



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 391]

No. 391]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अक्टूबर 27, 2016/कार्तिक 5, 1938  
NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 27, 2016/KARTIKA 5, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 25 अक्टूबर, 2016

एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016.—कतिपय विनियमों में आगे संशोधन हेतु खाद्य संरक्षा और मानक) खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य (विनियम, 2011 जिसमें भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार की पूर्व अनुमति के साथ निम्न प्रारूप बनाने का प्रस्ताव करता है, खाद्यसंरक्षा और मानक अधिनियम, 2006) 2006का (34 की धारा के साथ पठित 16धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड के अधीन (ड)अपनी शक्तियों का प्रयोग करते हुए की 92 कथित अधिनियम की धारा, उक्त उपके (1) धारा-माध्यम से अपेक्षितानुसार, एतद्वारा प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को जानकारी और सूचना देते हैं कि कथित प्रारूप विनियम पर इस अधिसूचना जो 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।

आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और औषध प्रशासन, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा ईमेल द्वारा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर भेजी जा सकती हैं

आपत्तियां 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 सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 है।

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

2. खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, में - (अ) सारणी सं. 14 में, अंगूर वाइन के सामने, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.3 के लिए, विद्यमान प्रविष्टियों के पश्चात स्तम्भ क्रमशः (3), (4), (5) और (6) में, निम्न प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात्:-

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		"मेलिक अम्ल, डीएल -	296	जीएमपी	-
		एसकोरबिक अम्ल एल-	300	300 मिग्रा/किग्रा	-
		साइट्रिक अम्ल	330	1,000 मिग्रा/किग्रा	-
		टारटरिक अम्ल एल(+)	334	जीएमपी	-
		लैक्टिक अम्ल	270	जीएमपी	-
		गम एराबिक (एसिसया गम)	414	300 मिग्रा/किग्रा	-
		टानिस	181	जीएमपी	-
		मेटाटारटरिक अम्ल	353	100 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामल (सादा)	150a	जीएमपी	(केवल लाइकर वाइन के लिए अनुज्ञेय)
		कार्बोक्सीमिथाइल-सेलुलोज	466	100 मिग्रा/किग्रा	(सफेद और स्पंकिंग वाइन के लिए)
		पोटेशियम बाइकार्बोनेट	501(ii)	जीएमपी	-
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	-
		पॉलीविनाइल-पॉलीपाइरोलाइडोन	1202	800 मिग्रा/किग्रा	-
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	-
		ऑक्सिजन	948	जीएमपी	-
		आइसोएस्कार्बिक अम्ल (इरथोर्बिक अम्ल)	315	250 मिग्रा/मिली	-
		पोटेशियम-एल(+)-टारट्रेट	336	जीएमपी	-



	पोटेशियम डी,एल-टारट्रेट		जीएमपी	
	कैल्शियम टारट्रेट	354	जीएमपी	
	कॉपर सल्फेट (और कॉपर साइट्रेट)	519,	10मिग्रा/ल	-
	गैसिस (अरगोन)	938	जीएमपी	-
	कैरामेल II - कास्टिक सल्फाइट प्रक्रिया	150 b	जीएमपी	-
	खमीर मानो प्रोटीन		जीएमपी	-
	पोटेशियम फेरासाइनाइड	536	जीएमपी	-
	यूरीज		जीएमपी	-
	सिल्वर क्लोराइड		10मिग्रा/ल	-
	डायमोनियम डाइफास्फेट	342(ii)	300 मिग्रा/ल	(स्पार्किंग वाइन के लिए)
	एमोनियम सल्फेट	517	300 मिग्रा/ल	(नमक की तरह व्यक्त (स्पार्किंग वाइन के लिए))
	ऑनोजिकल उपयोग के लिए चारकोल (ऑनोजिकल कार्बन)		100 g/hl	-
	अमोनियम बाइसल्फेट (अमोनियम हाइड्रोजन सल्फाइट)	-	जीएमपी	-
	थियामिन हाइड्रोक्लोराइड		जीएमपी	-
	खमीरों के पतनमूल से प्राप्त खमीर उत्पाद (ऑटोलिसैट, कोशिका त्वचा, प्रविष्ट कोशिका)		जीएमपी	-
	पोटेशियम बाइकारबोनेट (पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट)	501(ii)	जीएमपी	-
	लैक्टिक बैक्टीरिया	-	जीएमपी	लेक्टिक अम्ल बैक्टीरिया ओनेकोकस, ल्यूकोनोस्टॉक,

