo »ide« za podnožja E 10 na gotovim sijalicama — — — —	30.—
JUS N.L1.071	— Granično merilo »ide« za podnožja E 14, E 17 i E 40 na gotovim sijalicama — — — —	30.—
JUS N.L1.072	— Granično merilo »ne ide« za podnožja E 10, E 14, E 27 i E 40 na gotovim sijalicama — — — —	30.—

1 prim. din.

JUS N.L1.100	— Bajonet podnožja za automobile BA 9 — — — — — — —	30.—
JUS N.L1.105	— Bajonet podnožja za automobile BA 15 — — — — — — —	30.—
JUS N.L1.110	— Bajonet podnožja za automobile BA 20 — — — — — — —	30.—
JUS N.L1.120	— Bajonet podnožja B 22 — — —	30.—
Službeni list FNRJ br. 32/1956		
JUS K.G3.222	— Podešljivi potporni vijci — —	30.—
JUS K.G3.250	— Zvezdaste ručice za stege — —	50.—
JUS K.G3.251	— Krstaste ručice za stege — —	30.—
JUS K.G3.260	— Klinovi sa žlebom — — — —	30.—
JUS K.G3.261	— Klinovi sa prorezom — — —	30.—
JUS K.G3.271	— Osiguravajuće čivije — — —	30.—
JUS K.G3.272	— Čepovi za fiksiranje sa dugmetom	30.—
JUS K.G3.275	— Dugmad — — — — — —	30.—
JUS K.G3.280	— Prave šape — — — — —	30.—
JUS K.G3.281	— U-Šape — — — — —	30.—
JUS K.G3.282	— Šape sa jednim kolenom — —	30.—
JUS K.G3.283	— Šape sa dva kolena — — — —	30.—
JUS K.G3.290	— Stepenaste podloge za šape — —	30.—
JUS K.G3.340	— Vođice za bušenje — — — —	30.—
JUS K.G3.341	— Vođice za bušenje sa vencom —	50.—
JUS K.G3.342	— Promenljive vođice za bušenje i vijci sa vencom — M5 do M8 —	50.—
JUS K.G3.360	— Šiljci — — — — — — —	30.—
JUS K.G3.361	— Šiljci sa navrtkom za skidanje —	30.—
JUS K.G3.362	— Teški šiljci sa navrtkom za skidanje	30.—
JUS K.G3.365	— Obrtni šiljci sa uglom od 60°. Te- hnički propisi za izradu i isporuku	50.—
JUS K.G3.366	— Obrtni šiljci sa uglom od 60°. Mere i težine — — — — — — —	30.—
JUS K.G3.369	— Umeci od tvrdog metala za šiljke	30.—
JUS K.G3.370	— Ježevi. Podešljiva središna gnezda	30.—
JUS K.G5.100	— Kukasti ključevi — — — —	30.—
JUS K.G5.101	— Zubasti ključevi — — — —	30.—
JUS M.N0.011	— Označavanje motora i šasija mo- tornih vozila — — — — —	30.—
JUS M.N0.012	— Motorna vozila. Definicije pojmova i veličina — — — — —	150.—
JUS M.N0.050	— Motorna vozila. Terminologija na četiri jezika, sređena po decimal- noj klasifikaciji — — — —	300.—

1 prim. din.

