



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 375]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अक्टूबर 13, 2016/आश्विन 21, 1938

No. 375]

NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 13, 2016/ASVINA 21, 1938

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 10 अक्टूबर, 2016

फा. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016.—कतिपय विनियमों में आगे संशोधन हेतु खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, जिसमें भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार की पूर्व अनुमोदन के साथ निम्न प्रारूप बनाने का प्रस्ताव करता है, खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) के अधीन अपनी शक्तियों का प्रयोग करते हुए, कथित अधिनियम की धारा 92 की कथित उप-धारा (1) के माध्यम से अपेक्षितानुसार, एतद्वारा प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को जानकारी और सूचना देते हैं कि कथित प्रारूप विनियम पर इस अधिसूचना जो सरकारी राजपत्र में प्रकाशित की जाएगी, की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराए जाने की तिथि से तीस दिन की अवधि समाप्त होने के पश्चात, विचार किया जाएगा।

आपत्ति अथवा सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य एवं औषध प्रशासन, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा ईमेल द्वारा regulation@fssai.gov.in पर भेजी जा सकती हैं।

आपत्ति और सुझाव, जो किसी भी व्यक्ति से उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में प्राप्त किए जाएंगे, उपरोक्त निर्धारित अवधि की समाप्ति से पहले, खाद्य प्राधिकरण द्वारा उन पर विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारंभ** - (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2016 है।

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

2. खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में, विनियम 2.2 में-

(I) तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 में, -

(क) नारियल तेल से संबंधित खण्ड 1 के पश्चात, निम्नलिखित खण्ड को अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“1 (अ) विशुद्ध नारियल तेल से अभिप्रेत है तेल जिसे नारियल की गिरी (कोकस न्यूसीफेरा) से प्राप्त खोपरा को यांत्रिक या प्राकृतिक साधनों से ताप या बिना ताप के प्राप्त किया जाता है, जो तेल में बदलाव नहीं होने देता और विशुद्ध नारियल तेल बिना शोधन के उपयुक्त इसकी प्राकृतिक अवस्था में मानक के लिए उपयुक्त होता है। यह साफ होगा और बासी, प्रसुप्त या अन्य बाहरी पदार्थों, अलग किए गए जल, अतिरिक्त डाले गए रंग या स्वाद बढ़ाने वाले पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा और निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा -

40°C पर अपवर्तक सूचकांक	1.4480 - 1.4492
नमी	भार अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
अघुलनशील अशुद्धियां	भार अनुसार 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं
साबुनीकरण मान	250 से अधिक नहीं
आयोडीन मान	4.0 – 11.0
साबुनीकरण पदार्थ	भार अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्लीय मान	0.5 से अधिक नहीं
पोलेसिंकी मान	13 से कम नहीं
पेरोक्साइड मान	तेल के प्रति किलोग्राम 3 समकक्ष से अधिक नहीं

अर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण हेतु परीक्षण नकारात्मक हो जाएगा

(i) **खाद्य सहयोग्य** - अनुमति नहीं

(ii) **संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशेष**

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशेष) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

(iii) **स्वच्छता**

उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय-समय पर निर्धारित ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्मजैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

(iv) लेबलिंग

खाद्य संरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अंतर्गत लेबलिंग उपबंध लागू होंगे।

(v) प्रतिदर्शन और विश्लेषण पदधि

भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण के खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी पुस्तिका के अनुसार।

(ख) लिनसीड आयल से संबंधित खण्ड 4 में, प्रारम्भिक पैरा में, "लिनसीड तेल (तिली का तेल) का अर्थ वह तेल है जिसे स्वच्छ और मजबूत लिनसीड की प्रक्रिया से निकाला जाता है" शब्दों और कोष्ठों को, "फ्लैक्सीड या लिनसीड तेल (तिली का तेल) का अर्थ वह तेल जिसे स्वच्छ और मजबूत फ्लैक्सीड या लिनसीड की प्रक्रिया से निकाला जाता है" शब्द एवं कोष्ठों के द्वारा प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ग) रेपसीड तेल या सरसों के तेल से संबंधित खण्ड 7 में - कम इरूसिक एसिड, 0.6 से अधिक नहीं प्रविष्टि को, निम्नलिखित प्रविष्टि से रखा जाएगा, अर्थात:-

