रजिस्ट्री सं॰ डी॰ एल॰-33004/99

REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 396] नई दिल्ली, सोमवार, जुलाई 19, 2010/आषाढ़ 28, 1932
No. 396] NEW DELHI, MONDAY, JULY 19, 2010/ASADHA 28, 1932

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 जुलाई, 2010

सा.का.नि. 603(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् और भारत के राजपत्र में सा.का.नि. 208(अ), तारीख 25 मार्च, 2008 द्वारा प्रकाशित भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग की अधिसूचना को अधिक्रांत करते हुए, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1क) के साथ पठित उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करती है, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की अवधि के अवसान के पश्चात् विचार किया जाएगा;

ऐसे आक्षेपों या सुझावों पर जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से उक्त अवधि के अवसान के पूर्व प्राप्त हो सकेंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110 108 को भेजे जा सकेंगे।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (पहला संशोधन) नियम, 2010 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम 47 के उपनियम (1) में , --

(i) सारणी में, सुक्रालोस से संबंधित क्रम संख्यांक 4 के सामने, स्तंभ 3 और स्तंभ 4 में विद्यमान प्रविष्टि के पश्चात् निम्नलिखित प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

(3)	(4)
"शुष्क आइसक्रीम मिश्रण"	** 400 पीपीएम
मिल्क आईस और मिल्क लोली	400 पीपीएम
शीतित डेजर्ट	400 पीपीएम" ;

(ii) *स्पष्टीकरण* 2 के पश्चात् निम्नलिखित स्पष्टीकरण अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"** *स्पष्टीकरण* - 3 : शुष्क आइसक्रीम मिश्रण में कृत्रिम मीठा करने वाले पदार्थ की अधिकतम सीमा खपत के लिए पुनः बनाई गई आइसक्रीम के अनुसार होगी और शुष्क आइसक्रीम मिश्रण लेबल पर अंतिम आइसक्रीम बनाने के लिए उत्पादों के पुनर्निर्माण हेतु स्पष्ट अनुदेश दिए जाएंगे। " ।

3. उक्त नियमों के परशिष्ट ख में, --

(i) मद संख्या क -- 11.02. 06.18, के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क. **"क. 11.02.07 आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या साफ्टी आइसक्रीम** (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त उत्पाद कहा गया है) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध और /या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मीठे कर्मकों फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, चाकलेट अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है और इसमें बेकरी उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और/या आवरण हो सकता है ; (ख) उक्त उत्पाद शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकता है ; (ग) उक्त उत्पाद सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुरूचिकारक तथा खटवास की गंध से मुक्त होगा ; (घ) परिशिष्ट ग. में अनुज्ञेय खाद्य योज्य अंतर्विष्ट हो सकते हैं ; (ङ) उक्त उत्पाद परिशिष्ट घ में विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ; (च) उक्त उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

अपेक्षाएं	**आइसक्रीम**	**मध्य वसा वाली आइसक्रीम**	**कम वसा वाली आइसक्रीम**
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) भार या आयतन (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
(3) दुग्ध वसा.	10.0 प्रतिशत से अन्यून.	5.0 प्रतिशत से अन्यून किंतु 10.0 प्रतिशत से	2.5 प्रतिशत से अनधिक

		अन्यून	
(4) दुग्ध प्रोटीन (एन X 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण :- उस दशा में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत रूप में किसी उत्पाद का पृथक भाग है , वहां पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और आइसक्रीम का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे ।

ख. **क.11.02.07.01 शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण या शुष्कित शीतित मिष्ठान या मुरब्बे** (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त उत्पाद कहा गया है) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो पूर्ण रूप से विहित मात्रा में पानी मिलाने पर संबंधित उत्पादों की अपेक्षाओं के अनुरूप उत्पाद बन जाएगा, अर्थात् इन नियमों की मद क. 11.02.07 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट आइसक्रीम, मध्यम वसा युक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम और क. 11.02.07.02 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट शीतित मुरब्बे, मध्यम वसा युक्त मुरब्बे और कम वसा युक्त शीतित मुरब्बे, दोनों उत्पादों के लिए भार/मात्रा की अपेक्षाओं के सिवाय ; (ख) उक्त उत्पाद की आर्द्रता 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ; (ग) उक्त उत्पाद के परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्य हो सकेंगे ; (घ) उक्त उत्पाद परिशिष्ट घ में यथा विनिर्दिष्ट जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ।

ग. **क.11.02.07.02 - शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा** (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त उत्पाद कहा गया है) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध वसा और खाद्य वनस्पति तेलों और/या वसा जिसका संयुक्त गलनांक 37.0 डिग्री सेंटीग्रेड से अधिक नहीं है और दुग्ध प्रोटीन एकल या मिश्रित /या वनस्पति प्रोटीन उत्पादों संयुक्तता पोषक मधुकारक कर्मकों, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, चाकलेट, अदरक और गरी को मिलाकर या उसके बगैर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है ; (ख)उक्त उत्पाद में केक या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे जो अलग से परत और /या आवरण में हो सकता है । यह शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकेंगे ; (ग) उक्त उत्पाद सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा और इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्य अन्तर्विष्ट हो सकेंगे ; (घ) उक्त उत्पाद परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ; (ङ) उक्त उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :--