JUS M.N0.301	—	Određivanje standardne potrošnje goriva motornih vozila (izuzev traktora) — — — — —	30.—
JUS M.N3.002	—	Označavanje cilindara i smer obrtanja motora s.u.s. (izuzev avionskih) — — — — —	50.—
JUS M.N4.001	—	Komande za automobile i traktore sa motorom s.u.s — — — — —	30.—
JUS N.P0.201	—	Nazivni naponi i smer obrtanja električnih mašina i uređaja za motorna vozila — — — — —	30.—
JUS M.B0.017	—	Metrički konični navoji. Konus 1:16. Osnovne vrednosti — — — — —	30.—
JUS M.B0.380	—	Edisonovi navoji. Granične mere	30.—
JUS M.B1.063	—	Vijci za tačno naleganje za pomoćno spajanje konstrukcije prilikom zakivanja — — — — —	30.—
JUS M.B1.292	—	Uvrtni vijci za stege. Izrada 2. Metrički navoj — M5 do M20 — — — — —	30.—
JUS M.B1.607	—	Visoke šestostrane navrtke za stege. Izrada 2. Metrički navoj — M8 do M30 — — — — —	30.—
JUS M.B1.620	—	Visoke šestostrane navrtke sa vencom za stege. Izrada 2. Metrički navoj — M8 do M30 — — — — —	30.—
JUS M.B1.672	—	Nareckane navrtke za stege. Metrički navoj M5 do M10 — — — — —	30.—
JUS M.B1.710	—	Navrtke sa urezima na obodu. Metrički navoji redova B, C, D i E — — — — —	30.—
JUS M.B1.711	—	Navrtke sa rupama na obodu. Metrički navoji redova B, C, D i E — — — — —	30.—
JUS M.B1.730	—	Šestostrane cevne navrtke. Cilindrični cevni navoji prema JUS M.B0.056 — — — — —	30.—
JUS M.B2.016	—	Stege. Podložne pločice — kaljene	30.—
JUS M.B2.140	—	Podložne pločice za osiguranje navrtki prema JUS M.B1.710 — — — — —	30.—
JUS M.B5.100	—	Zatezne navrtke i spojke duge od cevi. Metrički navoj — M6 do M80	30.—
JUS M.B5.101	—	Šestostrane zatezne navrtke. Metrički navoj M6 do M30 — — — — —	30.—
JUS M.B5.102	—	Otvorene zatezne navrtke i spojke. Metrički navoj M6 do M72 — — — — —	30.—
JUS M.C7.100	—	Proste drške — — — — —	30.—
JUS M.C7.101	—	Okretljive drške — — — — —	30.—
JUS M.C7.110	—	Drške od presovanog materijala	30.—
JUS M.C7.111	—	Okretljive drške od presovanog materijala — — — — —	30.—
JUS M.C7.120	—	Rukunice — — — — —	30.—
JUS M.C7.130	—	Rukunice sa okretljivom drškom	30.—
JUS M.C7.141	—	Savijene ručice sa drškom — — — — —	30.—
JUS M.C7.140	—	Prave ručice sa drškom — — — — —	30.—
JUS K.D0.050	—	Izbijači za alate sa koničnom drškom prema JUS K.D0.011 — — — — —	30.—
JUS K.G3.010	—	Četvrtke za vretena, ručne točkove i ručice — — — — —	30.—
JUS K.G3.070	—	Nareckane podložne pločice sa izrezom — — — — —	30.—
JUS K.G3.071	—	Kuglaste podložne pločice i podložne pločice sa koničnim upustom	30.—
JUS K.G3.100	—	Krilasti vijci za stege. Metrički navoj M5 do M10 — — — — —	30.—
JUS K.G3.105	—	Nareckani vijci za stege. Metrički navoj M5 do M10 — — — — —	30.—

1 prim. din.