“एसिड मान

6.0 से अधिक नहीं”;

(घ) पाम तेल (पाम आयल) और उसमें निर्धारित इसके मानकों से संबंधित खण्ड 19 में, निम्नलिखित के स्थान पर रखा जाएगा;

“19. पाम तेल से अभिप्रेत वह तेल है जिसे पाम तेल (एलियस गिनिसिस) वृक्ष के फलों के पुष्ट मिसोकार्प के निष्पीडन या विलियक निष्कर्षण विधि द्वारा निकाला जाता है। यह साफ होगा एवं बासी, प्रसुप्त या अन्य बाहरी पदार्थों, अलग किए गए जल, अतिरिक्त डाले गए रंग तथा स्वाद बढ़ाने वाले पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा, अर्थात:-

50° C पर व्यूटायरों-रिफ्रेक्टोमीटर रीडिंग	35.5 - 44.0
या	
50° C पर रिफ्रेक्टिव सूचकांक	1.4491-1.4552
गलनांक बिंदु (कैपिलरी स्लिप विधि)	37° C से अधिक नहीं
आयोडिन मान(विज विधि)	45-56
साबुनीकरण मान	195-205
साबुनीकरण पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
मुक्त फैटी एसिड (पालमिटिक एसिड के रूप में व्यक्त)	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

देशी उत्पादन से कच्चा पाम तेल निष्पीडन विधि के माध्यम से निकाला जाता है जिसे मानव उपयोग के लिए भेजा जा सकता है इसमें प्रदत्त मुक्त फैटी एसिड का मूल्य (%) (पामिटिक एसिड के रूप में व्यक्त) 3.0 से अधिक नहीं हो। परंतु देश में आयातित या घरेलू रूप से उत्पादित पाम तेल में मुक्त फैटी एसिड का मूल्य (%) 3.0 से अधिक और 10.0 तक होगा या विलियक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तेल को केवल शोधन के बाद ही मानव उपभोग के लिए आपूरित किया जाएगा और यह 2.2.1(16) विनियमों के अंतर्गत दिए गए मानकों का अनुपालन करेगा। इसके अतिरिक्त, इसमें फ्लैश बिंदु (पेंसकी-मार्टन क्लोज्ड विधि) - 250° C से कम नहीं होगा”;

(ड) पाम गिरी तेल और उसमें निर्धारित इसके मानकों से संबंधित खण्ड 21 में, निम्नलिखित को रखा जाएगा;

“21. पाम गिरी तेल से अभिप्रेत वह तेल है जिसे पाम (एलियस गिनिसिस) वृक्ष के फलों की मजबूत गिरी से निष्पीडन या विलियक निष्कर्षण विधि द्वारा निकाला जाता है। यह साफ होगा एवं बासी, प्रसुप्त या अन्य बाहरी पदार्थों, अलग किए गए जल, अतिरिक्त डाले गए रंग तथा स्वाद बढ़ाने वाले पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा, अर्थात्:-

40° C पर ब्यूटायरो-रिफ्रैक्टोमीटर रीडिंग	35.3 - 39.5
या	
40° C पर रिफ्रैक्टिव सूचकांक	1.4490 - 1.4520
गलनांक बिंदु (कैपिलरी स्लिप विधि)	37° C से अधिक नहीं
आयोडिन मान (विज विधि)	10 - 23
साबुनीकरण मान	237-255
असाबुनीकरण पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
मुक्त फैटी एसिड (लॉरिक एसिड के रूप में व्यक्त)	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

