



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-10082020-221033
CG-DL-E-10082020-221033

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 314]
No. 314]

नई दिल्ली, बुधवार, अगस्त 5, 2020/श्रावण 14, 1942
NEW DELHI, WEDNESDAY, AUGUST 5, 2020/SRAVANA 14, 1942

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 9 जुलाई, 2020

सं. स्टैंड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017.- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथाअपेक्षित कतिपय विनियमों के प्रारूप अर्थात्, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2018, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. स्टैंड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018 द्वारा, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था जिसमें उससे प्रभावित होने वाले व्यक्तियों से, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना को अंतर्विष्ट करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, तीस दिनों की अवधि के भीतर आक्षेप और सुझाव को आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 17 अगस्त, 2018 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियम के सम्बन्ध में प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः अब, उक्त अधिनियम की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का उपयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) तृतीय संशोधन विनियम, 2020 है।

(2) यह राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारोबार चालक को 1 जुलाई 2021 से इन विनियमों के सभी उपबंधों का अनुपालन करना होगा।

2. 2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के,-

(क) विनियम 2.3 में-

(i) उप विनियम 2.3.47 में, खण्ड 5 के पश्चात्, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“6. बादाम गिरी -(1) बादाम की गिरी से अर्थ परूनसअमिगडलस बटस्च, सिन. परूनसदुल्लिस(मिल.)डी.ए. वेबब के पौधे से प्राप्त पके हुए बीज से है जिसमें से आवरण (लिंग्नीयस एंडोकार्प) को हटा दिया गया हो। (2) उत्पाद अच्छा, साबुत, साफ और पर्याप्त रूप से सुखाया गया हो। यह जीवित या मृत कीटों, खटवास, दृश्यवान बाहरी तत्वों, दृश्यवान फफूदी, एवं कृतकों के संदूषण से मुक्त हो।

(3) उत्पाद के रंग में समानता के साथ बादाम के स्वाद की विशेषताओं, दुर्गंध और किण्वन के साक्ष्य से मुक्त हो।

(4) उत्पाद मिलाये गए रंजको और सुवास कारको से मुक्त होना चाहिए।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	आर्द्रता (मि/मी), प्रतिशत	6.0 से अधिक नहीं
(ii)	आवरण सहित बादाम में, आवरण या छिलके के टुकड़े, (मि/मी), प्रतिशत	0.25 से अधिक नहीं
(iii)	खटवास, कीड़े या अन्य कीटों द्वारा खराब, सड़ा हुआ और क्षतिग्रस्त (मि/मी), प्रतिशत	1.0 से अधिक नहीं
(iv)	चिपचिपा और भूरे दाग (मि/मी), प्रतिशत	2.0 से अधिक नहीं
(v)	दाग और मलिनीकरण (मि/मी), प्रतिशत	4.0 से अधिक नहीं
(vi)	सिकुड़ा हुआ या सूखा और अध पकी गिरी (मि/मी), प्रतिशत	4.0 से अधिक नहीं
(vii)	विभाजित, टूटे हुए और आधे (मि/मी), प्रतिशत	5.0 से अधिक नहीं
(viii)	चटके हुए और खुदरे हुए (मि/मी), प्रतिशत	10.0 से अधिक नहीं
(ix)	युगल या जुड़वाँ (मि/मी), प्रतिशत	10.0 से अधिक नहीं
(x)	तनु हाइड्रक्लोरिक अम्ल में अधुलनशील राख, प्रतिशत	0.1 से अधिक नहीं
(xi)	तेल की मात्रा (मि/मी), प्रतिशत	45.0 से कम नहीं
(xii)	निकाले गए तेल की अम्लता, ओलिक एसिड के रूप में व्यक्त की गई, प्रतिशत	1.25 से अधिक नहीं

कुल सह्यता सीमा 10 से अधिक नहीं

(3) स्पष्टीकरण:- इस खण्ड के प्रयोजन लिए,-

(क) “युगल या जुड़वाँ से ” एक ही आवरण में दो गिरियों के विकास के परिणामस्वरूप एक तरफ सपाट या अवतल आकार की बादाम गिरी अभिप्रेत है ;

(ख) “स्वच्छता” से दिखाई देने वाली गंदगी या अन्य बाहरी तत्वों से लगभग मुक्त होना अभिप्रेत है;

(ग) “ पर्याप्त रूप से विकसित” से सामान्य आकार की बादाम की गिरी, अविकसित या सूखे अंश से मुक्त; सिकुड़े हुए और मुरझाया हुआ बादाम पर्याप्त रूप से विकसित अभिप्रेत हैं;

- (घ) सिकुड़े हुए और मुरझाये हुए: से ऐसी बादाम की गिरी जो कि अत्यधिक सपाट एवं झुर्रीदार है या ऐसी गिरी जो शुष्क, सूखी, या कठोर हो और प्रभावित भाग गिरी के एक चौथाई भाग से अधिक हो, अभिप्रेत है;
- (ङ) टूटी हुई बादाम की गिरी: से मशीनों के कारण टूटी हुई ऐसी बादाम की गिरी जिनका एक चौथाई से अधिक टूटा हुआ भाग गायब है; व्यास में मिमी के एक चक्र के समकक्ष से कम 3भाग की कमी को दोष के रूप में नहीं माना जाएगा, अभिप्रेत है;
- (च) खुदरी हुई बादाम की गिरी: से ऐसी बादाम की गिरी जिसके छिलके के एक भाग ऊपर से मशीनों के कारण हट गया हो, जिसका अन्तर्बीज इस प्रक्रिया के कारण प्रभावित हुआ हो या नहीं; मिमी व्यास के चक्र के 3समकक्ष कुल मिलाकर, छिलके के हटे होने पर के दोष के रूप में नहीं माना जाएगा, अभिप्रेत है;
- (छ) आधा: से अनुदैर्घ्य रूप से विभाजित बादाम गिरियां जो कि दो हिस्सों (बीजपत्र)) में अलग-अलग हो जाते हैं, अभिप्रेत है;
- (ज) विभाजित अथवा टूटी हुई बादाम की गिरी: से मशीनों के कारण टूटी हुई जिनका कि एक चौथाई से अधिक भाग गायब हो, अभिप्रेत है;
- (झ) टुकड़े : से बादाम की गिरी के छोटे छोटे टुकड़े जो कि एमएम की जाली वाली गोल छलनी से छन जाए 10, अभिप्रेत है;
- (ञ) फंफूदी: से फंफूदी के रेशे खुली आंखों से बादाम की गिरी के या तो अन्दर की ओर या बाहर की ओर से दिख जाए, अभिप्रेत है;
- (ट) बासी होना: से चर्बी का ऑक्सीकरण या मुक्त वसायुक्त अम्ल उत्पादन जिसके कारण स्वाद में खराब हो जाए; गुदे की तेल की उपस्थिति आवश्यक रूप से बासी होने का संकेत नहीं करती है, अभिप्रेत है;
- (ठ) सड हुआ: से सूक्ष्म किटाणुओं या अन्य जैविक प्रक्रियाओं के कारण महत्वपूर्ण अपघटन या क्षय जिसके कारण आमतौर पर बनावट औरया रंग में परिवर्तन हो /, अभिप्रेत है;
- (ड) कीटों के द्वारा हानि: से कीड़े, कण, कृन्तक या अन्य कीटों, जिनमें मृत कीड़े, कीट मलबे या मलमूत्रकी उपस्थिति शामिल है के कारण हानि या संदूषण, अभिप्रेत है;
- (ढ) जीवित कीट: से जीवित कीटों (कीट), घुन या अन्यकी विकास के किसी (भी स्तर पर वयस्क), लार्वा, निम्फ, अण्डे इत्यादिउपस्थिति (, अभिप्रेत है;
- (ण) चिपचिपा: से राल जैसा दिखने वाला पदार्थ जो कि अन्तर्बीज को प्रभावित करता है या नहीं, 6 मिमी व्यास के चक्र के समतुल्य से अधिक क्षेत्र को ढकते हों, अभिप्रेत है;
- (त) भूरे धब्बे: से बादाम की गिरी पर हल्के दबे हुए भूरे धब्बे जो कि अन्तर्बीज को प्रभावित करते हैं या नहीं, या तो एक या बहुत सारे, बॉक्स बड़े कीड़े की वजह से के डंक (लेप्टोकोरिस्टविविटससे), व्यास में 3 मिमी के एक चक्र के समतुल्य से अधिक कुल क्षेत्रफल को ढकता हो। बादाम की गिरी पर दाग एवं स्पष्ट रूप से प्राकृतिक रंग से विरंगित, बादाम की गिरी की सतह पर एक चौथाई से अधिक भाग को प्रभावित करता है; रंग की सामान्य विविधता को बादाम की गिरियों की एक खेप में दोष नहीं माना जाएगा, अभिप्रेत है;
- (थ) असमान्य बाहरी आर्द्रता: से पानी का पाया जाना, उत्पाद की सतह पर प्रत्यक्ष रूप से नमी या संक्षेपण का पाया जाना, अभिप्रेत है;