JUS K.G3.110	— Vijci sa ručicom za stege. Metrički navoj M10 do M20 — — — —	30.—
JUS K.G3.115	— Vijc sa čvrstom polugom za stege. Metrički navoj M8 do M20 — —	30.—
JUS K.G3.120	— Vijci sa slobodnom polugom za stege. Metrički navoj M10 do M20	30.—
JUS K.G3.125	— Vijci sa pločicom za stege. Metrički navoj M5 do M12 — — — —	30.—
JUS K.G3.150	— Pritezni komadi za stege — —	30.—
JUS K.G3.151	— Pritezne pločice za stege — —	30.—
JUS K.G3.152	— Način učvršćivanja i mere za pritezne pločice prema JUS K.G3.151	30.—
JUS K.G3.180	— Ručice za stege — — — —	50.—
JUS K.G3.181	— Kuglaste ručice — — — —	30.—
JUS K.G3.182	— Krilaste ručice — — — —	30.—
JUS K.G3.185	— Jednostavne ekscentrične poluge	30.—
JUS K.G3.186	— Viljuškaste ekscentrične poluge	30.—
JUS K.G3.187	— Poluge sa žlebnim ekscentrom —	30.—
JUS K.G3.189	— Kugle za ručice i poluge — —	30.—
JUS K.G3.205	— Navrtke sa čvrstom polugom —	30.—
JUS K.G3.206	— Navrtke sa slobodnom polugom —	30.—
JUS K.G3.220	— Prisloni čep — — — —	30.—
JUS K.G3.221	— Nožice sa šestostranom glavom —	30.—
Službeni list FNRJ br. 38/1956		
JUS N.A5.020	— Proveravanje zaštite od slučajnog dodira. Probni prst — — — —	30.—
JUS N.A5.021	— Proveravanje snage prekidanja i ponašanja priključnih naprava u normalnoj upotrebi — — —	30.—
JUS N.A5.030	— Proveravanje otpornosti prema vlazi — — — — — —	30.—
JUS N.A5.031	— Proveravanje zaštite od prskajuće vode — — — — — —	30.—
JUS N.A5.040	— Proveravanje rasterećenja spoja provodnika od zatezanja — —	30.—
JUS N.A5.041	— Proveravanje mehaničke otpornosti prema udarcima — — —	30.—
JUS N.A5.042	— Proveravanje mehaničke otpornosti pri padanju — — — —	30.—
JUS N.A5.043	— Proveravanje sile potrebne za izvlačenje natikača — — — —	30.—
JUS N.A5.050	— Proveravanje otpornosti prema toploti — — — — —	30.—
JUS N.A5.051	— Proveravanje otpornosti izolacionog materijala prema toploti i vatri	30.—
JUS N.A5.052	— Proveravanje zagrevanja natikača	30.—

