



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 33]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, जनवरी 31, 2019/माघ 11, 1940

No. 33]

NEW DELHI, THURSDAY, JANUARY 31, 2019/MAGHA 11, 1940

**स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय  
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)  
अधिसूचना**

नई दिल्ली, 29 जनवरी, 2019

**फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना(01)/एफ.एस.एस.ए.आई-2018.-** खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करती है, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

आक्षेप और सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और औषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर भेजे जा सकेंगे ;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर पूर्वोक्त विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा ।

**प्रारूप विनियम**

- (1) इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2019 कहा जाएगा।

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

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के विनियम 2.4 के उप-विनियम 2.4.32 के बाद निम्नलिखित जोड़ा जाए, अर्थात्:-

### 2.4.33 गेहूँ का चोकर

गेहूँ का चोकर गेहूँ के दाने का छिलका होता है। इसमें संयुक्त पेरीकार्प और एल्यूरोन होते हैं। इसके साथ गेहूँ के बीज का अंदरूनी भाग चिपका हो सकता है। यह फफूँद और बासीपन की गंध अथवा खट्टेपन से तथा ढेलों, गंदगी और धातु के कणों सहित बाहरी सामग्री से मुक्त हो। यह फफूँदी और कीट से ग्रस्त न हो। यह रंग में हल्का भूरा हो। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

क्रम सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	आर्द्रता, द्रव्यमान अनुसार %, से अनधिक	12.5
2.	शुष्क आधार पर कच्चा प्रोटीन (N*6.25), द्रव्यमान अनुसार %, से अन्यून	13.0
3.	कच्चा रेशा, भारतानुसार %, से अनधिक	12.0
4.	अम्ल अघुलनशील एश, शुष्क आधार पर, द्रव्यमान अनुसार %, से अनधिक	0.25
5.	निष्कर्षित वसा की अम्लता (ओलीक एसिड के रूप में), द्रव्यमान अनुसार %, से अनधिक	1.5

### 2.4.34 गैर-किण्वित सोयाबीन उत्पाद

1. गैर-किण्वित सोयाबीन उत्पाद वे उत्पाद हैं, जिनके मुख्य संघटक सोयाबीन और/अथवा सोया व्युत्पन्न (यथा सोयाबीन आटा, सोयाबीन सांद्र, सोयाबीन आइसोलेट अथवा वसामुक्त सोया) और जल होते हैं और जिनका उत्पादन किण्वन प्रक्रिया के बिना किया जाता है। इसमें उत्पाद का लाक्षणिक सुवास, रंग और बनावट हो। उत्पाद में कोई बाहरी सामग्री दिखाई न दे। गैर-किण्वित सोयाबीन उत्पाद निम्नलिखित प्रकार के हों:

#### (1) सोयाबीन पेय पदार्थ और संबद्ध उत्पाद

(क) सादा सोयाबीन पेय पदार्थ से वह दूधिया द्रव अभिप्रेत है जो सोयाबीन से प्रोटीन और अन्य संघटक गर्म/ठंडे पानी से धोकर अथवा अन्य भौतिक साधनों से अलग करके और ऐच्छिक संघटक डालकर तैयार किया जाता है। उत्पादों से रेशे अलग किए जा सकते हैं।

(ख) सम्मिश्र/मिश्र/सुवासित सोयाबीन पेय पदार्थ से वह दूधिया द्रव अभिप्रेत है, जो सादा सोयाबीन पेय पदार्थ में ऐच्छिक संघटक डालकर तैयार किया जाता है। इसमें मीठे सोयाबीन पेय पदार्थ, मसालेदार सोयाबीन पेय पदार्थ, नमकीन सोयाबीन पेय पदार्थ जैसे उत्पाद शामिल हैं।

(ग) सोयाबीन आधारित पेय पदार्थ से वे दूधिया द्रव अभिप्रेत हैं, जो सोयाबीन पेय पदार्थों में ऐच्छिक संघटक डालकर तैयार किए जाते हैं और जिनमें सम्मिश्र/सुवासित सोयाबीन पेय पदार्थों से कम प्रोटीन अंश होते हैं।