					लैक्टोब्रेसिलस और पेडिकोकस जीनस से संबंधित होना चाहिए और अंगूर, मस्टस, वाइन से अलग किया हुआ होना चाहिए या इन बैक्टीरिया से व्युत्पन्न होना चाहिए।
		पॉलीविनाइन पॉलीपायरोलिडोन	1202	800 मिग्रा/ल	-
		पादप मूल से प्रोटीन	-	जीएमपी	गेहूं से निकाली गई पादप प्रोटीन (ट्रिटीकम बुलकेरिस), मटर (पिसम सेटीवम), या आलू (सोलानम ट्यूबरोसम)। यह मुख्यतः प्रोटीनों की बनी होती है और इसमें अल्प अवयव, कार्बोहाइड्रेट (फाइबर, स्टार्च, शुगर), वसा और खनिज होते हैं। यह मानव उपभोग के लिए मानी जाती है। पादप प्रोटीन पदार्थ का प्रयोग मस्टस और वाइन की फाइनिंग के लिए किया जाता है।
		कैसिइन	-	जीएमपी	-
		पोटेशियम केसीनाइट	-	जीएमपी	-
		एडिबल जेलाटिन	-	जीएमपी	उचित लेबल के अधीन। ये प्रसंस्करण सहायक हैं।
		इसिंग्लास (फिश ग्लू)		जीएमपी	
		एगग एल्ब्युमिन व्हाइट		जीएमपी	
		सिलिकॉन डायऑक्साइड	551	जीएमपी	-



	बेंटोनाइट	558	जीएमपी	-
	एल्मूमिनियम सिलिकेट (केओलिन)	559	जीएमपी	-
	β-ग्लूकानेसिस		जीएमपी	-
	खमीर प्रोटीन अर्क	-	जीएमपी	खमीर प्रोटीन मुख्यतः सेकेरोमाइसिस एसपी खमीर के सिटोप्लाज्म से प्राप्त किए जाते हैं।
	शोषक कॉपॉलीमर ट्रीटमेंट (पीवीआई/ पीवीपी)		जीएमपी	-
	माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज	460 (i)	जीएमपी	-
	डीएल टारटेरिक अम्ल	-	जीएमपी	-
	कैल्शियम एल्गाइनेट	404	जीएमपी	(बोतल में खमीरीकरण से प्राप्त केवल स्पार्कलिंग और सेमी-स्पार्कलिंग वाइन्स के लिए अनुज्ञेय)
	पोटेशियम एल्गाइनेट	402	जीएमपी	-
	खमीर	-	जीएमपी	-
	कैल्शियम फाइटेट		जीएमपी	-
	चिटोसन		जीएमपी	-
	चिटिन-ग्लूकैन		जीएमपी	-
	ऑलिक अम्ल के मोनो- और डाइ- ग्लिसाइराइडस का मिश्रण		जीएमपी	-";

(ख) सारणी सं. 14 में, डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय जिनमें 15% अल्कोहल से अधिक है, के सामने, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.6 के लिए, मौजूदा प्रविष्टियों के पश्चात स्तम्भ क्रमशः (3), (4), (5) और (6) में, निम्न प्रविष्टियां अंतः स्थापित की जाएंगी, अर्थात्:-

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“कैरामेल II - कास्टिक सल्फाइट प्रक्रिया	150 b	जीएमपी	-
		गोल्ड (रंग)	175	जीएमपी	-
		सिल्वर (रंग)	174	जीएमपी	-
		वुड रेसिन का ग्लाइसरोल एस्टर्स	445(iii)	जीएमपी	-
		एल्फा टोकोफेरोल	307	जीएमपी	-
		रिबोफ्लेविंस		जीएमपी	-
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफिलिनस, कॉपर कॉम्प्लैक्स		100 /किग्रा”	-.”;