इसके अतिरिक्त, देश में आयातित या घरेलू रूप से उत्पादित पाम गिरी तेल जिसमें मुक्त फैटी एसिड का मूल्य (%) 3.0 और 10.0 तक हो या विलियक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तेल को केवल शोधन के बाद ही मानव उपभोग के लिए आपूरित किया जाएगा और यह 2.2.1(16) विनियमों के अंतर्गत दिए गए मानकों का अनुपालन करेगा। इसके अतिरिक्त, इसमें फ्लैश बिंदु (पेंसकी- मार्टन क्लोज्ड विधि) - 250° C से कम नहीं होगा”;

आर्जीमोन तेल का परीक्षण नकारात्मक होगा

यद्यपि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुमति खाद्य योजक हो सकते हैं।

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होगा”;

(II) भोज्य वसा से संबंधित उप-विनियम 2.2.4 में,-

(क) कोकोआ बटर और उसमें निर्धारित इसके मानकों से संबंधित खण्ड 5 में, निम्नलिखित के स्थान पर रखा जाएगा;

“5. कोकोआ बटर का अभिप्रेत है जो कोको बीन्स, *थियोब्रोमा केकाओ एल* के खमीरीकृत और सुखाए हुए बीजों या इसके अवयवों (खोल को छोड़कर) या इसके उत्पादों, कोकोआ निब, कोकोआ फाइन्स, कोकोआ मास, कोकोआ प्रेस केक या एक्सपेलर प्रेस केक के निचोड़ या निष्पीडन द्वारा उत्पादित वसा है। यह बासी होने या अन्य गंध, मिलावटों या अन्य हानिकारक सामग्री से मुक्त होगा। इसमें कोकोआ बटर का रंग, गंध और स्वाद के गुण होंगे। यदि वसा को विलायक निष्कर्षण विधि द्वारा निकाला जाता है, तो इसमें 5 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा:

मुक्त फैटी एसिड का प्रतिशत (ऑलिक एसिड के रूप में गणना)	1.5 से अधिक नहीं
आयोडिन मान	32 से 42
गलनांक बिंदु	29° C से 34° C
40° C पर बायट्रो-रिफ्रैक्टोमीटर रीडिंग	40.9 से 48.0

	या	1.4530-1.4580
40° C पर रिफ्रैक्टिव सूचकांक		
साबुनीकरण मान		188 से 200
असाबुनीकरण पदार्थ और		भार अनुसार 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं
प्रेस कोकोआ बटर की मामले में		भार अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ख) खण्ड 10 के पश्चात, निम्नलिखित खण्ड को अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्-

“11. पीनट बटर से अभिप्रेत है जो ससंजक, चूर्ण खाद्य उत्पाद जो स्वच्छ, मजबूत, छिलके सहित मूंगफली या मूंगफलियों (एराचिस हाइपोगोयिआ एल) की भुनी हुई परिपक्व गुठलियों में से जिनके बीजों के छिलके हटा दिए गए हैं, को पीस कर तैयार किया जाता है। इसमें इन विनियमों में स्वीकृत चीनी, द्रव्य ग्लूकोज और भोज्य तेल और वसा हो सकते हैं।

यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा-

नमी	भार अनुसार 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
वसा	भार अनुसार 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं (शुष्क आधार पर)
प्रोटीन	भार अनुसार 250.0 प्रतिशत से अधिक नहीं (शुष्क आधार पर)
कुल भस्म	भार अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं (शुष्क आधार पर)
निष्कर्षित वस का एसिड मान	4.0 से अधिक नहीं
NaCl के रूप में नमक	भार अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं

अर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

(i) **खाद्य सहयोज्य -**

उत्पाद में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट 'क' में अनुमति प्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।

(ii) **संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशेष**

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशेष) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

(iii) **स्वच्छता**

उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों एवं खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय-समय पर निर्धारित ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्मजैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

(iv) लेबलिंग

खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अंतर्गत लेबलिंग प्रावधान लागू होंगे।

(v) प्रतिदर्शन एवं विश्लेषण प्रणाली

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण के खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी नियमावली के अनुसार।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./262(187)]

नोट: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ. सं. 2-15015/30/2010 तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्ती निम्न अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए: -