अपेक्षाएं	**शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा**	**मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा**	**कम वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा**
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) भार/मात्रा (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
(3) कुल वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून परंतु 10.0 प्रतिशत से	2.5 प्रतिशत से अनधिक

		अन्यून	
(4) कुल प्रोटीन (एन X 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण :- उस दशा में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत जो अलग से किसी उत्पाद का भाग है , वहां पर केवल शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा । शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा शीतित मिष्ठान या शीतित मुरब्बा के लिए मानक लागू होंगे और प्रत्येक शीतित लस्सी /शीतित मुरब्बे के प्रत्येक पैकिंग पर नियम 42 के उप नियम (ययय) (21) के अनुरूप उचित लेबल पर घोषणाएं होंगी ।

घ. क.11.02.08 **मिल्क आईस या मिल्क लोली** (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त उत्पाद कहा गया है) से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध और /या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों को अन्य पोष्टिक मधुकारक कर्मकों, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, चाकलेट, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है ; (ख) उक्त उत्पाद में बेकरी उत्पाद जैसे केक या कुकीज भी हैं जो की अलग से परत और /या आवरण हो सकता है ; (ग) उक्त उत्पाद सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा । इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य अंतर्विष्ट हो सकते हैं ; (घ) उक्त उत्पाद परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा । उक्त उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(1) कुल ठोस (एम/ एम) - 20 प्रतिशत से अन्यून
(2) दुग्ध वसा (एम/ एम) - 2.2 प्रतिशत से अनधिक
(3) दुग्ध प्रोटीन (एन X 6.38) - 3.5 प्रतिशत से अन्यून

(ii) मद क. 11.02.09 की सारणी में वाष्पीकृत उच्च वसा युक्त दुग्ध से संबंधित प्रविष्टि (iv) के सामने स्तंभ (3) में "11.5" अंकों के स्थान पर, "27" अंक रखे जाएंगे ;

(iii) मद क. 11.02.11 की सारणी में, स्तंभ 6 में "विलेयता का प्रतिशत" और "99 से अन्यून" शब्द और अंक जहां जहां आते हैं क्रमशः उनके स्थान पर "विलेयता का सूचकांक" और "2 मि ली. से अधिक नहीं" शब्द और अंक रखे जाएंगे ;

(iv) मद क. 11.02.16 में विद्यमान सारणी के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-

"अपेक्षाएं	चक्का	मखनिया दुग्ध चक्का	पूर्ण क्रीम चक्का
1. कुल ठोस, भार प्रतिशत में	न्यूनतम 30	न्यूनतम 20	न्यूनतम 28
2. दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) भार प्रतिशत में	न्यूनतम 33	अधिकतम 5	न्यूनतम 38
3. दुग्ध प्रोटीन (शुष्क आधार पर) भार	न्यूनतम 30	न्यूनतम 60	न्यूनतम 30

प्रतिशत में			
4. टाईट्रेबल अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) भार प्रतिशत में	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5
5. कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत भार में	अधिकतम 3.5	अधिकतम 5.0	अधिकतम 3.5" ;

(v) मद क.1102.16.01, में विद्यमान सारणी के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"अपेक्षाएं	श्री खंड	पूर्ण क्रीम श्रीखंड
1. कुल ठोस भार के आधार पर प्रतिशत	58 .... से अन्यून	58 ....से अन्यून
2. दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)भार के आधार पर प्रतिशत	8.5 से अन्यून	10.0 से अन्यून
3. दुग्ध प्रोटीन (शुष्क आधार पर)भार के आधार पर प्रतिशत	9 से अन्यून	7 से अन्यून (फल श्रीखंड के लिए 6.0 से अन्यून)
4. टाईट्रेबल अम्लता (जैसे लैक्टिक अम्ल) भार के आधार पर प्रतिशत	1.4 से अनधिक	1.4 से अनधिक
5.चीनी (सुक्रोस) (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर प्रतिशत	72.5 से अनधिक	72.5 से अनधिक
6. कुल भस्म (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर प्रतिशत	0.9 से अनधिक	0.9 से अनधिक"

4. उक्त नियमों की परिशिष्ट ग की सारणी 14 में, --

(i) क्रम संख्यांक क के सामने प्रविष्टि में "एकल में या मिश्रण में निर्जलीय पदार्थों के रूप् में स्थायीकारक" शब्दों के स्थान पर "एकल में या मिश्रण में निर्जलीय पदार्थों के रूप् में स्थायीकारक पाइसीकारक" शब्द रखे जाएंगे ;

(ii) एकल या मिश्रित रूप में पाइसीकारक से संबंधित क्रम संख्यांक ट के सामने की प्रविष्टि और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ;

(iii) क्रम संख्यांक ठ से ढ की विद्यमान प्रविष्टियों को क्रमशः क्रम संख्यांक ट से ड के रूप में पुनर्सख्यांकित किया जाएगा ;