#### (2) सोयाबीन दही और सम्बद्ध उत्पाद

(क) अर्धठोस सोयाबीन दही से वह अर्धठोस उत्पाद अभिप्रेत है, जो सोयाबीन प्रोटीन को सोयाबीन द्रव में जामन डालकर जमाया जाता है। इसे मैग्नेशियम क्लोराइड (निगारी),

कैल्शियम सल्फेट, कैल्शियम क्लोराइड, सिट्रिक एसिड, एसिटिक एसिड, मैग्नेशियम सल्फेट और ग्लूकोनो- $\delta$ -लैक्टोन से जमाया जा सकता है।

(ब) **सोयाबीन दही** से वह ठोस उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें जल अंश अधिक होता है, जो सोयाबीन द्रव में जामन डालकर जमाया जाता है। इसे मैग्नेशियम क्लोराइड (निगारी), कैल्शियम सल्फेट, कैल्शियम क्लोराइड, सिट्रिक एसिड, एसिटिक एसिड, मैग्नेशियम सल्फेट और ग्लूकोनो- $\delta$ -लैक्टोन से जमाया जा सकता है।

(3) **संपीडित सोयाबीन दही** से आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन की वह दही अभिप्रेत है जिसमें जल अंश सोयाबीन दही से बहुत कम होता है और जिसकी बनावट चबाऊ उत्पाद जैसी होती है।

(4) **निर्जल सोयाबीन दही परत** से वह निर्जल सोयाबीन दही परत अभिप्रेत है, जो सोयाबीन द्रव निर्मिति की स्थिर खुली सतह से रोल रूप में अथवा रोल किए बिना उतारी जाती है और जिसे निर्जल बनाया जाएगा। निर्जलीकरण से पहले उसे नमक के घोल में डुबोया जा सकता है।

## 2. आधारभूत संघटक:

- (1) सोयाबीन और/अथवा सोया व्युत्पन्न
- (2) जल।

## 3. ऐच्छिक संघटक:

- 1) खाद्य तेल
- 2) शर्कराएँ
- 3) खाद्य लवण
- 4) मसाले, सीजनिंग और कंडीमेंट
- 5) अन्य उपयुक्त संघटक।

उपर्युक्त सभी संघटक खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और सहयोज्य पदार्थ) विनियम, 2011 में यथानिर्धारित संबंधित मानदंडों के अनुरूप हों।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

क्रम सं.	लक्षण	अपेक्षाएँ						
		सोयाबीन पेय पदार्थ और संबंधित उत्पाद			सोयाबीन दही और संबंधित उत्पाद		संपीडित सोयाबीन दही	निर्जल सोयाबीन दही की पपड़ी
		सादा सोयाबीन पेय पदार्थ	सम्मिश्र/ मिश्र/ सुवासित सोयाबीन पेय पदार्थ	सोयाबीन आधारित पेय पदार्थ	अर्धठोस सोयाबीन दही	सोयाबीन दही		
1.	आर्द्रता (द्रव्यमान अनुसार %)	-	-	-	92.0 से अन्यून	92.0 से अनधिक अथवा उसके बराबर	75.0 से अनधिक अथवा उसके बराबर	20.0 से अनधिक अथवा उसके बराबर
2.	प्रोटीन, ग्रा/100 ग्रा	2.0 से अन्यून अथवा उसके बराबर	2.0 से अन्यून अथवा उसके बराबर	0.8 से अन्यून अथवा उसके बराबर परंतु 2.0 से अनधिक	2.5 से अन्यून अथवा उसके बराबर	3.5 से अन्यून अथवा उसके बराबर	13.0 से अन्यून अथवा उसके बराबर	30.0 से अन्यून अथवा उसके बराबर

3.	यूरीज इंडेक्स वैल्यू	0.05-0.2 pH यूनिट राइज	0.05-0.2 pH यूनिट राइज	0.05-0.2 pH यूनिट राइज	0.05-0.2 pH यूनिट राइज	0.05-0.2 pH यूनिट राइज	0.05-0.2 pH यूनिट राइज	0.05-0.2 pH यूनिट राइज
----	----------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