- (i) फा. सं. 4-15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी.15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा. सं. पी.15025/262/13-पीए/एफएसएसआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा. सं. 1-83एफ/एससीआई. पैन-अधि./एफएसएसआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं. पी.15025/263/13-पीए/एफएसएसआई, तारीख 4 नवंबर, 2015;
- (viii) फा. सं. पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसआई, तारीख 4 नवंबर, 2015;
- (ix) फा. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (x) फा. सं. पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (xi) फा. सं. पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (xii) फा. सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड/एसपी(मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद)/एसएसआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा. सं. 3-16/विशिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य योजक)एफएसएसआई-2014 तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/एफ./एफएसएसआई/2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्युटिकल्स)/एफएसएसआई-2013 तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा. सं. 1-12/मानक/एस. पी. (मधु. मधुकारक)/एफ. एस. एस. आई.-2015 तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014 तारीख 5 सितम्बर, 2016 और
- (xviii) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसआई-2015 तारीख 14 सितम्बर, 2016 ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**(Food Safety and Standards Authority of India)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 10th October, 2016

F. No. Stds/O&F/Notification(3)/FSSAI-2016.—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 section 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 or 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 or 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

2. **Short title and commencement.**-(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016.
(2) They shall come into force on the date of their final publication in the official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.2,-

(I) in sub-regulation 2.2.1 relating to OILS,-

(a) after clause 1 relating to Coconut oil, the following clause shall be inserted, namely:-

“1 (A) Virgin Coconut Oil means the oil expressed from copra obtained from the kernel of *Cocos nucifera* nuts by mechanical or natural means with or without the application of heat, which does not lead to alteration of the oil and virgin coconut oil is suitable for human consumption in its natural state without refining. It shall be clear and free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil and it shall conform to the following standards –

Refractive index at 40°C	1.4480 - 1.4492
Moisture	Not more than 0.5 per cent by weight
Insoluble impurities	Not more than 0.05 per cent by weight
Saponification Value	Not less than 250
Iodine value	4.0 – 11.0
Unsaponifiable matter	Not more than 0.5 per cent by weight
Acid Value	Not more than 0.5
Polenske Value	Not less than 13
Peroxide Value	Not more than 3 milliequivalent per kg. of oil

Test for Test for argemone oil shall be negative.

(i) **Food Additives** Not permitted.

(ii) **Contaminants, Toxins and Residues**

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

(iii) **Hygiene**

The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses)

Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006.

The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulation, 2011.

(iv) Labelling

The provisions laid down under Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.

(v) Methods of Sampling and Analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Methods of Analysis of Food.”;

(b) in clause 4 relating to Linseed oil, in the opening paragraph, for the words and brackets “Linseed oil (tili ka tel) means the oil obtained by process of expressing clean and sound linseed”, the words and brackets “Flaxseed or Linseed oil (tili ka tel) means the oil obtained by process of expressing clean and sound Flaxseed or Linseed oil”, shall be substituted;

(c) in clause 7 relating to Rapeseed oil or mustard oil-low erucic acid, for the entry Not more than 0.6”, the following entry shall be substituted, namely:-

“Acid value	Not more than 6.0”;
-------------	---------------------

(d) for clause 19 relating to Palm oil, and its standards specified therein, the following shall be substituted;

“19. Palm oil means the oil obtained from fleshy mesocarp of fruits of the oil palm (*Elaeis Guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 50° C	35.5 - 44.0	
	Or	
Refractive Index at 50° C	1.4491-1.4552	
Melting point (capillary slip method)	Not more than 37° C	
Iodine value(Wij's method)	45-56	
Saponification value	195-205	
Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent	
Free Fatty Acid (expressed as Palmitic Acid)	Not more than 10.0 per cent	

Indigenously produced raw Palm Oil obtained by method of expression may be supplied for human consumption as such provided Free Fatty Acid value (%) (expressed as Palmitic Acid) is not more than 3.0. But palm oil imported into the country or domestically produced having Free Fatty Acid value more than 3.0 and upto 10.0 or obtained by solvent extraction shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). Additionally, it shall have Flash Point (Pensky-Marten closed method) – Not less than 250° C.”;