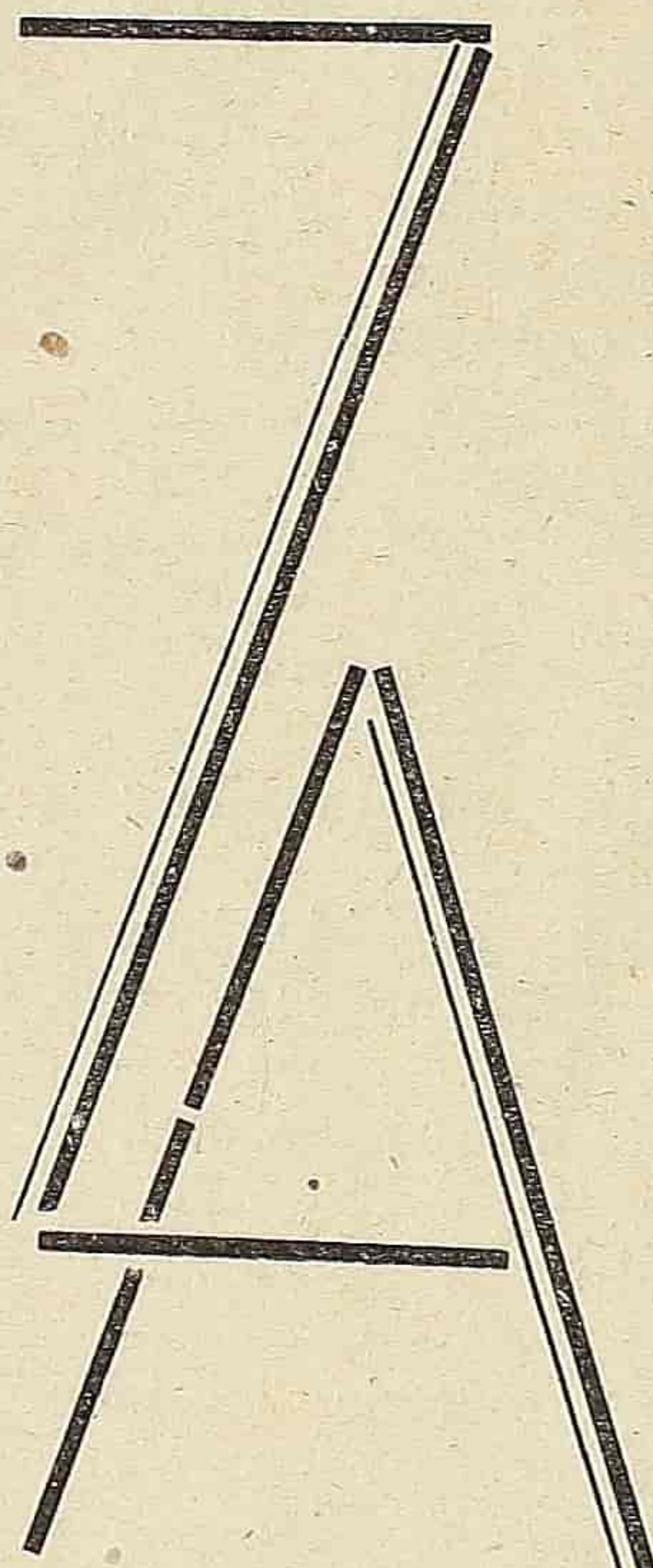
Štampanje završeno 22 decembra 1956

Radnički saveti i drugi organi društvenog upravljanja!

Tehnički časopisi koje obrađuje Centar donose mnogobrojne članke o funkciji inženjera i tehničara u fabrikama, o tehnološkim procesima, konstrukciji, ispitivanju, kontroli kvaliteta, organizaciji i nadzoru pogona.

U borbi za povećanje kvaliteta i produktivnosti vi morate imati pregled tehničkih iskustava i saznanja celog sveta koje vam pružaju naše publikacije:

**BILTENI
DOKUMENTACIJE**



STOČARSTVO
POLJOPRIVREDU
TEKSTILNU INDUSTRIJU
RUDARSTVO I GEOLOGIJU
MAŠINSKU IZRADU I OBRADU
ŠUMARSTVO I DRVNU INDUSTRIJU
TEHNIKU SAOBRAČAJNIH SREDSTAVA
POGONSKE MASINE I MAŠINSKE DELOVE
GRAĐEVINARSTVO I ARHITEKTURU
TEHNOLOGIJU GORIVA I MAZIVA
HEMIJU I HEMISKU INDUSTRIJU
PREHRANBENU INDUSTRIJU
SILIKATNU INDUSTRIJU
ELEKTROTEHNIKU
METALURGIJU
SAOBRAČAJ

Za neposredno ulaganje u dokumentacisku kartoteku štampamo bilten samo na kartonu. Godišnja pretplata za pojedine biltene na kartonu iznosi 9 000 dinara

Tražite obavještenja i prospekte o uslugama centra!

Tražite informacije o tehničkoj problematici, jer nema tog pitanja koje nije obrađeno u stručnoj literaturi.

Stvarajte dokumentacisku službu u svojim preduzećima i ustanovama i obraćajte se ovom centru za pomoć.

Uključite se u koordinacione odbore za saradnju na dokumentaciji.

Ako ne vladate nekim od stranih jezika, obratite se za prevode našoj službi.

Koristite naše filmove o tehnološkim procesima.

Oglašavajte svoje fabričke proizvode u našim biltenima, jer će vaši oglasi dopreći do svih značajnijih fabrika u zemlji i inostranstvu,

Inženjeri i tehničari, šicite pretplatu na naše biltene!

JUGOSLOVENSKI CENTAR
ZA NAUČNU I TEHNIČKU DOKUMENTACIJU
BEOGRAD

Admirala Geprata 16 • Pošt. fah 794 • Telefon 20-235