### (5) टोफू

टोफू का उत्पादन सोयाबीन के दूधिया द्रव को जमाकर और उसके नरम सफेद ब्लॉक बनाकर किया जाता है। दूधिया द्रव मैग्नेशियम क्लोराइड (निगारी), कैल्शियम सल्फेट, कैल्शियम क्लोराइड, सिट्रिक एसिड, एसिटिक एसिड, मैग्नेशियम सल्फेट और ग्लूकोनो- $\delta$ -लैक्टोन अभिकर्मक अकेले अथवा मिलाकर जमाया जा सकता है। उत्पाद में वे मसाले/जड़ी-बूटियाँ हो सकती हैं जिनके मनदंड खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और सहयोज्य पदार्थ) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.9 में विहित हैं।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

क्रम सं.	लक्षण	अपेक्षाएँ
1.	आर्द्रता (द्रव्यमान अनुसार %), अधिकतम	76.0
2.	कुल एश (द्रव्यमान अनुसार %), रेंज	0.3-2.0
3.	प्रोटीन (शुष्क आधार पर), द्रव्यमान अनुसार %, न्यूनतम	8.0
4.	वसा (द्रव्यमान अनुसार %), रेंज	2.0-5.0
5.	कच्चा रेशा (शुष्क आधार पर), द्रव्यमान अनुसार %, रेंज	0.5-6.0
6.	अनुमापनीय एसिडिटी, अधिकतम (लैक्टिक एसिड के रूप में), %	1.5
7.	यूरीज इंडेक्स वैल्यू	0.05-0.2 pH यूनिट राइज”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी  
[विज्ञापन-III/4/असा./510/18]

**टिप्पणी.-** मुख्य विनियम भारत के राजपत्र असाधारण भाग III, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याको द्वारा संशोधित किये गए थे; -

- फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;

- (viii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं० 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. 11/09/रिग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- (xxxii) फा. सं. 1/योजक/मानक 14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
- (xxxiii) फा. सं. मानक/एफओर वीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा. सं मानक/एसपी (पानी और पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxviii) फा.सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxix) फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- (xli) फा.सं.ए-1/मानक/एममार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- (xlii) फा.सं. 1/योजक/मानक/बी आइ एस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- (xliiii) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 20 फरवरी, 2018
- (xliv) एफ.सं. स्टैंडर्ड्स/01-एस पी( फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xlv) सं. 1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.सु.मा.प्रा./2016, तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xlvi) एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;

- (xlvii) एफ० सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- (xlviii) स. स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;
- (xlix) फाइल सं० एसटीडीएस/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस लोलीस नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- (l) फा० सं० मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018
- (li) फा.सं. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- (lii) फाइल सं० 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- (liii) फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- (liv) फा० सं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- (lv) फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- (lvi) फा. सं. मानक/एफ&वीपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018; और
- (lvii) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशन/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 नवम्बर, 2018 ।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

### (Food Safety and Standards Authority of India)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 29<sup>th</sup> January, 2019

**F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018.** — The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with sections 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public.

Objections and suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at regulation@fssai.gov.in.

Objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Authority.

#### Draft regulations

- (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2019.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
- In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.4, after sub-regulation 2.4.32, the following shall be inserted, namely:-

#### 2.4.33. WHEAT BRAN

Wheat bran is the outer layer of the grain. It consists of the combined pericarp and aleurone. It may have adhering endosperm of the wheat kernel. It shall be free from musty and stale odour or sourness and from lumps, dirt and extraneous matter including metallic pieces. It shall be free from fungus or insect infestation. It shall be light brown in colour.

It shall conform to the following standards:

S. No.	Characteristics	Requirement
1.	Moisture, % by mass, Not more than	12.5
2.	Crude Protein on dry basis (N*6.25), % by mass, Not less than	13.0
3.	Crude Fibre, % by weight, Not more than	12.0
4.	Acid Insoluble Ash on dry basis, % by mass. Not more than	0.25
5.	Acidity of extracted fat (as oleic acid), % by mass, Not more than.	1.5

#### 2.4.34. NON- FERMENTED SOYBEAN PRODUCTS

1. Non – fermented soybean products are the products, the main ingredients of which are the soybean and/or soy derivative(s) (e.g. soybean flour, soybean concentrates, soybean isolates or defatted soya) and water and are produced without fermentation process. It shall have the characteristic flavour, color and texture of the product. There should not be any visible foreign matters in the product. Non – fermented soybean products shall be of the following types:

##### (1). Soybean Beverages and Related Products

- (a) **Plain soybean beverage** means the milky liquid, prepared from soybeans by eluting protein and other components in hot/cold water or other physical means, without adding optional ingredients. Fibres can be removed from the products.
- (b) **Composite/ Mixed/ flavoured soybean beverages** means the milky liquid, prepared by adding optional ingredients to plain soybean beverages. It includes products such as sweetened soybean beverages, spiced soybean beverages, salted soybean beverages.
- (c) **Soybean - based beverages** means the milky liquid products prepared by adding optional ingredients to soybean beverages, with lower protein content than composite/flavoured soybean beverages.