(द) बाहरी बदबू औरदया स्वा /: से कोई भी दुर्गन्ध या स्वाद जो कि उत्पाद की विशेषता नहीं हो, अभिप्रेत है;

(ध) बाहरी तत्व: से धूल सहित कोई भी दृश्यमान और पदार्थ याष्टया स्प/तत्व जो कि खनिजीय अशुद्धियों के अलावा सामान्य रूप से उत्पाद के साथ नहीं जुडा हो, अभिप्रेत है। ”

(ii) उप विनियम 2.3.62 के पश्चात, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“2.3.63. नारियल दुग्ध का पाऊडर-(1) नारियल दूध के पाऊडर का अर्थ नारियल के पाम) कोकोसोनूडफेरै एल (.के फल के ताजा, पौष्टिक गिरी से प्राप्त नारियल के दूध से पानी को हटाकर प्राप्त किए गए सूखे या निर्जलीकृत उत्पाद से है।

(2)उक्त उत्पादों के स्वाद और गंध की विशेषता होगी। यह चिकनी और बनावट में बहने वाला और रंग में क्रीमिश, सफेद या थूमिल सफेद रंग में होगा।

(3)उत्पाद अलग से मिलाये गये रंगों /स्वादक सामग्रियों से मुक्त होगा।

(4)उत्पाद निम्न आवश्यकताओं को पूरा करने वाला होगा, अर्थात्:-

क्रसं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	आर्द्रता, (मि/मी/, प्रतिशत	2.5 से अधिक नहीं
(ii)	वसा, शुष्क आधार पर(मि/मी/, प्रतिशत	60.0 से कम नहीं
(iii)	मुक्त वसा अम्ल (लौरिक अम्ल के रूप में निकाली गई वसा का), (मि/ मी, प्रतिशत	0.2 से अधिक नहीं
(iv)	घनत्व ग्रा/क्यूबिक सेन्टीमीटर	0.3-0.45” ;

(ख). विनियम 2.4 में,-

(i) उप विनियम 2.4.6 में,-

(क) चावल से संबन्धित खण्ड 5 को विलोपित किया जायेगा;

(ख) खण्ड 23 के पश्चात निम्नलिखित उपविनियम को अंतःस्थापित किया जायेगा-, अर्थात्:-

“24. चावल- (1) चावल साबुत एवं टूटे हुए तत्व ओरयज़ा सटाइवा एल. और प्रजातियां से प्राप्त और निम्नलिखित प्रकार के होंगे: -

1. भूरा चावल (भूसीमुक्त) को धान में से भूसी हटाकर प्राप्त किया जाता है। भूसी हटाने की प्रक्रिया और हैण्डलिंग में चोकर की कुछ क्षति हो सकती है ;
2. मिल के चावल को धान को गाहने या पॉलिश करके एवं भूसी एवं बीजाणु को पॉलिश करके हटाकर प्राप्त किया जाता है ;
3. अध पके भूरे (भूसीमुक्त) चावल (अध पकी धान के भूरे चावल) को अधपके धान में से भूसी को हटाकर प्राप्त किया जाता है ;
4. मिल के अधपके चावल को अधपके धान में से भूसी को हटाकर एवं एवं बीजाणु को पॉलिश करके हटाकर प्राप्त किया जाता है।

(2) ये चावलों के लिए निम्न मानकों को पूरा करेंगे, अर्थात्:-

क्र सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं			
		भूरा चावल (भूसीमुक्त)	मिल के चावल	अध पके भूरे (भूसीमुक्त) चावल (अध पकी धान के भूरे चावल)	मिल के अधपके चावल
(i)	आर्द्रता प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा, (से	15.5	15.5	15.5	15.5

	अधिक नहीं)				
(ii)	क) अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत)	1.5	0.8	1.5	0.8
	ख) अकार्बनिक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत)	0.2	0.2	0.2	0.2
(iii)	घुन लगे धान (गणना द्वारा प्रतिशत), से अधिक नहीं	5	5	5	5
	दोषपूर्ण धान				
(iv)	गर्मी से क्षतिग्रस्त (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	6.0	5.0	10.0	8.0
(v)	दोषपूर्ण धान (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं				
	सिरे से क्षतिग्रस्त धान (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	-	4.0	-	4.0
(vi)	अधपके धान (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	12.0	5.0	12.0	5.0
(vii)	चाकमय धान (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	11.0	5.0	शून्य	0.1
(viii)	यूरीक अम्ल (मिग्रा प्रतिक्रिग्रा), अधिकतम	100	100	100	100

(3) स्पष्टीकरण :- इस खण्ड के प्रयोजन के लिए,--

- (क) गर्मी से खराब से वे साबुत या टूटे हुए धान होते हैं जिनका प्राकृतिक रंग गर्मी के कारण बदल गया हो, अभिप्रेत है;
- (ख) खराब धान से गर्मी के कारण खराब धानों के अलावा खराब धान में वे साबुत या टूटे हुए धान आते हैं जिनमें आर्द्रता, कीटों, बीमारियों या अन्य कारणों से स्पष्ट क्षय दिखाई देता है, अभिप्रेत है ;
- (ग) अविकसित धानों से वे साबुत या टूटे हुए धान आते हैं जो कि अधपके या अविकसित धान होते हैं, अभिप्रेत है;
- (घ) चाकमय धान, चिपचिपे चावलों के अलावा चाकमय धान से वे साबुत या टूटे हुए धान होते हैं जिनकी सतह का एक तीन चौथाई भाग अपारदर्शी और आटे जैसा दीखता हो, अभिप्रेत है ;

सिरे से खराब धान से वे धान या धान के टुकड़े होते हैं जिनके सिरे पर छोटे पिन के निशान के बराबर काला धब्बा होता है, अभिप्रेत है।

25. चीया बीज-(1) चीया बीज (साल्विया हिस्पनिका एल) पुदीना की एक किस्म (लेबीटीस) से प्राप्त किया जाता है।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाए
(i)	नमी (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	11.5
(ii)	बाहरी तत्व	द्रव्यमान द्वारा 1 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें से खनिज तत्व द्रव्यमान द्वारा 0.25 (बाहरी पदार्थ) प्रतिशत से अधिक नहीं और पशुओं से उत्पन्न अशुद्धियां द्रव्यमान द्वारा 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(iii)	अन्य खाद्य अन्न द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत (से अधिक नहीं)	0.5
(iv)	खराब अन्न द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत (से अधिक नहीं)	3.0
(v)	1000 अन्न मात्रा (ग्राम), सीमा	1.2 -1.6
(vi)	निकाले गए वसा की अम्लता (मिलीग्राम केओएच/ग्राम), से अधिक नहीं	2.0
(vii)	यूरिक अम्ल (मिलीग्राम प्रति किलो), अधिकतम	100;

(ii) उप विनियम 2.4.30 के पश्चात, निम्नलिखित उप विनियम को अंतःस्थापित जाएगा, अर्थात् -

“2.4.31. कसावा या टेपीओका उत्पाद (गरी)- (1) कसावा या टेपीओका उत्पाद (गरी) एक तैयार उत्पाद होता है जिसे कसावा कंद (मनिहोट इस्कूलेंटा क्रांटज) को कुटीर या औद्योगिक प्रसंस्करण की प्रक्रिया से प्राप्त किया जाता है।