(iv) क्रम संख्यांक क.17 और उनसे संबधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित क्रम संख्यांक और प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
"18	(क) मोनो/डाई और पाली फास्फोरिक अम्ल के पोटेशियम लवण, (ख) मोनो/डाइ और पाली फास्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण, (ग) मोनो/डाई और पाली फास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण,	40 ग्राम/किलोग्राम अधिकतम सिवाय जिसमें कि डाला गया फास्फोरस यौगिक फास्फोरस के रूप में संगणित 9 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगा ।			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	(क) सोडियम साइट्रेट (ख) पोटेशियम साइट्रेट और (ग) कैल्शियम साइट्रेट	40 ग्राम/किलोग्राम अधिकतम सिवाय जिसमें कि डाला गया फास्फोरस यौगिक फास्फोरस के रूप में संगणित 9 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगा ।			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

20	(क) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और या कैल्शियम कार्बोनेट के साथ साइट्रिक अम्ल (ख) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और या कैल्शियम कार्बोनेट के साथ फास्फोरिक अम्ल	40 ग्राम/किलोग्राम अधिकतम सिवाय जिसमें कि डाला गया फास्फोरस यौगिक फास्फोरस के रूप में संगणित 9 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगा ।			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	इन उत्पादों के लिए उपयुक्त नियम 60 में सूचीबद्ध कोई अन्य पाइसीकारक और स्थायीकारक अभिकर्मक			अधिकतम में 40 ग्राम/कि.ग्रा.	अधिकतम 40 ग्राम/कि.ग्रा	-	-	-	-	-	अधिकतम 40 ग्राम/कि.ग्रा.	-	-	- ”;

(v) क्रम संख्यांक घ. 4 सुवासक से संबंधित प्रविष्टि के सामने स्तंभ (5) के अधीन जो संसाधित चीज स्प्रेड से संबंधित है के स्थान पर "घोषणा के आधार पर जीएमपी" शब्द रखे जाएंगे।

(vi) क्रम संख्यांक ड 1, ड 2, ड 4, ड 6, ड 7, ड 8, ड 10, ड 11, और ड 12 की प्रविष्टियों के सामने सभी प्रकार के योगहर्ट प्रविष्टि से संबंधित स्तंभ 6 के अधीन क्रमश: "अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि. ग्रा.", "अधिकतम 50 मि.ग्रा./कि. ग्रा.", "अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि. ग्रा." "अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि. ग्रा.", "अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि. ग्रा.", "अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि. ग्रा." "अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि. ग्रा." "जीएमपी" और "अधिकतम 3.0 मि.ग्रा./कि. ग्रा." शब्द रखे जाएंगे ।

(vii) क्रम संख्यांक ज. 9 और उससे संबंधित प्रविशिष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित क्रम संख्यांक और प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

क्रम संख्या	योज्यों के नाम	चीज/स्लाइज्ड/कतरा हुआ चीज	संसाधित चीज	संसाधित चीज स्प्रेड	सभी प्रकार की योगहर्ट	वाष्पीकृत दुग्ध	मधुरित संघनित दुग्ध	मक्खन	दुग्ध वसा, मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा/निर्जलीय मक्खन तेल	दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण	आइसक्रीम/कुल्फी/शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/फ्रोजन डेजर्ट/मिल्क आईस/मिल्क लोली/आइस	कैसीन उत्पाद	दे (लोड़ा) चूर्ण	छेना/पनीर
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
"10	ग्लूकोनो डेलटा लेक्टोन	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी"

5. उक्त नियमों के परिशिष्ट 'घ' में सारणी-3 के स्थान पर निम्नलिखित सारणी रखी जाएगी, अर्थात् :-

"सारणी - 3

(दुग्ध उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं)

क्रम संख्या	अपेक्षा	नमूना योजना [10]	पाश्चरीकृत दुग्ध/क्रीम/सुवासित दुग्ध	रोगाणुनाशित और यूएचटी दुग्ध, क्रीम, सुवासित दुग्ध, वाष्पीकृत दुग्ध	मधुरित संघनित दुग्ध,	पाश्चरीकृत मक्खन [11]	शुष्कित उत्पाद : दुग्ध चूर्ण, क्रीम, व्हे, खाद्य कैसीन, आइसक्रीम मिश्रण
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	कुल प्लेट काउंट [1]	एम (m)	30,000/ग्रा.	-	500/ग्रा.	10,000/ग्रा.	40,000/ग्रा.
		एम (M)	50,000/ग्रा.	शून्य	1,000 / ग्रा.	50,000/ग्रा.	50,000/ग्रा.
2.	कालीफार्म काउंट [2]	एम (m)	-	-	-	10/ग्रा.	10/ग्रा.
		एम (M)	10/ग्रा. से अन्यून	-	10/ग्रा. से अन्यून	50/ग्रा.	50/ग्रा.
3.	ई.कोली [3]	एम (M)	अविद्यमान/ग्रा.	-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.
4.	सालमोनेला [4]	एम (M)	अविद्यमान/25 ग्रा.		अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.
5.	स्टेफा ओरेस [5]	एम (m)	-	-	10/ग्रा.	10/ग्रा.	-
		एम (M)	10/ग्रा. से अन्यून	-	100/ग्रा.	50/ग्रा.	10/ग्रा. से अन्यून
6	यीस्ट एंड मोल्ड काउंट [6]	एम (m)	-	-	-	20/ग्रा.	20/ग्रा.
		एम (M)	-	-	10/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.
7	स्पोर काउंट (क) एरोबिक [7क]	एम (m)	-	5/ ग्रा.	-	-	10/ग्रा.
		एम (M)	-	10/ ग्रा.	-	-	100/ग्रा.
	(ख)एनारबिक [7ख]	एम(m)	-	-	-	-	<1/ग्रा.
		एम (M)	-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	-	10/ग्रा.
8	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजीन्स [8]	एम (M)	अविद्यमान/ग्रा.	-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.
9	नमूना मार्गनिर्देश [9]	एन [1-8]	5	5	5	5	5
		सी	2[1]	2[7क]	2[1 और 5]	2[1,2,5,6]	2[1,2,6, 7क,ख]
			0[2-5,8]	0[1 और 7ख]	0[2-4,6,7ख,8]	0[3,4,8]	0[3,4,5,8]
		भंडारण और परिवहन	0 से 4 डिग्री से	एमबियेन्ट, अधिकतम 30^0 से.	0 से 4 से.	-18^0 से. या कम	एमबियेन्ट, अधिकतम 30^0 से.
		नमूना आकार	100 मिली. या ग्रा.	100 मिली या ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.