(e) for clause 21 relating to Palm Kernel Oil and its standards specified therein, the following shall be substituted;

“21. Palm kernel oil means the oil obtained from sound kernel of the fruits of oil palm (*Elaeis guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear and free from rancidity suspended, or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 40° C	35.3 - 39.5	
	Or	
Refractive Index at 40° C	1.4490 - 1.4520	
Iodine value (Wij's method)	10 - 23	
Saponification value	237-255	

Unaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
Free Fatty Acid (expressed as Lauric Acid)	Not more than 10.0 per cent

Further, Palm kernel oil imported into the country or domestically produced having Free Fatty Acid value(%) more than 3.0 and upto 10.0 or obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). Additionally, it shall have flash point (Pensky–Martens closed method) – not less than 250°C.

test for argemone oil shall be negative.

however, it may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

the oil so refined shall not contain hexane more than 5.00 ppm.”;

(II) in sub-regulation 2.2.4 relating to Edible Fats, -

(a) for clause 5 relating to Cocoa butter, and its standards specified therein, the following shall be substituted;

“5. Cocoa butter means the fat produced by extraction or expression from cocoa beans, the fermented and dried seeds of *Theobroma cacao* L, or its constituent parts (except the shell), or its products, cocoa nib, cocoa fines, cocoa mass, cocoa press cake or expeller press cake. It shall be free from rancidity or other off odours, adulterants or other harmful ingredients. It shall have the colour, odour and taste characteristic of cocoa butter. If the fat is obtained by the method of solvent extraction, it shall not contain hexane more than 5ppm. It shall conform to the following standards:

Percentage of free fatty acids (Calculated as oleic acid)	Not more than 1.5
Iodine value	32 to 42
Melting point	29° C to 34° C
Butyro-refractometer reading at 40° C	40.9 to 48.0
	Or
Refractive Index at 40° C	1.4530-1.4580
Saponification value	188 to 200
Unaponifiable matter	Not more than 0.7 per cent by weight
and	
in case of press cocoa butter	Not more than 0.35 per cent by weight.”;

(b) after clause 10, the following clause shall be inserted, namely:-

“11. Peanut Butter means cohesive, comminuted food product prepared from clean, sound, shelled peanuts or groundnuts (*Arachis hypogaea* L.) by grinding roasted mature kernels from which the seed coats have been removed. It may contain sugar, liquid glucose and edible oils and fats permitted in these regulations.

It shall conform to the following standards-

Moisture	Not more than 3.0 per cent by weight
Fat	Not less than 40.0 per cent by weight(on dry basis)
Protein	Not less than 25.0 per cent by weight(on dry basis)
Total ash	Not more than 5.0 per cent by weight(on dry basis)
Acid value of extracted fat	Not more than 4.0
Salt as NaCl	Not more than 2 per cent by weight

Test for argemone oil shall be negative.

(i) **Food Additives-**

The product may contain food additives permitted in Appendix A of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

(ii) Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

(iii) Hygiene

The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006.

The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulation, 2011.

(iv) Labelling

The provisions laid down under Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.

(v) Methods of Sampling and Analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India, Manual of Methods of Analysis of Food.”.

PAWAN KUMAR AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.III/4/Exty./262(187)]

Note. The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary 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 the 7th June, 2013;
- (ii) F. No.P.15014/1/2011-PFA dated the 27th June, 2013;
- (iii) F. No.5/15015/30/2012 dated the 12th July, 2013;
- (iv) F. No.P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5th December, 2014;
- (v) F. No.1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;
- (vi) F. No.4/15015/30/2011 dated the 4th August, 2015;
- (vii) F. No.P.15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F. No.P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (ix) F. No.7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (x) F. No.P.15025/208/2013-PA/FSSAI dated the 13th November, 2015;
- (xi) F. No.P.15025/261/2013-PA/FSSAI dated the 13th November, 2015;
- (xii) F. No.1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014 dated the 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. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014 dated 5th September, 2016 and
- (xviii) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015 dated 14th September, 2016.