(2) प्रसंस्करण में कंदों को छीलना, धोना और झंडरी करना होता है इसके बाद किण्वन, दबाना, विखंडन, दानेदार बनाना, जरूरी हो तो सूखाना और छानना एवं उपयुक्त रूप से गर्म करना शामिल होता है।

(3) उत्पाद को विभिन्न कणों के आकार में प्रस्तुत किया जाता है और असमान्य स्वादों, गन्धों और जीवित कीटों से मुक्त होना चाहिए।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाए
(i)	नमी (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	12.0
(ii)	बाहरी तत्व	1 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें से खनिज तत्व द्रव्यमान द्वारा 0.25 (बाहरी पदार्थ) प्रतिशत से अधिक नहीं और पशुओं से उत्पन्न अशुद्धियां द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं। 0.10
(iii)	कुल अम्लता, प्रतिशत लैक्टिक अम्ल के रूप में (सीमा) निर्धारित	0.6 – 1.0
(iv)	कच्चे रेशे प्रतिशत (से अधिक नहीं)	2.0
(v)	कुल भस्म प्रतिशत (से अधिक नहीं)	2.75
(vi)	अम्ल अघुलनशील भस्म तनु एचसीएल मे (शुष्क मात्रा आधार पर प्रतिशत) से अधिक नहीं	0.5 भार अनुसार
(vii)	अतिरिक्त महीन कसावा या टेपीओका उत्पाद (गरी)	न्यूनतम :100 प्रतिशत मात्रा 0.50 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी तथा

		न्यूनतम :40 प्रतिशत मात्रा 0.25 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी
(viii)	महीन कसावा या टेपीओका उत्पाद (गरी)	न्यूनतम :100 प्रतिशत मात्रा 1 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी और अधिकतम :40 प्रतिशत मात्रा 0.5 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी
(ix)	मध्यम कसावा या टेपीओका उत्पाद (गरी)	न्यूनतम :100 प्रतिशत मात्रा 1.25 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी और अधिकतम :40 प्रतिशत मात्रा 1.00 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी
(x)	दरदरी कसावा या टेपीओका उत्पाद (गरी)	न्यूनतम :100 प्रतिशत मात्रा 2 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी और अधिकतम :40 प्रतिशत मात्रा 1.25 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी

2.4.32. खाद्य कसावा या टेपीओका आटा-(1) खाद्य कसावा या टेपीओका (*मनिहोट इस्कूलेटा क्रांटज*) (आटा सूखे कसावा चिप्सों और पेस्ट को कूटकर, पीसकर, और मिल प्रक्रिया के पश्चात आटे में से रेशों को अलग करके तैयार किया जाता है।

(2) यदि खाद्य कसावा आटे को कडवे कसावा (*मनिहोट यूटीसिम्मा पोहल*) से बनाया जाता है तो कंदों के कडवेपन को दूर करने के लिए कंदों को साबुत, कटे हुए या छोटे छोटे टुकड़ों में काटने से पहले कंदों को कुछ दिनों के लिए पानी में (पेस्ट) डुबोकर रखते हैं।

(3) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाएँ
(i)	नमी प्रतिशत (मि)/ मी), से अधिक नहीं	13.0
(ii)	कच्चे रेशे, प्रतिशत (से अधिक नहीं)	2.0
(iii)	कुल भस्म प्रतिशत (से अधिक नहीं)	3.0
(iv)	अम्ल अघुलनशील भस्म तनु एचसीएल मे शुष्क मात्रा) प्रतिशत से अधिक नहीं (आधार पर	0.5
(v)	कणों का आकार पतला आटा दर दरा आटा	निम्नतम: 90 प्रतिशत आटा 0.60 मिमी की छलनी में से गुजरना चाहिए निम्नतम: 90 प्रतिशत आटा 1.20 मिमी की छलनी में से गुजरना चाहिए

2.4.33. भुने हुए काले चने का आटा (चना सत्तु)-(1) सत्तु साफ, धुले हुए, सूखे और अच्छे चनों) *सिसेर अरिएनटीनुम* के भुने हुए और फूलो हुए दानों को पीसने के बाद प्राप्त किया जाएगा।

(2) इस में उत्पाद के साथ जुड़ी हुई विशेष स्वाद, गंध, महक एवं रंग में एकरूपता होगी। यह कीटों के संक्रमण, मृत और जीवित कीटों, कीटों के टुकड़े, मोल्ड या घुन, और लार्वा से मुक्त होगा; कृतकों के बाल और मलमूत्र से मुक्त; किण्वित और बासी गंध, या किसी भी आपत्तिजनक गंध से मुक्त होगा।

(3) यह बाहरी तत्वों या अपमिश्रक और किसी भी प्रकार के संदूषकों से या फंफूदी से भी मुक्त होगा।

(4) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	नमी (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	6.0
(ii)	अम्ल अघुलनशील राख (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.5
(iii)	मद्य अम्लता, मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.15
(iv)	कच्चे रेशे (शुष्क आधार पर), मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	3.0
(v)	कच्चा प्रोटीन (Nx6.25), प्रतिशत (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा, से अधिक नहीं	20.0
(vi)	कणों का आकार *	500 माइक्रोन छलनी के माध्यम से 100 प्रतिशत छन जाए
(vii)	यूरीक अम्ल (मिग्रा प्रति किग्रा), से अधिक नहीं	100

* टिप्पण : - पैरामीटर "कण आकार" मध्यवर्ती उत्पादों के लिए लागू नहीं होगा जो प्रत्यक्ष उपभोग के लिए नहीं हैं।

2.4.34. रागी का आटा-(1) रागी का आटा एलेऊसाइनकोर्काना एल. गैरटन के सूखे पके हुए दानों से मिल प्रक्रिया के माध्यम से प्राप्त किया जाता है जो अलग से मिलाए गए रंगों, स्वादक तत्वों, घुन, कीड़ों, विरंगीकरण, अप्रिय पदार्थ और नीचे बताई गई सीमा को छोड़कर अन्य सभी अशुद्धियों से मुक्त होगा और कृतक बाल और मलमूत्र से भी मुक्त होगा।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	विशेषता	आवश्यकता
(i)	नमी , भारानुसार प्रतिशत से अधिक नहीं	10.0
(ii)	कच्चे रेशे (शुष्क आधार पर), मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	4.5
(iii)	कच्चा प्रोटीन (Nx6.25), प्रतिशत (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा, से अधिक नहीं	7.0
(iv)	अम्ल अघुलनशील भस्म (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.15
(v)	कणों का आकार, प्रतिशत *	1 एमएम (18 मेस) की छलनी से छन जाए।
(vi)	यूरीक अम्ल (मिग्रा प्रति किग्रा), से अधिक नहीं	100

* पैरामीटर मध्यवर्ती उत्पादों के लिए लागू नहीं होगा जो प्रत्यक्ष उपभोग के लिए नहीं हैं। "कण आकार"

(ग) विनियम 2.9 में,-

(i) उप विनियम-2.9.20 में, खण्ड 1 के पश्चात, निम्न खण्डों का अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“2.मिश्रित मसाला पाऊडर: - (1). मिश्रित मसाला पाऊडर से वह पाऊडर अभिप्रेत है जिसे मसालों को उनके अर्क सहित पीसकर, साफकर एवं सुखाकर प्राप्त किया जाता है। इसमें विभिन्न प्रकार की सामग्री जैसे खाद्य स्टार्च, खाद्य नमक, सूखे मेवे और सब्जियां या उनके उत्पाद, खाद्य वनस्पति तेल या वसा या उनके उत्पाद, दाने या उनके उत्पाद अनाज और दालें और उनके उत्पाद, पौषक मिठासक और अन्य उपयुक्त अवयव भी हो सकते हैं।

(2) उपरोक्त सभी अवयव इन विनियमों के अधीन मानकीकृत खाद्य हो या अन्य मानकीकृत खाद्य में उपयोग के लिए अनुज्ञात हो।

(3) मसालों और जड़ीबूटि-या जो आइ एस ओ, कोडेक्स , मसाला बोर्ड और खाद्य सुरक्षा और मानक खाद्य या स्वास्थ्य) पूरक, न्यूट्रास्युटिकल, विशेष आहार उपयोग खाद्य पदार्थ, विशेष चिकित्सा प्रयोजन खाद्य, कार्यात्मक खाद्य पदार्थ और नोवल खाद्य विनियम में शामिल (है का भी प्रयोग किया जा सकता है। यह बाहरी तत्वों, घुन रहित, और कीटों के संक्रमण से मुक्त होगा।

(4) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाएं		
		(क)	(ख)	(ग)
(i)	मसाला सामग्री, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत (न्यूनतम)	85.0	40.0	25.0
(ii)	नमी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	10.0	10.0	10.0
(iii)	वाष्पशील तेल, (शुष्क आधार पर), परिमाण द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.4	0.2	0.1
(v)	अम्ल अघुलनशील भस्म शुष्क मात्रा) मात्रा द्वारा प्रतिशत से (आधार पर अधिक नहीं	2.0	2.0	2.0

(5) मसाला सामग्री का न्यूनतम प्रतिशत लेबल पर निर्दिष्ट किया जाएगा और उप-खंड (4) तालिका में तालिका के क्रम सं.