आइसक्रीम, शीतित मिष्ठान, मिल्क लोली, आइसकैंडी	संघाधित चीज़,/चीज स्प्रेड	सभी अन्य चीज[12]	योगहर्ट, दही, चक्का, श्री खंड	पनीर/छेना	खोया	संदर्भ जांच पद्धति
9	10	11	12	13	14	15
2,00,000/ग्रा.	50,000/ग्रा.	-	-	3,00,000/ग्रा.	50,000/ग्रा.	भा.मा. 5402 ; 2002/आईएसओ : 4833 : 1991
2,50,000/ग्रा.	75,000/ग्रा.	-	-	5,00,000/ग्रा.	1,00,000/ग्रा.	
50/ग्रा.	-	100/ग्रा	10/ग्रा	50/ग्रा.	50/ग्रा.	भा.मा. 5401 भाग 1 ; 2002/आईएसओ : 4831 : 1991
100/ग्रा.	10/ग्रा.से अन्यून	500/ग्रा.	50/ग्रा.	90/ग्रा.	90/ग्रा.	
अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	10/ग्रा.से अन्यून	अविद्यमान/ग्रा	10/ग्रा.से अन्यून	10/ग्रा.से अन्यून	भा.मा. 5887(भाग 1)-1976
अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा	अविद्यमान/25ग्रा	भा.मा. 5887(भाग 3 : 1999/आई एस ओ : 6579 ; 1993/ भा.मा.:5887 भाग 7 : 1999
-	-	100/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.	भा.मा.: 5887 : भाग 8 सैक 1 : 2002/आई एस ओ 6888-1और 2 : 1999
10/ग्रा. से अन्यून	10/ग्रा. से अन्यून	1000/ग्रा.	100/ग्रा.	100/ग्रा.	100/ग्रा.	
-	-	10/ग्रा.	50/ग्रा.	150/ग्रा.	50/ग्रा.	भा.मा.: 5403-1999
10/ग्रा. से अन्यून	10/ग्रा. से अन्यून	100/ग्रा.	100/ग्रा.	250/ग्रा.	100/ग्रा.	
-	-	-	-	-	-	भा.मा.: 4238 :1967
-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	-	-	-	भा.मा.: 5887 भाग 4 : 1999
अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा. -कठोर चीज अविद्यमान/ 25ग्रा -अन्य चीज	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	भा.मा: 14988(भाग 1 : 2001)आई एस ओ : 11290-1 : 1998
5	5	5	5	5	5	दुग्ध और दुग्ध उत्पाद--नमूना लेने के मार्ग निर्देश भा.मा.: 11546 : 1999/आई एस ओ 707 :1997
$2^{1 \text{ और } 2}$	2^{1}	$2^{2,5,6}$	$2^{2,5,6}$	$2^{1,2,5,6}$	$2^{1,2,5,6}$	
$0^{3,4,5,6,8}$	$0^{2-6,7ख,8}$	$0^{3,4,7ख,8}$	$0^{3,4,8}$	$0^{3,4,8}$	$0^{3,4,8}$	
-18^{0}से0 या कम	4 से 8^{0} से.	4 से 8^{0} से.	0 से 4^{0} से	0 से 4^{0} से	0 से 4^{0} से	
100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	

[1-8] विभिन्न डेरी उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाएं

[9] नमूना मार्ग निर्देश :