(ग) सारणी सं. 14 में, सुगंधित मादक पेय के सामने, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.7 के लिए, विद्यमान प्रविष्टियों के पश्चात स्तम्भ क्रमशः (3), (4), (5) और (6) में, निम्न प्रविष्टियां अंतः स्थापित की जाएंगी, अर्थात्:-

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“फासफोरिक अम्ल	338	1,000 मिग्रा/किग्रा	-.”.

[विज्ञापन-III/4/असा./283(187)]

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-3, खंड 4 में अधिसूचना संख्यां 3क फा. सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे उसके पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचना सं. द्वारा संशोधन किए गए:

- (i) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा. सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;



- (v) फा. सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा. सं. पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा. सं. पी. 15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा. सं. पी. 15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा. सं. 1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिशएंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट0 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14एफ/अधिसूचना (न्यूट्रास्टिक्स)/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) फा. सं. 11/09/रेग./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 और
- (xxi) फा. सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016.

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**

(Food Safety and Standards Authority of India)

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 25th October, 2016

**F. No. 1/Additives/Std/14.2Notification/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 propose to make, with the previous approval of the Central Government in exercise of 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, for the information of persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which the 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, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi – 110002, or may be sent at [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in);

The objection or suggestion which may be received from any person with respect to said draft regulations, before the expiry of the period specified above, will 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 Appendix A, under the heading “IV USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS”, in Table 14,-
- (a) in food category system 14.2.3 relating to “Grape wine”, in columns (3), (4), (5) and (6), after the existing entries, the following entries shall respectively be inserted, namely :-

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“Malic Acid DL-	296	GMP	-
		Ascorbic Acid L-	300	300 mg/kg	-
		Citric Acid	330	1,000 mg/kg	-
		Tartaric Acid L(+)	334	GMP	-
		Lactic Acid	270	GMP	-
		Gum Arabic (Acacia Gum)	414	300 mg/kg	-
		Tannins	181	GMP	-
		Metatartaric Acid	353	100 mg/kg	-
		Caramel (plain)	150a	GMP	(allowed only for liqueur wines)
		Carboxymethyl-Cellulose	466	100 mg/kg	(For white and sparkling wines)
		Potassium Bicarbonate	501(ii)	GMP	-
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	-
		Polyvinyl-Polypyrrolidone	1202	800 mg/kg	-
		Nitrogen	941	GMP	-
		Oxygen	948	GMP	-
		Isoascorbic Acid (Erythorbic Acid)	315	250 mg/ml	-
		Potassium-L(+)-Tartrate	336	GMP	-
		Potassium D,L-Tartrate		GMP	-
		Calcium Tartrate	354	GMP	-
		Copper Sulphate (and Copper citrate)	519,	10mg/l	-
		Gases(Argon)	938	GMP	-
		Caramel II - Caustic Sulphite Process	150 b	GMP	-
		Yeast Manno Proteins		GMP	-
		Potassium Ferrocyanide	536	GMP	-
		Urease		GMP	-
		Silver chloride		10mg/l	-
		Diammonium Diphosphate	342(ii)	300 mg/l	(for sparkling wines)
		Ammonium Sulfate	517	300 mg/l	(expressed as the salt) (for sparkling wines)
		Charcoal for oenogical use (Oenological Carbon)		100 g/hl	-
		Ammonium Bisulphite (ammonium hydrogen sulphite)	-	GMP	-