(i) से (iv) में विनिर्दिष्ट मापदंडों और उनकी सीमाओं को न्यूनतम मसाला सामग्री के अनुसार लागू किया जाएगा।

(6) इसके अतिरिक्त, चना मसाला, सांभर मसाला जैसे विशिष्ट उत्पाद का नाम भी बताया जा सकता है और लेबल पर 5 प्रतिशत से अधिक नमक सामग्री घोषित की जाएगी। '

(ii) उप-विनियम 2.9.31 के पश्चात, निम्न उप-विनियमों को अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

“2.9.32 मसाला ओलियोरेजिन्स -(1). मसाला ओलियोरेजिन्स से वाष्पशील और गैर-वाष्पशील घटक अभिप्रेत हैं जो इन्हें मसालों/ जड़ी बूटियों से निकासी के द्वारा प्राप्त अनुमत खाद्य श्रेणी विलायक के साथ, अकेले या संयोजन में, और बाद में विलायक और वाष्पशील भाग के अलग होने के बाद प्राप्त किया जाएगा।

(2) विलायक के अलग होने के बाद गैर-वाष्पशील भाग वापस वाष्पशील भाग में जोड़ दिया जाएगा।

(3) अनुमत खाद्य श्रेणी ग्रेड विलयनों और उनके अवशिष्ट सीमाओं की सूची नीचे दी गई तालिका में निर्दिष्ट किया गया है:-

क्र.सं.	विलयन	सीमा (पीपीएम में, अधिकतम)
(i)	एसीटोन	30
(ii)	इथाइल एसीटेट	50
(iii)	n-हेक्सेन	25
(iv)	आइसोप्रोपिल एल्कोहल	30
(v)	मिथाइल अल्कोहल	50
(vi)	कार्बन डाइआक्साइड	जीएमपी
(vii)	पानी	जीएमपी
(viii)	डायइथाइल इथर	2
(ix)	एथिल अल्कोहल	जीएमपी
(x)	बूटन -1-ओएल	2
(xi)	बूटन -2-ओएल	2
(xii)	प्रोपेन -1-ओएल	1
(xiii)	मिथाइल टेरटब्यूटाईल ईथर-	2

(4) मसाला ओलियोरेसिन नीचे दी गई तालिका में यथा विनिर्दिष्ट आवश्यकताओं को पूरा करेगा:

क्र.सं.	मसाला ओलियोरेसिन	मसालाजडी बूटी का वानस्पतिक / नाम	सक्रिय घटक	वाष्पशील तेल सामग्री (एमओएल / 100 ग्रा। ओलेरेसिन में वीओसी) (से कम नहीं)
(i)	अजवाईन	ट्रेकयास्पेर्मुम एम्मी एल..	थाइमॉल	1.5
(ii)	गंधद्रव्य	पाईमनतडीओका (एल.)मेर .	इयूगनोल	20.0
(iii)	सौंफ	पिमपाइनल्लानिसुम एल.	एनेथोल और फेनचोन	9.0
(iv)	तुलसी	ओसिसुमबसिलिकुम एल .	ई कैरोपीलीन-बीटा-(बीसीपी)	4.0
(v)	मिर्च ¹ या केप्सिकुम	कप्सिकुम फ्रूट्सकेन्स एल .या कप्सिकुम एन्नुम एल.	कैपसेसिन	-
(vi)	काला जीरा	करामकार्वी एल.	कार्बोन, कैरवोल और हाइड्रोकार्बन	10.0
(vii)	इलायची (छोटी)	इलेटारियाकदोमुम मेंटन	1,8-सिनेलाइनऔर αटेरीफिनाईल-एसीटेट	10.0
(viii)	सेलेरी	एपियमग्रवेऔलेंस एल .	डीलिमोनेन और -सेडानोलिड्स	7.0
(ix)	दालचीनी की छाल	सिनामोमुमजेयलानिकम	सिनेमलडी हाईडेड	2.0
(x)	लौंग	सैज्यगीयोमरोमटीकुम (एल) मेर और पैरी	इयूजीनोल	12.0

(xi)	धनिया	कोरीअनड्रमसटाईवुम एल .	लिनालूल	1.0
(xii)	जीरा	क्युमिनुमसाईमीनुम एल .	क्यूमिनलडिहाइड	10.0
(xiii)	सोयो बीज	एनेथुमग्रवेओलेंस एल. या एनेथुमसोवारोक्स्व एक्स फ्लेमिंग	अपियोले और डिलिपियोले	10.0
(xiv)	सौंफ	फ्रोएइनिकुलमवुल्वारे मिल.	एनीथोल	3.0
(xv)	अदरक	जिंगीबरओफिसनालाई रोस्क.	जिन्जरोल	10.0
(xvi)	लॉरिल लीफ / बे लीफ	लौरसनोबिलिस एल .	1,8-सिनेलाइन, एलिनल, टेरपिनिल एसीटेट और मिथाइल यूजेनाल	5.0
(xvii)	जावित्र	मिरिस्टीकाफ्राग्रंस हौत .	सबिनें और पिनेनेस	10.0
(xviii)	मार्जोरम मीठा	मार्जोराएनाहोर्टेंसिस मोईच .	पिनेस, ईथरल तेल	8.0
(xix)	जायफल	मिरिस्टीकाफ्राग्रंस हौत .	सबिनें और पिनेनेस	10.0
(xx)	अजवायन की पत्ती	ओरिगानुमवुल्वारी एल .	कारवाकोल, थिमोल, यूजेनाल, रोजमिरेनिकैड	20.0
(xxi)	लाल शिमला मिर्च 2	कपसिकुम एंनुम एल.	केपेसेसिन	-
(xxii)	अजमोद पत्ता	पेट्रोसेलेनिमक्रिस्पम मिल.	मिरिस्टिकिन और एपियोल	2.0
(xxiii)	अजमोद बीज	पेट्रोसेलेनिमक्रिस्पम मिल.	मिरिस्टिकिन और एपियोल	2.0
(xxiv)	रोजमैरी	रोस्मारिनुसओफिसिनलिस एल .	कार्नासिक एसिड और कार्नासोल	2.0
(xxv)	चक्र फूल	इल्लिकुइमवेरुम हुक.	एनीथोल	9.0
(xxvi)	अजवायन के फूल	थाइमस वुल्वारीस एल.	थाईमोल	5.0
(xxvii)	काली मिर्च	पाइपर नियुम एल.	पाइपराइन	10.0
(xxviii)	हल्दी	कुरकुमा लोंगा एल.	करक्यूमिनोइड की मात्रा, द्रव्यमान से प्रतिशत, शुष्क आधार पर 3.5 -(न्यूनतम)	-

1 रंग की मात्रा : (गया है नेस्सेरलिमेटिक इकाइयों के रूप में व्यक्त किया) 4000 – 20,000

1 स्कोविल गर्म ईकाई, निम्नतम: 240000

थएएसटीए रंग ईकाई में रंग की मात्रा (सीयू): 250 -5000

2.9.33 तेजपात -(1)तेजपात से नीस और एबेमोफ़ परिवार के लोरअसीसिनेमोमुस्टामाला ,, पेड के सूखे पत्तों से अभिप्रेत है। इसमें विशेष गंध होती और साफ और दुर्गन्ध, खराब स्वाद, कीटों, कीटों के संक्रमण, कृतकों के संदूषण एवं नीचे दी गई आवश्यक सीमा के अलावा अन्य अशुद्धियों से मुक्त होगा।