सूक्ष्म जैविकी परीक्षणों के लिए नमूने लेने का प्रारूप मानकों में प्रस्तावित योजना के अनुसार भा मा. 11546 : 1999 (आई एस ओ 707: 1997) में दिए गए मार्ग निर्देशों के अनुसार विनिर्माण इकाई के आधार पर सुनिश्चित होंगे । नमूने, नमूना लेने के 24 घंटे के भीतर किसी प्रत्यायित प्रयोगशाला में अनुमोदित जांच परीक्षणों[14] के अनुसार विभिन्न सूक्ष्म जैविक पैरामीटरों के लिए भंडारित परिवहन और प्रसंस्कृत होंगे । बड़े नमूना जांच की अपेक्षाओं और उत्पाद के प्रकार के अनुसार (यदि अपेक्षित हो) लिए जा सकेंगे । रासायनिक परीक्षणों के लिए व्यवहार के अनुसार सूक्ष्म जैविक परीक्षणों के लिए आशयित नमूनों में परीरक्षी नहीं मिलाए जाएंगे । विभिन्न प्रमाणित प्रयोगशाला में नमूनों की दो बार जांच होंगी और प्रमाणित प्रयोगशाला से प्राप्त दोनों जांच परिणामों पर आधारित अंतिम विनिश्चय लिया जाएगा ।

[10] नमूना योजना और निर्वचन

एन (n)	नमूना इकाइयों की संख्या जिसे किसी विशिष्ट नमूना योजना की अपेक्षाओं का समाधान करने के लिए अपेक्षानुसार बैच/लाट से परीक्षा होगी ।
सी (c)	त्रुटिपूर्ण नमूना इकाइयों की अधिकतम प्रतिग्राह्य योग्य संख्या । जहां यह संख्या अधिक पाई जाए नमूना योजना द्वारा लाट निरस्त है ।
एम(m)	नमूना योजना के निबंधनों में प्रतिग्राह्य स्तर और उपर्युक्त अप्रतिग्राह्य है के अभ्यावेदन ।
एम (M)	उपर्युक्त एम का मान नमूना योजना के निबंधनों में अप्रतिग्राह्य है और लॉट के निरस्त करने के लिए यह स्तर कारण होगा जब एक या अधिक नमूनों की पहचान हो
एन (n) = 5 किसी नमूना योजना का अधिकतम है । किसी विनियमन प्राधिकारी द्वारा प्रतिग्राह्य होगा, ऐसे किसी नमूना कार्यक्रम का अभाव में किसी उत्पाद की एम (m) इकाई नमूना को लागू मान द्वारा शासित होगी, नमूने के समय पर उसकी भौतिक दशा को बनाए रखने में, उसकी मूल पैकिंग को बिना खोले हुए प्रयोगशाला में देना होगा । किसी लॉट या परेषण समान किस्म की पांच या अधिक इकाई का विश्लेषण (एन (n) = 5), दो इकाई (सी (c) = 2)से अधिक नहीं है तो वह सूक्ष्म जैविक स्तर की दशा के लिए अधिकतम सह्यता (एम)(m) का संदर्भ कसौटी होगी और अधिकतम सह्यता (एम)(m) के लिए अभिकथित स्तर एक ईकाई से अधिक नहीं होगी ।	

[11] पक्वन मक्खन के लिए सूक्ष्म जैविक विनिर्देश कुल प्लेट काउंट की अपेक्षा के लिए पाश्चुरीकृत मक्खन के जैसे समान होंगे जिसमें टोटल प्लेट काउंट की अपेक्षाएं सम्मिलित नहीं हैं ।

[12] पक्वन चीज के लिए ईस्ट और माल्ड काउंट की अपेक्षा लागू नहीं होगी ।

[13] ऐसे उत्पादों/ या जिनमें प्रोबायोटिक आर्गनिस्म होते है मे बी. आई. एस. द्वारा यथाविनिर्दिट दस लाख सी-एफ-यू/जी का लैक्टिक काउंट की मानक अपेक्षा लागू होगी ।

[फा. सं. पी. 15014/2/2007-पी.एच. (फूड)]

विनीत चौधरी, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3 में का नि.आ 2106 तारीख 12 सितंबर, 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सा.का.नि.488(अ) तारीख 9.6.2010 द्वारा किया गया ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health and Family Welfare)

NOTIFICATION

New Delhi, the 19th July, 2010

G.S.R. 603(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make in exercise of the powers conferred by sub-section (1) read with sub-section (1A) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), and in supersession of the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health and Family Welfare) published in the Gazette of India, vide number G.S.R. 208 (E), dated the 25th March,2008, is hereby published, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Gazette of India in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the said period will be considered by Central Government;

The objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhawan, New Delhi – 110 108.

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (First Amendment) Rules, 2010.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as the said rules), in rule 47, in sub-rule (1),-

(i) in the Table , against serial number 4 relating to Sucralose, in Columns 3 and 4, after the existing entries, the following entries shall be inserted, namely:-

(3)	(4)
"Dried Ice-cream Mixes	**400 PPM
Milk Lollies and Milk Ices	400 PPM
Frozen Dessert	400 PPM " ;

(ii) after *Explanation* II, the following *Explanation* shall be inserted, namely:-

" ** *Explanation* III: Maximum limit of artificial sweetener in Dried Ice cream Mixes shall be as in reconstituted ice-cream for consumption and the Dried Ice-cream Mixes label shall give clear instruction for reconstitution of products for making final ice cream".