	Thiamin Hydrochloride		GMP	-
	Yeasts products coming from the degradation of yeasts (autolysats, cell skins, inerted cells).		GMP	-
	Potassium bicarbonate (Potassium hydrogen carbonate)	501(ii)	GMP	-
	Lactic Bacteria	-	GMP	The lactic acid bacteria must belong to the <i>Oenococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactobacillus</i> and <i>Pediococcus</i> genus and must be isolated from grapes, musts, wine or have been derived from these bacteria.
	Polyvinylpyrrolidone	1202	800 mg/l	-
	Proteins from plant origin	-	GMP	The plant protein extracted from wheat ( <i>Triticum vulgare</i> ), peas ( <i>Pisum sativum</i> ), or potatoes ( <i>Solanum tuberosum</i> ). It is mainly made up of proteins and may contain, as minority constituents, carbohydrates (fibres, starch, sugars), fats and minerals. It is intended for human consumption. The plant protein matter is used for the fining of musts and wines.
	Casein	-	GMP	-
	Potassium caesinate	-	GMP	-
	Edible Gelatin	-	GMP	-
	Isinglass (Fish Glue)		GMP	Subject to proper label declaration. These are processing aids.
	Egg white albumin		GMP	
	Silicon dioxide	551	GMP	-
	Bentonite	558	GMP	-
	Aluminium Silicate (Kaolin)	559	GMP	-
	$\beta$ -Glucanases		GMP	-
	Yeast Protein extract	-	GMP	The proteins of yeast protein extracts mainly come from the cytoplasm of <i>Saccharomyces</i> sp. yeast.
	Adsorbant Copolymer Treatment (PVL/PVP)		GMP	-



		Microcrystalline cellulose	460 (i)	GMP	-
		DL Tartaric Acid	-	GMP	-
		Calcium alginate	404	GMP	(allowed only for sparkling and semi-sparkling wines obtained by fermentation in bottle).
		Potassium alginate	402	GMP	-
		Yeasts	-	GMP	-
		Calcium Phytate		GMP	-
		Chitosan		GMP	-
		Chitin-Glucan		GMP	-
		Mixture of Mono- and Di- Glycerides of Oleic Acid		GMP.;	-

(b) in food category system 14.2.6 relating to "Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol", in columns (3), (4), (5) and (6), after the existing entries, the following entries shall respectively be inserted, namely :-

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		"Caramel II - Caustic Sulphite Process	150 b	GMP	-
		Gold (colour)	175	GMP	-
		Silver (colour)	174	GMP	-
		Glycerol Esters Of Wood Resin	445(iii)	GMP	-
		Alpha-Tocopherol	307	GMP	-
		<b>RIBOFLAVINS</b>		GMP	-
		<b>CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES</b>		101 /kg	-";

(c) in food category system 14.2.7 relating to "Aromatized alcoholic beverages", in columns (3), (4), (5) and (6), after the existing entries, the following entries shall respectively be inserted, namely :-

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		"Phosphoric acid	338	1,000 mg/kg	-";

[ADVT.-III/4/Exty./283(187)]

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

**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 the 7<sup>th</sup> June, 2013;
- (ii) F.No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27<sup>th</sup> June, 2013;
- (iii) F.No. 5/15015/30/2012, dated the 12<sup>th</sup> July, 2013;
- (iv) F.No. P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5<sup>th</sup> December, 2014;



- (v) F. No.1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012 dated the 17<sup>th</sup> February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 4<sup>th</sup> August, 2015;
- (vii) F.No P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4<sup>th</sup> November, 2015;
- (viii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4<sup>th</sup> November, 2015;
- (ix) F.No P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13<sup>th</sup> November, 2015;
- (x) F.No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13<sup>th</sup> November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated the 13<sup>th</sup> November, 2015;
- (xii) F.No.1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI- 2013, dated 11<sup>th</sup> January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated 3<sup>rd</sup> May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03 Enf/FSSAI/2014, dated 14<sup>th</sup> June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals) /FSSAI-2013, dated 13<sup>th</sup> July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15<sup>th</sup> July, 2016;
- (xvii) F. No.1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, 23<sup>rd</sup> August, 2016;
- (xviii) F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5<sup>th</sup> September, 2016;
- (xix) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14<sup>th</sup> September, 2016;
- (xx) F.No.11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10<sup>th</sup> October, 2016 and
- (xxi) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10<sup>th</sup> October, 2016.