(2)यह तेजपात के अलावा अन्य पेडों की पत्तियों की मिलावट से भी मुक्त होगा।

(3) यह निम्न आवश्यकताओं को पूरा करेगा,अर्थात -:

क्र सं.	विशेषताएं	आवश्यकताएं
(i)	आर्द्रता, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(ii)	बाहरी तत्व, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
(iii)	सूखी विरंगित पत्तियां, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(iv)	कटी हुई एवं टूटी हुई पत्तियां, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	20.0
(v)	कीटों एवं रोगाणुयुक्त पत्तियां, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(vi)	टहनियां एवं पत्ती के डंठल, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	5.0
(vii)	वाष्पशील तेल सामग्री, (मिली/100ग्रा) शुष्क आधार पर (निम्नतम)	0.5
(viii)	यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	100.0

स्पष्टीकरण :- इस उपविनियम के प्रयोजन के लिए-,-

- (क) बाहरी तत्वों से पत्थर, धूल, अन्य प्रकार की गंदगी, और वे सभी जैविक और वानस्पतिक तत्वों अभिप्रेत है जो कि तेजपात मूल के नहीं हैं।
- (ख) सूखी एवं विरंगित पत्तियों से उन पत्तियों से है जिनका रंग खराब है या पूरी तरह से विकसित नहीं हो पाई हैं जो कि भौतिक रूप से गुणवत्ता को प्रभावित करती हैं, सूखी पत्तियों में छोटी एवं मुलायम पत्तियां शामिल नहीं है, अभिप्रेत है।
- (ग) कीट युक्त और रोगग्रस्त पत्तियां वे होती हैं जिनके कुछ भाग को या पूरा कीटों के द्वारा खा लिया गया हो या रोगग्रस्त कर दिया गया हो।
- (घ) टहनियां एवं पत्तियों के डंठल का अर्थ छोटी टहनियां एवं शाखाएं एवं डंठल से है जो कि तेजपात की पत्तियों के साथ जुड़े होते हैं।

2.9.34 अनासफल -(1). अनासफल से इलिअसेइ परिवार के इलिकुमवेरुम हुक पेड के सूखे पके हुए फल से है जिसमें एक नाव के आकार का रोम होता है जो एक केंद्रीय डंठल के आसपास होता है, अभिप्रेत है।

(2)चक्रफूल का रंग भूरा लाल या लाल भूरा होता है। इसकी एक विशेष गंध होती है और इसका स्वाद मीठा, सुगन्धित, और अनास जैसा स्वाद होता-है।

(3)यह जीवित अथवा मृत कीटों, घुनों, कीटों के टुकड़े, और खुली आंखों से देखने पर कृतकों के संदूषण से मुक्त होगा।

(4) यह निम्न आवश्यकताओं को पूरा करेगा, अर्थात -:

क्र सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	बाहरी तत्व, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
(ii)	डंठल, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	3.0

(iii)	टूटे एवं असमान्य फल, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	25.0
(iv)	आर्द्रता, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(v)	अम्लीय अधुलनशील भस्म , मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
(vi)	वाष्पशील तेल सामग्री, (मिली/100ग्रा) शुष्क आधार पर (निम्नतम)	8.0

स्पष्टीकरण :- इस उपविनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (क) बाहरी तत्वों से वे सभी तत्व अभिप्रेत हैं जो कि चक्रफूल के फल से संबंधित नहीं है और वे सभी बाहरी तत्व जो कि जीवों, वानस्पतिक तत्वों या खनिज तत्व मूल के हैं।
- (ख) टूटे हुए फल वे होते हैं जिनमें फलियों की संख्या पाँच से कम है।
- (ग) असामान्य या अविकसित फल वे होते हैं जिनमें तीन या अधिक अविकसित फलियां होती हैं।
- (घ) विनियम 3.3 में, उप-विनियम 3.3.5 में, प्रारम्भिक पैरा के लिए, निम्नलिखित पैरा को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-"फाईटो या स्टेनोल एस्टरों को निम्न उत्पाद में शामिल किया जा सकता है ताकि उपयोगकर्ता प्रतिदिन 3 ग्राम या तीन भागों वाले प्रत्येक 1 ग्राम के हिस्से के उपयोग के माध्यम से आसानी से अपनी खपत को प्रतिबंधित कर सकें। इस विषय को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 की विनियमन 2.4.5 के उप-विनियमन 48 के तहत तालिका घोषणा के अधीन जोड़ा जा सकेगा:-"

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी
[विज्ञापन-III/4/असा./171/2020-21]

टिप्पण.- मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित की गई थी और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्यको द्वारा संशोधित किये गए थे; -

- 1) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- 2) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- 3) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- 4) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- 5) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई°पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- 6) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- 7) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 8) फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 9) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 10) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 11) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 12) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- 13) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- 14) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- 15) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- 16) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;

- 17) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- 18) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- 19) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- 20) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- 21) एफसं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- 22) फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- 23) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- 24) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- 25) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- 26) फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- 27) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 28) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्यऔरमत्स्यउत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 29) फाइलसं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- 30) फाइलसं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- 31) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- 32) एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- 33) फाइलसं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- 34) फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 35) फा. सं मानक/एसपी (पानीएवंपेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 36) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 37) एफ. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- 38) एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- 39) एफ. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016,12 अक्टूबर, 2017;
- 40) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग) , तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- 41) फा.सं.ए-1/मानक/एगमाक/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 42) एफ 1/योजक/मानक/बीआईएसअधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 43) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;
- 44) एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- 45) स.1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016तारीख 13 मार्च, 2018;
- 46) एफ. सं. 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- 47) एफ. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- 48) स. /स्टैंडस/सीपीएल एंड सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;
- 49) फाइल सं. मानक/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस/लोलिस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- 50) फा. सं. मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- 51) मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;

- 52) फाइल सं. 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- 53) फा. सं. मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- 54) फा. सं. मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 55) फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 56) फा. सं. मानक/एफ&वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 57) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 नवम्बर, 2018;
- 58) फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- 59) फा. सं. एसटीडीएस/एफ एंड बीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 60) फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 61) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- 62) फा. सं. एमएंडएमपी/ विविध मानक/अधिसूचना(03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;
- 63) फा. सं. 1-110/एसपी(जैविक खतरे)/संशोधन-1/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 23 जून, 2020; और
- 64) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020 ।

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 9th July, 2020.

No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017.— Whereas the draft of certain regulations, namely, the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018, was published vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India number No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated the 31st July, 2018, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4 as required under sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), inviting objections and suggestions from persons likely to be affected thereby, within a period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said official Gazette were made available to the public on the 17th August, 2018;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely: -

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Third Amendment Regulations, 2020.
(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st July, 2021.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, -
(a) in regulation 2.3, -
(i) in sub regulation 2.3.47, after clause 5, the following shall be inserted, namely:-

‘6. ALMOND KERNELS.- (1) Almond kernels means the product obtained from mature seeds of *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, from which the shell (ligneous endocarp) has been removed.

(2) The product shall be sound, whole, clean, sufficiently dried and free from living or dead insects, rancidity, visible foreign matter, visible moulds and rodent contamination.

(3) The product shall be uniform in colour with characteristic flavor of nuts, free from off odour and evidence of fermentation.

(4) The product shall also be free from added colouring and flavouring matter.