3. In the said rules, in Appendix 'B',-

(i) after item A.11.02.06.18, the following shall be inserted, namely:-

A. "**A. 11.02.07 -Ice-Cream, Kulfi, Chocolate Ice- Cream or Softy Ice-Cream** (hereafter referred to as the said product) means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from milk and /or other products derived from milk-with or without the addition of nutritive sweetening agents, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, chocolate, ginger and nuts and it may also contain bakery products such as cake or cookies as a separate layer and/or coating. (b) The said product may be frozen hard or frozen to a soft consistency; (c) the said product shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity; (d) the said product may contain food additives permitted in Appendix C; (e) the said product shall conform to the microbiological requirements specified in Appendix D; (f) the said product shall conform to the following requirements, namely:-

Requirements	**Ice-Cream**	**Medium Fat Ice-Cream**	**Low Fat Ice-Cream**
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 26.0 percent.

(2)Weight or Volume (gms/l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
(3) Milk Fat	Not less than 10.0 percent.	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent.	Not more than 2.5 percent.
(4) Milk Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent.	Not less than 3.5 percent.	Not less than 2.5 percent.

Note: - In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the ice-cream portion shall conform to the above requirements and the type of ice-cream shall be clearly indicated on the label otherwise standard for ice-cream shall apply.

B. **A. 11.02.07.01- Dried Ice-Cream Mix or Dried Frozen Dessert or Confection** (hereafter referred to as the said product) means the product in a powder form which on addition of prescribed amount of water shall give a product conforming to the requirements of the respective products, namely,- Ice-Cream, Medium Fat Ice-Cream, Low Fat Ice-Cream as specified under item A.11.02.07 and Frozen Confection, Medium Fat Frozen Confection and Low Fat Frozen Confection as specified under item A.11.02.07.02 of these rules except the requirement of weight/volume for both the products; (b) the moisture content of the said product shall not be more than 4.0 percent; (c) the said product may contain food additives permitted in Appendix C; (d) the said product shall conform to the microbiological requirements as specified in Appendix D.

C. **A. 11.02.07.02- Frozen Dessert or Frozen Confection** (hereafter referred to as the said product) means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared with milk fat and or edible vegetable oils and fats having a melting point of not more than 37.0 ^{0} C in combination and milk protein alone or in combination/or vegetable protein products in combination with or without the addition of nutritive sweetening agents, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, chocolate, ginger and nuts; (b) the said product may also contain bakery products such as cake or cookies as a separate layer and/or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency; (c) the said product shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity and may contain food additives permitted in Appendix C; (d) the said product shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D; (e) the said product shall also conform to the following requirements ,namely:-

Requirements	**Frozen Dessert/Frozen Confection**	**Medium Fat Frozen Dessert/Frozen Confection**	**Low Fat Frozen Dessert/Frozen Confection**
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 26.0 percent.

(2)Weight/Volume(gms/l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
(3) Total Fat	Not less than 10.0 percent.	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent.	Not more than 2.5 percent.
(4) Total Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent.	Not less than 3.5 percent.	Not less than 2.5 percent.

Note: - In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the frozen dessert or frozen confection portion shall conform to the aforesaid requirements and the type of frozen dessert/frozen confection shall be clearly indicated on the label otherwise standard for frozen dessert/frozen confection shall apply and every package of frozen dessert/frozen confection shall bear proper label declaration as per sub-rule (ZZZ) (21) of rule 42;

D. **A.11.02.08-Milk Ice or Milk Lolly** (hereafter referred to as the said product) means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from milk and/or other products derived from milk with or without the addition of nutritive sweetening agents, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, chocolate, ginger and nuts; (b) the said product may also contain bakery products such as cake or cookies as a separate layer and/or coating; (c) the said product shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C; (d) the said product shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D; (e) the said product shall also conform to the following requirements, namely :-

(1) Total solids (m/m)	-	Not less than 20.0 percent
(2) Milk Fat (m/m)	-	Not more than 2.0 percent
(3) Milk Protein (N x 6.38)	-	Not less than 3.5 percent".

(ii) in item A.11.02.09 in the table, against the entry (iv) relating to evaporated high fat milk, in column (3), for the figure, "11.5", the figure, "27" shall be substituted;

(iii) in item A.11.02.11, in the table, in column (6), for the words and figures, "Solubility Percent" and " Not less than 99" wherever they occur, the words and figure and letter, "Insolubility Index" and " Not more than 2 ml." shall respectively be substituted;

(iv) in item A.11.02.16, for the existing table, the following shall be substituted, namely:-

"Requirements	Chakka	Skimmed Milk Chakka	Full Cream Chakka
1. Total solids, per cent by weight	Min. 30	Min.20	Min.28
2. Milk fat (on dry basis) per cent by weight	Min.33	Max. 5	Min. 38
3. Milk protein (on dry basis) per cent by weight	Min.30	Min.60	Min.30
4. Titrable acidity (as lactic acid) percent by weight	Max.2.5	Max.2.5	Max.2.5
5. Total Ash (on dry basis) percent by weight	Max.3.5	Max.5.0	Max. 3.5" ;

(v) in item A.11.02.16.01, for the existing table, the following shall be substituted, namely:-

"Requirements	Shrikhand	Full Cream Shrikhand
1. Total solids, per cent by weight	Not less than…58	Not less than…58
2. Milk fat (on dry basis) per cent by weight	Not less than…8.5	Not less than…10
3. Milk protein (on dry basis) per cent by weight	Not less than…9	Not less than…7 (for Fruit Shrikhand- Not less than……6.0)
4. Titrable acidity (as lactic acid) percent by weight	Not more than ….1.4	Not more than ….1.4
5. Sugar (sucrose)(on dry basis) per cent by weight	Not more than… 72.5	Not more than… 72.5
6. Total Ash (on dry basis) percent by weight	Not more than ….0.9	Not more than ….0.9".

