

Dopuštena visina gubitaka pri toplinskoj obradi može iznositi do:

<i>Red. broj</i>	<i>Naziv proizvoda</i>	<i>Stopa</i>
		<i>% po bruto/kg</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	A. KOD KUHANJA	
<i>1.</i>	<i>Govedina</i>	<i>34</i>
<i>2.</i>	<i>Teletina</i>	<i>35</i>
<i>3.</i>	<i>Svinjetina</i>	<i>30</i>
<i>4.</i>	<i>Janjetina</i>	<i>33</i>
<i>5.</i>	<i>Piletina</i>	<i>25</i>
<i>6.</i>	<i>Bunceci</i>	<i>12</i>
<i>7.</i>	<i>Teleći mozak blanširani</i>	<i>45</i>
<i>8.</i>	<i>Fileki blanširani</i>	<i>46</i>
<i>9.</i>	<i>Mekušci</i>	<i>40</i>
	B. KOD PRŽENJA	
<i>1.</i>	<i>Govedina</i>	<i>34</i>
<i>2.</i>	<i>Teletina</i>	<i>35</i>
<i>3.</i>	<i>Svinjetina</i>	<i>36</i>
<i>4.</i>	<i>Janjetina</i>	<i>33</i>

5.	<i>Piletina</i>	30
	C. KOD PEČENJA	
1.	<i>Govedina</i>	34
2.	<i>Teletina</i>	36
3.	<i>Svinjetina</i>	30
4.	<i>Janjetina, odojak</i>	35
5.	<i>Patka</i>	40
6.	<i>Pura</i>	33
7.	<i>Piletina</i>	32
	D. KOD PIRJANJA	
1.	<i>Govedina, janjetina</i>	34
2.	<i>Svinjetina</i>	35
3.	<i>Teletina</i>	36