(5) It shall conform to the following requirements, namely:-

S. no.	Characteristics	Requirements	
(i)	Moisture (m/m), per cent	Not more than 6.0	
(ii)	Inshell almonds, shell or skin fragments, (m/m), per cent	Not more than 0.25	Total tolerance Not more than 10.0
(iii)	Rancid, rotten and damaged by insects or other pests (m/m), per cent	Not more than 1.0	
(iv)	Gummy and brown spot (m/m), per cent	Not more than 2.0	
(v)	Blemishes and discoloration(m/m), per cent	Not more than 4.0	
(vi)	Shrunken or shrivelled and not sufficiently developed kernels(m/m), per cent	Not more than 4.0	
(vii)	Split, broken and halves (m/m), per cent	Not more than 5.0	
(viii)	Chipped and scratched (m/m), per cent	Not more than 10.0	
(ix)	Doubles or twins (m/m), per cent	Not more than 10.0	
(x)	Acid insoluble ash , per cent	Not more than 0.1	
(xi)	Oil content (m/m), per cent	Not less than 45.0	
(xii)	Acidity of extracted oil, expressed as oleic acid , per cent	Not more than 1.25	

Explanation:- For the purposes of this clause,-

- (a) “double or twin” means almond kernel of characteristic shape, with one side flat or concave, as a consequence of the development of two kernels in the same shell;
- (b) “clean” means free from visible adhering dirt or other foreign material;
- (c) “sufficiently developed” means almond kernel of normal shape, without aborted or dried out portions; shrunken and shrivelled kernels are not sufficiently developed;
- (d) “shrunken or shrivelled” means almond kernel which is extremely flat and wrinkled, or almond kernel with desiccated, dried out or tough portions when the affected portion represents more than one quarter of the kernel;
- (e) “chipped kernel” means mechanically damaged almond kernel from which less than one quarter of the kernel is missing; it is not considered as a defect the loss, in aggregate, of less than the equivalent of a circle of 3 mm in diameter;
- (f) “scratched kernel” means superficially mechanically damaged almond kernel with absence of part of the skin, affecting or not the endosperm; it is not considered as a defect lacks of skin or scratched areas of less, in aggregate, than the equivalent of a circle of 3 mm in diameter;
- (g) “half” means longitudinally split almond kernel from which the two halves (cotyledons) are separated;
- (h) “split or broken kernel” means mechanically damaged almond kernel from which more than one quarter of the kernel is missing;
- (i) “piece” means small fragment of almond kernel which pass through a 10 mm round meshed sieve;
- (j) “mould” means mould filaments visible to the naked eye, either inside or outside of the almond kernel;

- (k) “rancidity” means oxidation of lipids or free fatty acid production giving a characteristic disagreeable flavour; an oily appearance of the flesh does not necessarily indicate a rancid condition;
- (l) “rotten” means significant decomposition or decay caused by the action of micro-organisms or other biological processes, normally accompanied by changes in texture and/or colour;
- (m) “insect or pest damage” means visible damage or contamination caused by insects, mites, rodents or other animal pests, including the presence of dead insects, insect debris or excreta;
- (n) “living pests” means presence of living pests (insects, mites or others) at any stage of development (adult, nymph, larva, egg, etc.);
- (o) “gummy” means resinous appearing substance, affecting or not the endosperm, covering in aggregate an area more than the equivalent of a circle of 6 mm in diameter;
- (p) “brown spot” means slightly depressed brown spots on the almond kernel, affecting or not the endosperm, either single or multiple, caused by the sting of insects as the box elder bug (*Leptocoristivittatus*Say), covering in aggregate an area more than the equivalent of a circle of 3 mm in diameter; and blemish and discoloration apparent and spread stains, other than gum and brown spot, or severe dark or black discoloration contrasting with the natural colour of the kernel skin, affecting in aggregate more than one quarter of the surface of the almond kernel; it is not considered as a defect the normal colour variations between the kernels of one lot.
- (q) “abnormal external moisture” means presence of water, moisture or condensation directly on the surface of the product;
- (r) “foreign smell or taste” means any odour or taste that is not characteristic of the product;
- (s) “foreign matter” means any visible or apparent matter or material, including dust, not usually associated with the product, except mineral impurities.’;

(ii) after sub regulation 2.3.62, the following shall be inserted, namely:-

‘2.3.63. COCONUT MILK POWDER . - (1) “Coconut milk powder” means dehydrated or spray dried product obtained by removal of water from the coconut milk obtained from fresh, wholesome kernels of the fruits of coconut palm (*Cocosnucifera*L.), maltodextrin and sodium caseinate may be added to the product.

(2) It shall have flavour and odour characteristic of the products and shall be smooth and free flowing in texture and creamish to white or off white in colour.

(3) The product shall be free from added colouring or flavouring matter.

(4) The product shall conform to the following requirements, namely:-

Sl.No.	Characteristics	Requirements
(i)	Moisture, (m/m), per cent	Not more than 2.5
(ii)	Fat, on dry basis(m/m), per cent	Not less than 60.0
(iii)	FFA (of extracted fat as lauric acid) ,(m/m), per cent	Not more than 0.2
(iv)	Bulk Density g/ml	0.3-0.45’;

(b) in regulation 2.4,-

(i) in sub-regulation 2.4.6,-

(A) clause 5 relating to “RICE” shall be omitted;

(B) after clause 23 the following shall be inserted, namely:-

‘24. **Rice.**- (1) Rice shall be whole and broken kernels obtained from the species *Oryza sativa* L and shall be of the following types, namely:-

1. Brown Rice (De- Husked) is obtained from paddy by removing husk and the process of de -husking and handling may result in some loss of bran;
2. Milled Rice is obtained by milling or polishing of dehusked rice of paddy and also removal of all or part of the bran and germ by polishing;
3. Parboiled brown (De- Husked) rice (Brown rice of parboiled paddy) is obtained by removing husk of parboiled paddy;

4. Milled Parboiled rice is obtained from de- husked parboiled paddy and removal of all or part of the bran and germ by polishing.

(2) They shall conform to the following standards for rice, namely:-

S.No.	Requirements	Limits			
		Brown Rice (De- Husked)	Milled Rice	Parboiled brown (De- Husked) Rice(Brown rice of parboiled paddy)	Milled Parboiled Rice
(i)	Moisture per cent by mass, (Not more than)	15.5	15.5	15.5	15.5
(ii)	(a) organic extraneous matter (per cent by mass)	1.5	0.8	1.5	0.8
	(b) Inorganic extraneous matter [out of this impurities of animal origin (including dead insects) shall not be more than 0.1 per cent] (per cent by mass)	0.2	0.2	0.2	0.2
(iii)	Weevilled kernels (per cent by count), not more than	5	5	5	5
Defective Kernels					
(iv)	Heat – Damaged Kernels (per cent m/m) , not more than	6	5	10	8
(v)	(a) Damaged Kernels (per cent m/m) , not more than				
	(b) Kernels with Pin point (per cent m/m) , not more than	-	4.0	-	4.0
(vi)	Immature Kernels (per cent m/m) , not more than	12.0	0.5	12.0	0.5
(vii)	Chalky Kernels (per cent m/m) , not more than	11.0	5.0	Nil	0.1
(viii)	Uric acid (mg per kg), maximum	100	100	100	100

Explanation. - For the purposes of this clause,-

- (a) "Heat-Damaged" means kernels, whole or broken, that have changed their normal colour as a result of heating;
- (b) "Damaged Kernels" means kernels, whole or broken, showing obvious deterioration due to moisture, pests, diseases, or other causes, but excluding heat-damaged kernels;
- (c) "Immature Kernels" are unripe or undeveloped whole or broken kernels;
- (d) "Chalky Kernels" means whole or broken kernels except for glutinous rice, of which at least three quarters of the surface has an opaque and floury appearance;
- (e) "Kernels with Pinpoint" are kernels or pieces of kernels having minute black spot of pin point size.

25. Chia Seeds-(1) Chia seeds (*Salvia hispanica L*) are obtained from the plant of mint family (*Labiatae*).

(2) It shall conform to the following standards, namely:-

S.No.	Requirements	Limits
(i)	Moisture (per cent m/m), not more than	11.5
(ii)	Extraneous matters	Not more than 1 per cent. by mass of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by mass shall be impurities of animal origin

(iii)	Other edible grains per cent by mass(Not more than)	0.5
(iv)	Damaged grains per cent by mass (Not more than)	3.0
(v)	1000 grain mass (gm), Range	1.2 -1.6
(vi)	Acidity of extracted fat (mg KOH/gm), not more than	2.0
(vii)	Uric acid (mg per kg), maximum	100 .';

(ii) after sub-regulation 2.4.30, the following sub-regulations shall be inserted, namely:-

‘2.4.31. Cassava or Tapioca product (Gari) .- (1) Cassava or Tapioca product (Gari) is the finished product obtained by artisanal or industrial processing of cassava tubers (*Manihot esculenta Crantz*).