4. In the said rules, in Appendix 'C', in Table-14,-

(i) in the entry against serial number A, for the words, "Stabilisers singly or in combination expressed as anhydrous substances", the words "Stabilisers and emulsifiers singly or in combination expressed as anhydrous substance" shall be substituted;

(ii) the entry against serial number K, relating to Emulsifiers in singly or in combination and the entries relating thereto shall be omitted;

(iii) the existing entries at serial numbers L to N shall be re-numbered as serial numbers K to M respectively;

—6—

(iv) after serial number A.17, and entries relating thereto, the following serial numbers and entries shall be inserted, namely:-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
"18	(a) Potassium salts of mono/di and poly phosphoric acid, (b) Calcium salts of mono/di and poly phosphoric acid, (c) Sodium salts of mono/di and poly phosphoric acid,	40gm/kg maximum except that added phosphorus compound shall not exceed 9gm/kg calculated as Phosphorus			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19.	(a) Sodium Citrate, (b) Potassium Citrate and (c) Calcium Citrate	40gm/kg maximum except that added phosphorus compound shall not exceed 9gm/kg calculated as Phosphorus			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20.	(a) Citric acid with sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate,(b) Phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate	40gm/kg maximum except that added phosphorus compound shall not exceed 9gm/kg calculated as Phosphorus			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	Any other emulsifying and stabilising agents listed in rule 60 suitable for these products	-	-	40gm/kg maximum	40gm/kg maximum	-	-	-	-	-	40gm/kg maximum	-	-	-";

2772412110-3

(v) against the entry at serial number D. 4. relating to Flavours, under Column 5 relating to processed cheese spread, the letter and words, "GMP subject to declaration:" shall be substituted;

(vi) against the entries at serial numbers E. 1, E. 2, E.4, E.6, E. 7, E.8, E.10, E.11 and E.12, under column 6 relating to All types of yoghurt, the figures, letters and words "100 mg/kg maximum", "50 mg/kg maximum", "100 mg/kg maximum", "100 mg/kg maximum", "100 mg/kg maximum", "100 mg/kg maximum", "100 mg/kg maximum", "GMP" and "3.0 mg/kg maximum" shall respectively be substituted;

(vii) after serial number J.9, and entries relating thereto, the following serial number and entries shall be inserted, namely:-

Sl.No.	Name of Additives	Cheese/Sliced/cut/shredded cheese	Processed Cheese	Processed cheese spread	All types of Yoghurts	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Milk Fat/Butter Oil and Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ Dried Ice cream Mix/Frozen Desserts/Milk Ice/Milk Lollies/ Ice candy	Casein Products	Whey Powder	Chhana/Paneer
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
"10	Glucono delta lactone	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP".

5. In the said rules, in Appendix 'D', for Table-3, the following shall be substituted, namely:--

"TABLE-3
(Microbiological parameters for milk products)

Sl.No.	Requirements	Sampling Plan[10]	Pasteurised Milk/Cream / Flavoured Milk	Sterilised and UHT Milk, Cream Flavoured milk, Evaporated milk	Sweetened Condensed Milk	Pasteurised Butter[11]	Dried products: milk powder, cream, whey, edible casein, ice cream mix
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Total Plate Count[1]	m	30,000/g	-	500/g	10,000/g	40,000/g
		M	50,000/g	nil	1,000/g	50,000/g	50,000/g
2.	Coliform Count[2]	m	-	-	-	10/g	10/g
		M	Less than 10/g	-	Less than 10/g	50/g	50/g
3.	E.Coli[3]	M	Absent/g	-	Absent/g	Absent/g	Absent/g
4.	Salmonella[4]	M	Absent /25g	-	Absent /25g	Absent /25g	Absent /25g
5.	Staph aureus[5]	m	-	-	10/g	10/g	-
		M	Less than10/g	-	100/g	50/g	Less than10/g
6.	Yeast and mold count[6]	m	-	-	-	20/g	20/g
		M	-	-	10/g	50/g	50/g
7.	Spore Count: (a) Aerobic[7a]	m	-	5/g	-	-	10/g
		M	-	10/g	-	-	100/g
	(b) Anaerobic[7b]	m	-	-	-	-	<1/g
		M	-	Absent/g	Absent/g	-	10/g
8.	Listeria Monocytogenes[8]	M	Absent /g	-	Absent/g	Absent/g	Absent/g
9.	Sampling Guidelines[9]	n[1-8]	5	5	5	5	5
		c	2[1]	2[7a]	2[1&5]	2[1,2,5,6]	2[1,2,6,7a,b]
			0[2-5,8]	0[1&7b]	0[2-4,6,7b,8]	0[3,4,8]	0[3,4,5,8]
		Storage & transport	0 to 4 ^{0}C	Ambient, max 30^{0} C	0 to 4^{0} C	-18^{0}C or lower	Ambient, max 30^{0} C
		Sample size	100ml or g	100 ml or g	100g	100g	100g