##### (2). Soybean Curd and Related Products

- (a) **Semisolid soybean curd** means the semisolid product in which soybean protein is coagulated by adding coagulant into the soybean liquid. It may be coagulated using magnesium chloride (*nigari*), calcium sulfate, calcium chloride, citric acid, acetic acid, magnesium sulfate and glucono - $\delta$ - lactone.
- (b) **Soybean curd** means the solid product with higher water content, and is made from soybean liquid and coagulated by adding coagulant. It may be coagulated using magnesium chloride (*nigari*), calcium sulfate, calcium chloride, citric acid, acetic acid, magnesium sulfate and glucono - $\delta$ - lactone.

- (3). **Compressed Soybean Curd** means partially dehydrated soybean curd, of which the water content is much lower than Soybean curd and has a chewy texture.

(4). **Dehydrated Soybean Curd Film** means the dehydrated soybean curd film obtained from the uncovered still surface of soybean liquid preparation, with or without folding up, which will be dehydrated. It may be dipped in salt solution prior to dehydration.

**2. Basic Ingredients:**

- (1) Soybean and/ or soy derivative(s).
- (2) Water

**3. Optional ingredients:**

- (1) Edible oil
- (2) Sugars
- (3) Edible Salts
- (4) Spices, seasoning and condiments
- (5) Other ingredients as appropriate

All the above mentioned ingredients shall conform to their respective standards as prescribed in the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

It shall conform to the following standards:

S. No.	Characteristics	Requirements							
		Soybean Beverages and Related Products			Soybean Curd and Related Products		Compressed Soybean Curd	Dehydrated Soybean Curd Film	
		Plain soybean beverage	Composite/ Mixed/flavoured soybean beverages	Soybean - based beverages	Semisolid soybean curd	Soybean curd			
1.	Moisture, (% by mass)	-	-	-	Not less than 92.0	Not more than or equal to 92.0	Not more than or equal to 75.0	Not more than or equal to 20.0	
2.	Protein, g/100g	Not less than or equal to 2.0	Not less than or equal to 2.0	Not less than or equal to 0.8 but not more than 2.0	Not less than or equal to 2.5	Not less than or equal to 3.5	Not less than or equal to 13.0	Not less than or equal to 30.0	
3.	Urease Index Value	0.05-0.2 pH Units Rise	0.05-0.2 pH Units Rise	0.05-0.2 pH Units Rise	0.05-0.2 pH Units Rise	0.05-0.2 pH Units Rise	0.05-0.2 pH Units Rise	0.05-0.2 pH Units Rise	

**(5). Tofu**

Tofu is made by coagulating milky liquid obtained from soybean, and then pressing into soft white blocks. The milky liquid may be coagulated using magnesium chloride (*nigari*), calcium sulfate, calcium chloride, citric acid, acetic acid, magnesium sulfate and glucono- $\delta$ -lactone, reagents either in combination or individually. The product may contain spices/ herbs for which standards are prescribed in sub – regulation 2.9 of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

It shall conform to the following standards:



S.No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture (% by mass), Max.	76.0
2.	Total Ash (% by mass), Range	0.3-2.0
3.	Protein (on dry basis) % by mass, Min.	8.0
4.	Fat (% by mass), Range	2.0-5.0
5.	Crude fiber (on dry basis) % by mass, Range	0.5-6.0
6.	Titration acidity Max. (as LACTIC ACID) %	1.5
7.	Urease Index Value	0.05-0.2 pH Units Rise"

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT. III/4/Ext./510/18

**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 numbers-

- 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;
- l. 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, 2018;
- liii. F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16<sup>th</sup> November, 2018;
- liv. File No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, Dated 19<sup>th</sup> 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 19<sup>th</sup> November, 2018 and
- lvii. File No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, Dated 26<sup>th</sup> November, 2018.