(2) The processing consists of peeling, washing and grating of the tubers, followed by fermentation, pressing, fragmentation, granulation, drying if necessary, sifting and suitable heat treatment.

(3) The product is presented as flour of variable granule size and shall be free from abnormal flavours, odours, and living insects.

(4) It shall conform to the following standards, namely:-

S.No.	Requirements	Limits
(i)	Moisture, per cent. by mass (Not more than)	12.0
(ii)	Extraneous matter	Not more than 1 per cent. by mass of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by mass shall be impurities of animal origin
(iii)	TOTAL ACIDITY, per cent. determined as lactic acid (Range)	0.6 – 1.0
(iv)	Crude fiber per cent. (Not more than)	2.0
(v)	Total Ash, per cent. (Not more than)	2.75
(vi)	Acid insoluble ash in dilute HCl (per cent. on dry mass basis), not more than	0.5
(vii)	Extra-fine Cassava or Tapioca product (Gari)	minimum 100 per cent. by mass shall pass through a 0.50 mm sieve and minimum 40per cent. by mass shall pass through a 0.25 mm sieve
(viii)	Fine Cassava or Tapioca product (Gari)	minimum 100per cent. by mass shall pass through a 1 mm sieve and maximum 40per cent. by mass shall pass through a 0.5 mm sieve
(ix)	Medium Cassava or Tapioca product (Gari)	minimum 100per cent. by mass shall pass through a 1.25 mm sieve and maximum 40per cent. by mass shall pass through 1.00 mm sieve
(x)	Coarse Cassava or Tapioca product (Gari)	minimum 100per cent. by mass shall pass through a 2 mm sieve and maximum 40per cent. by mass shall pass through a 1.25 mm sieve

2.4.32. Edible Cassava or Tapioca Flour-(1) Edible cassava or Tapioca (*Manihot esculenta Crantz*) flour is the product prepared from dried cassava chips or paste by a pounding, grinding or milling process, followed by sifting to separate the fibre from the flour.

(2) In case of edible cassava or tapioca flour prepared from bitter cassava (*Manihot utilissima Pohl*), detoxification is carried out by soaking the tubers in water for a few days, before they undergo drying in the form of whole, pounded tuber (paste) or in small pieces.

(3) It shall conform to the following standards, namely:-

S.No.	Requirements	Limits
(i)	Moisture, per cent. by mass (Not more than)	13.0
(ii)	Crude fiber, per cent. (Not more than)	2.0
(iii)	Total Ash, per cent.(Not more than)	3.0
(iv)	Acid insoluble ash in dilute HCL (per cent. on dry weight basis), not more than	0.5
(v)	PARTICLE SIZE Fine flour Coarse flour	minimum 90 per cent. shall pass through a 0.60 mm sieve minimum 90 per cent. shall pass through a 1.20 mm sieve

2.4.33. Roasted Bengal Gram Flour (Chana Sattu)-(1)*Sattu* shall be obtained from clean, washed, dried and sound grains of gram (*Cicer arietinum*) after grinding of roasted form.

(2) It shall be of uniform color, having characteristic taste, smell and flavour associated with the product and shall be free from insect infestation, live and dead insects, insect fragments, mould or mites, and larvae; free from rodent hair and excreta; fermented and musty odour, or any objectionable odour.

(3) It shall also be free from extraneous matter or any other adulterant and fungal contamination.

(4) It shall conform to the following standards, namely:-

S.No.	Requirements	Limits
(i)	Moisture, per cent. by mass, not more than	8.0
(ii)	Acid insoluble ash (dry basis), per cent. by mass, not more than	0.5
(iii)	Alcoholic acidity, per cent. by mass, not more than	0.15
(iv)	Crude fibre(on dry basis), per cent. by mass, not more than	3.0
(v)	Crude protein (Nx6.25), per cent. by mass(on dry basis), not less than	20.0
(vi)	Particle size*	100 per cent. pass through 35 mesh sieve.
(vii)	Uric acid (mg per kg), not more than	100

* Note: - The parameter "Particle size" shall not be applicable for intermediate products which are not meant for direct consumption.

2.4.34. Ragi Flour.-(1)Ragi flour is the product obtained from dried mature grains of *Eleusinecoracana L. Gaertn.* through a process of milling, which shall be free from added colouring matter, flavouring substances, moulds, weevils, obnoxious substances, discolouration, and all other impurities except to the extent indicated below and shall also be free from rodent hair and excreta.

(2) It shall conform to the following standards, namely:-

S.No.	Requirements	Limits
(i)	Moisture, per cent. by mass, not more than	10.0
(ii)	Crude fiber, per cent. by dry mass basis, not more than	4.5
(iii)	Crude protein, per cent. on dry mass basis (NX6.25), not less than	7.0
(iv)	Acid insoluble ash, per cent. on dry mass basis, not more than	0.15
(v)	Particle Size, per cent.	Shall pass through a 1mm sieve (18 mesh)
(vi)	Uric acid (mg per kg), maximum	100

* The parameter "Particle size" shall not be applicable for intermediate products which are not meant for direct consumption.;

(c) in regulation 2.9. -

(i) in sub-regulation 2.9.20, after clause 1, the following clause shall be inserted, namely: -

‘2.MIXED MASALA POWDER.- (1) “Mixed masala powder” means the powder obtained from grinding clean and dried spices and herbs, including their extracts, which may contain ingredients such as edible starches, edible salt, dried fruits and vegetables or their products, edible vegetable oil and fats or their products, nuts and their products, cereals and pulses or their products, nutritive sweeteners or other ingredients suitable to the product.

(2) All the above ingredients shall either be standardised or permitted for use in the preparation of other standardised food under these regulations.

(3) The spices and herbs covered under ISO, Codex, Spices Board and Food Safety and Standards (Food or Health Supplements, Nutraceuticals, Foods for Special Dietary Uses, Foods for Special Medical Purpose, Functional Foods and Novel Food) Regulations, 2016 may also be used, which shall be free from extraneous matter, mould growth, and insect infestation.

(4) It shall meet the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristic	Requirement		
		(A)	(B)	(C)
(i)	Spice Content, per cent. by mass (<i>Minimum</i>)	85.0	40.0	25.0
(ii)	Moisture, per cent. by mass(<i>Maximum</i>)	12.0	12.0	12.0
(iii)	Volatile oil, per cent. volume by mass(on dry basis) (<i>Minimum</i>)	0.4	0.2	0.1
(iv)	Acid Insoluble Ash per cent by mass (on dry basis) (<i>Maximum</i>)	2.0	2.0	2.0

(5) The minimum percentage of “Spice Content” shall be mentioned on the label and the parameters and their limits specified against serial number (ii) to (iv) of the table in sub-clause (4) shall be applicable as per the minimum spice content specified therein.

(6) In addition, the name of the specific product such as chana masala, sambar Masala may also be mentioned and the salt content above 5 per cent shall be declared on the label.’;

(ii) after sub-regulation 2.9.31, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

‘2.9.32 SPICE OLEORESINS.- (1) “Spice Oleoresins” means the volatile and non-volatile constituents of spices or herbs, which shall be obtained by extraction of the spice or herb with permitted food grade solvents, either singly or in combination, followed by separation of solvents and volatile portion.

(2) The non-volatile portion after separation of the solvent shall be added back to the volatile portion.