2772 GI/10-4

Ice cream, frozen dessert, milk lolly, ice candy	Processed cheese/ cheese spread	All other cheeses[12]	Yoghurt, Dahi, Chakka Shrikhand[13]	Paneer/ Chhana	Khoa	Reference Test Method
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
2,00,000/g	50,000/g	--	--	3,00,000/g	50,000/g	IS 5402; 2002/ISO:4833:1991
2,50,000/g	75,000/g	--	--	5,00,000/g	1,00,000/g	
50/g	-	100/g	10/g	50/g	50/g	IS 5401 PART-1;2002/ISO:4831:1991
100/g	Less than 10/g	500/g	50/g	90/g	90/g	
Absent/g	Absent/g	Less than 10/g	Absent/g	Less than 10/g	Less than 10/g	IS:5887(PART 1)-1976
Absent /25g	Absent /25g	Absent /g	Absent /25g	Absent /g	Absent /25g	IS:5887 PART-3:1999/ISO:6579;1993/IS:5887:PART 7:1999
--	--	100/g	50/g	50/g	50/g	IS:5887:PART 8 SEC 1 :2002/ISO 6888-1&2:1999
Less than10/g	Less than10/g	1000/g	100/g	100/g	100/g	
-	-	10/g	50/g	150/g	50/g	IS:5403-1999
Less than10/g	Less than10/g	100/g	100/g	250/g	100/g	
--	--	--	--	--	--	IS:4238:1967
--	Absent/g	Absent/g	--	--	--	IS:5887 PART IV:1999
Absent /g	Absent /g	Absent/g Hard cheese Absent/ 25g other cheeses	Absent/g	Absent/g	Absent /g	IS:14988(PART 1 :2001 ISO:11290-1:1998
5	5	5	5	5	5	Milk & milk products – guidance on sampling IS:11546:1999/ISO707:1997
$2^{1\&2}$	2^{1}	$2^{2,5,6}$	$2^{2,5,6}$	$2^{1,2,5,6}$	$2^{1,2,5,6}$	
$0^{3,4,5,6,8}$	$0^{2\text{-}6,7b,8}$	$0^{3,4,7b,8}$	$0^{3,4,8}$	$0^{3,4,8}$	$0^{3,4,8}$	
-18^0C or lower	4 to 8^0C	4 to 8^0C	0 to 4^0C	0 to 4^0C	0 to 4^0C	
100g	100g	100g	100g	100g	100g	

[1-8] Microbiological requirements for different dairy products

[9] Sampling Guidelines:

The sampling for microbiological testing as per the plan is to be ensured at manufacturing units as per the guidelines given in IS 11546:1999 (ISO 707:1997). The samples are to be stored, transported and processed for different microbiological parameters as per the approved test methods[14] from an accredited laboratory within 24 hrs. of sampling. A large sample size may be drawn (if desired) according to the tests required and type of product. Preservatives shall not be added to samples intended for microbiological examination as being practiced for chemical testing. The samples in duplicate are to be tested from the different accredited laboratory and the final decision is to be drawn based on two test results obtained from the accredited lab.

[10] **Sampling plan and interpretation:**

n	The number of sample units which must be examined from the batch/lot of food to satisfy the requirements of a particular sampling plan.
c	The maximum allowable number of defective sample units. When more than this number is found, the lot is rejected by the sampling plan.
m	Represents an acceptable level and values above it are unacceptable in the terms of the sampling plan.
M	Values above M are unacceptable in the terms of the sampling plan and detection of one or more samples exceeding this level would be cause for rejection of the lot.
A sampling plan of n=5 is minimum, applicable often by a regulatory authority, the stringency of such a sampling programme being governed by the value applied to m.Unit samples of a product are submitted to the laboratory in the original unopened packaging, maintained in their physical state as at the time of sampling. When 5 or more units of the same variety from a lot or consignment are analyzed (n=5), no more than 2 units (c=2) should exceed the maximum tolerance (m) for microbiological levels stated in the reference criteria and no 1 unit should exceed the stated level for the maximum tolerance (M).	

[11] The microbial specifications for ripened butter are the same as for pasteurised butter excluding the requirements of total plate count

[12] The requirement on yeast and mold counts is not applicable for mold ripened cheese.

[13] The standard requirements of lactic counts of one million c.f.u./g min as specified by BIS in such products/ or such products containing Probiotic organisms shall be applicable".

[F. No. P. 15014/2/2007-P.H. (Food)]

VINEET CHAWDHRY, Jt. Secy.

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of the Gazette of India *vide* S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended *vide* G.S.R. 488(E), dated 9-6-2010.

Printed by the Manager, Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.