(3) The list of permitted food grade solvents and their residual limits are specified in the Table given below:

Sr. No.	Solvent	Limit (<i>Maximum</i> , in ppm)
(i)	Acetone	30
(ii)	Ethyl acetate	50
(iii)	n-Hexane	25

(iv)	Isopropyl alcohol	30
(v)	Methyl alcohol	50
(vi)	Carbon dioxide	GMP
(vii)	Water	GMP
(viii)	Diethyl ether	2
(ix)	Ethyl alcohol	GMP
(x)	Butan-1-ol (Butyl alcohol)	2
(xi)	Butan-2-ol	2
(xii)	Propan-1-ol (Propyl alcohol)	1
(xiii)	Methyl tert-butyl ether	2

(4) Spice Oleoresin shall meet the requirements as specified in the Table given below:

Sr. No.	Spice Oleoresin	Botanical name of spice or herb	Active component	Volatile Oil Content (VOC in ml/100g of oleoresin) (Not less than)
(i)	Ajowan (Bishop's weed)	<i>Trachyspermum ammi</i> L.	Thymol	1.5
(ii)	Allspice	<i>Pimentadiaoica</i> (L) Merr.	Eugenol	20.0
(iii)	Anisoon (Aniseed)	<i>Pimpinellaanisum</i> L.	Anethole and fenchone	9.0
(iv)	Sweet Basil (Niazbo)	<i>Ocimumbasilicum</i> L.	E-Beta-Caryophyllene (BCP)	4.0
(v)	Lal Mirchi ¹ (Chilli) or Capsicum	<i>Capsicum frutescens</i> L. or <i>Capsicum annum</i> L.	Capsaicin	-
(vi)	Siahjira (Caraway)	<i>Carumcarvi</i> L.	Carvone, Carveol and Hydrocarvone	10.0
(vii)	ChhotiElaichi (Cardamom Small)	<i>Elettariacardamomum</i> Maton	1,8-cineole and α -terpinyl acetate	10.0
(viii)	Ajmoda (Celery)	<i>Apiumgraveolens</i> L.	d- limonene and sedanolides	7.0
(ix)	Dalchini (Cinnamon Bark)	<i>Cinnamomumzeylanicum</i>	Cinnamaldehyde	2.0
(x)	Laung (Clove)	<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Eugenol	12.0
(xi)	Dhania (Coriander)	<i>Coriandrumsativum</i> L.	Linalool	1.0
(xii)	SafedZeera (Cumin)	<i>Cuminumcuminum</i> L.	Cuminaldehyde	10.0

(xiii)	Shatpushp, Sowa (Dillseed)	<i>Anethumgraveolens</i> L. or <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Apiole and dillapiole	10.0
(xiv)	Saunf (Fennel)	<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Anethole	3.0
(xv)	Adrak (Ginger)	<i>Zingiberofficinale</i> Rosc.	Gingerol	10.0
(xvi)	Habbulgar (Laurel Leaf / Bay Leaf)	<i>Laurusnobilis</i> L.	1,8-cineole, linalool, α -terpinyl acetate and methyl eugenol	5.0
(xvii)	Jaipatri (Mace)	<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Sabinene and Pinenes	10.0
(xviii)	Marjoram Sweet	<i>Marjoranahortensis</i> Moench.	Pinenes, Ethereal oil	8.0
(xix)	Jaiphal (Nutmeg)	<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Sabinene and Pinenes	10.0
(xx)	Marua-Jangli/ Marubak (Oregano)	<i>Origanumvulgare</i> L.	Carvacrol, Thymol, Eugenol, Rosmarinicacid	20.0
(xxi)	Paprika ²	<i>Capsicum annum</i> L.	Capsaicin	-
(xxii)	Parsley Leaf	<i>Petroselinumcrispum</i> Mill.	Myristicin and Apiole	2.0
(xxiii)	Parsley Seed	<i>Petroselinumcrispum</i> Mill.	Myristicin and Apiole	2.0
(xxiv)	Rosemary	<i>Rosmarinusofficinalis</i> L.	Carnosic acid and Carnosol	2.0
(xxv)	Chakra Phool (Star Anise)	<i>Illiciumverum</i> Hook.	Anethole	9.0
(xxvi)	Thyme	<i>Thymus vulgaris</i> L.	Thymol	5.0
(xxvii)	Kalimirch (Black Pepper)/ Safedmirch (White Pepper)	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperine	10.0
(xxviii)	Haladi (Turmeric)	<i>Curcuma longa</i> L.	Curcuminoid Content, percent by mass, on dry basis (<i>Minimum</i>)- 3.5	

¹Color Value (expressed as Nesslerimetric units): 4000 – 20,000

¹Scoville Heat Units, *Min*: 240000

²Color Value in ASTA Color Units (CU):250 -5000

Note: The name of active component and the volatile oil shall be declared on the label.

2.9.33 TEJPAT.-(1) "Tejpat" means the dried leaves of the tree *Cinnamomumtamala*, Nees and Ebermof family lauraceae, which shall have characteristic aroma and shall be clean and free from musty odour, off-flavor, mould growth, insect infestation, rodent contamination and other impurities except to the extent as per the requirements given below. (2) It shall be free from admixture of leaves other than Tejpat.

(3) It shall conform to the following requirements, namely:-

S.No	Characteristics	Requirements
(i)	Moisture content, per cent. by mass, on dry basis(<i>Maximum</i>)	10.0
(ii)	Extraneous matter, per cent. by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	1.0
(iii)	Shrivelled and discoloured leaves, per cent. by mass, on dry basis(<i>Maximum</i>)	10.0
(iv)	Cut and broken leaves, per cent. by mass, on dry basis(<i>Maximum</i>)	20.0
(v)	Insect bored and diseased leaves, per cent. by mass, on dry basis(<i>Maximum</i>)	10.0
(vi)	Twigs, leafstalk, per cent. by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	5.0
(vii)	Volatile oil content, (ml/100g) on dry basis (<i>Minimum</i>)	0.5
(viii)	Uric acid, mg/kg, on dry basis (<i>Maximum</i>)	100.0

Explanation.- For the purpose of this sub-regulation,-

- “extraneous matter” means stones, dust, other dirt and all organic and vegetable matters not of Tejpat origin;
- “shrivelled and discoloured leaves” means leaves that are discoloured or not properly developed which materially affect the quality, shrivelled leaves do not include small and tender leaves;
- “insect bored and diseased leaves” that are partly or wholly bored or eaten by insects or diseased;
- “twigs and leaf stalk” means small branches and stalks attached with the tejpat leaves.

2.9.34 STAR ANISE.- (1) “Star Anise” means the dried mature fruit of the tree *Illiciumverum* Hook. of the family *Illiaceae*, which shall comprise of boat-shaped follicles arranged radially around a central stalk.

(2) The colour of star anise shall be brownish red or reddish brown and shall have a characteristic odour and an aromatic, sweet and anise-like flavour.

(3) It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

(4) It shall conform to the following requirements, namely:-

S. No	Characteristics	Requirements
(i)	Extraneous matter, per cent. by mass on dry basis(<i>Maximum</i>)	1.0
(ii)	Stalks, per cent. by mass on dry basis(<i>Maximum</i>)	3.0
(iii)	Broken and abnormal fruits, per cent. by mass on dry basis(<i>Maximum</i>)	25.0
(iv)	Moisture content, per cent. by mass on dry basis(<i>Maximum</i>)	10.0
(v)	Acid insoluble ash, per cent. by mass on dry basis (<i>Maximum</i>)	1.0
(vi)	Volatile oil, per cent. (ml/100 g) on dry basis (<i>Minimum</i>)	8.0

Explanation.- For the purposes of this sub-regulation.-

- “extraneous matter” means all that does not belong to the star anise fruit and all other extraneous matter of animal, vegetable or mineral origin;
- “broken fruits” are those which contain fewer than five follicles;
- “abnormal or undeveloped fruits” are those containing three or more under-developed follicles.”

(d) in regulation 3.3, in sub-regulation 3.3.5, for the opening portion, the following shall be substituted, namely:-

"Phyto or Plant stanol esters may be added to the following products so as to allow users to easily restrict their consumption to maximum 3 g stanol per day through the use of either one portion containing maximum 3 g or three portions each containing 1 g and it shall be added subject to the table declaration under sub-regulation 48 of regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011, namely:-".

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exy./171/2020-21]

Note. - The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification.

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (vii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (ix) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (x) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (xii) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (xxiii) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (xxv) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (xxvi) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (xxviii) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (xxxv) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (xxxvi) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (xxxvii) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (xxxviii) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (xxxix) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;

- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- (xliii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (xliv) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (xlv) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- (xlvi) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- (xlvii) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- (xlviii) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- (xlix) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
 - (I) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
 - (li) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
 - (lii) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018and
 - (liii) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
 - (liv) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
 - (lv) F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
 - (lvi) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
 - (lvii) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
 - (lviii) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
 - (lix) F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
 - (Ix) F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
 - (Ixi) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019 ;
 - (Ixii) F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
 - (Ixiii) F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020, and
 - (Ixiv) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9th July,2020.