



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-04012022-232386
CG-DL-E-04012022-232386

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 682]
No. 682]

नई दिल्ली, सोमवार, दिसम्बर 27, 2021/पौष 6, 1943
NEW DELHI, MONDAY, DECEMBER 27, 2021/PAUSHA 6, 1943

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण अधिसूचना

नई दिल्ली, 27 दिसम्बर, 2021

फा. सं. स्टैंडर्ड/एफए/ए-1.30/संख्या1/2020-एफ.एस.एस.ए.आई.—कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करता है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) के द्वारा यथा अपेक्षित सभी संभाव्य व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है और सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियम पर उस तारीख से जब इन प्रारूप विनियमों की राजपत्र कि प्रतिया आम जनता को उपलब्ध कराई जाती है, से साठ दिन की अवधि समाप्ति के पश्चात्, विचार किया जाएगा;

आपत्तियां अथवा सुझाव, यदि कोई हो, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को संबोधित किए जाएं अथवा ई-मेल regulation@fssai.gov.in पर ई-मेल द्वारा भेजे जाएं।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से प्राप्त होने वाली आपत्तियां अथवा सुझाव जो यथा विनिर्दिष्ट अवधि के समाप्त होने से पूर्व प्राप्त होंगे, उन पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2021 कहा जाएगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 (जिसे इसके बाद उक्त विनियम कहा गया है) में, -

दुग्ध के लिए मानकों से संबंधित विनियम 2.1 में, उप-विनियम 2.1.2 में, खण्ड 2 में मद (ख) में तालिका में,

(क) क्र.सं. 3 में 'बकरी अथवा भेड़ के दूध' से संबंधित कालम (1) से (5) के अंतर्गत प्रविष्टियों के लिए निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात:

"3	बकरी का दूध	संपूर्ण भारत	3.0	8.0"
----	-------------	--------------	-----	------

(ख) "फुल क्रीम मिल्क" और इससे संबंधित प्रविष्टि से संबंधित क्रम संख्या 10 के पश्चात, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा:

"11	भेड़ का दूध	संपूर्ण भारत	3.0	9.0"
-----	-------------	--------------	-----	------

(2) विनियम 2.2 में,

(क) उप विनियम 2.2.1 में,

खण्ड 8 में, उप खण्ड (3) में, विद्यमान तालिका के पश्चात निम्नलिखित तालिका को जोड़ा जाएगा, अर्थात:-

"परा-बैंगनी के 270 में अवशोषकता:

प्रकार	परा-बैंगनी में अवशोषकता 270 एनएम पर	डेल्टा के
अतिरिक्त विरजिन ओलिव तेल	≤0.22	≤ 0.01
विरजिन ओलिव तेल	≤ 0.25	≤ 0.01
साधारण विरजिन ओलिव तेल	≤ 0.30 (*)	≤0.01
परिशोधित ओलिव तेल	≤ 1.10	≤ 0.16
ओलिव तेल	≤ 0.90	≤0.15
परिशोधित ओलिव खली का तेल	≤ 2.00	≤ 0.20
ओलिव खली का तेल	≤ 1.70	≤0.18

* उत्प्रेरित एल्यूमिना के माध्यम से नमूनों के पास होने के पश्चात 270 एनएम पर अवशोषकता 0.11 के बराबर अथवा इससे कम होगी।"

(ii) खण्ड (31) के पश्चात, निम्नलिखित खण्ड को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

"32. मोरिंगा तेल से तात्पर्य मोरिंगा के साफ-सुथरे और अक्षत बीज (मोरिंगा ओलेईफेरा) की पेराई की प्रक्रिया के द्वारा प्राप्त तेल से है। यह खटास, निलंबित द्रव्य अथवा अन्य बाह्य पदार्थों से मुक्त, पृथक्कृत जल, रंग अथवा स्वादिष्ट पदार्थ अथवा खनिज तेल न मिलाया गया हो। यह निम्नलिखित विशिष्टियों के अनुरूप होगा, अर्थात : —

क्र.सं.	मानदण्ड	सीमा
1.	अपवर्तक सूचकांक 40°C पर	1.4520 – 1.4680
2.	साबुनीकरण मान	167-192
3.	आयोडीन मान	65-70
4.	असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत भार से अधिक नहीं
5.	अम्ल मान	6.0 से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।”

(ख) 'फैटी एसिड कंपोजीशन' से संबंधित उप विनियम 2.2.7 में तालिका में, कालम (26) के पश्चात निम्नलिखित कालम को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

“फैटी एसिड (1)	मोरिंगा तेल (27)
C6:0	एनडी
C8:0	0.4 अधि.
C10:0	0.4 अधि.
C12:0	0.4 अधि.
C14:0	1.4 अधि.
C16:0	3.0-13.0
C16:1	0.9-2.9
C17:0	0.09 अधि.
C17:1	एनडी
C18:0	2.5-8.5
C18:1	67-78
C18:2	4.0 अधि.
C18:3	2.5 अधि.

C20:0	2.0-4.2
C20:1	1.2-3.0
C20:2	एनडी
C22:0	5.0-8.0
C22:1	0.3 अधि.
C22:2	एनडी
C24:0	1-3.5
C24:1	एनडी
C26:0	1.4 अधि.

टिप्पण 1.- एनडी- पता लगाने योग्य नहीं, कुल फैटी एसिड $\leq 0.05\%$ के रूप में परिभाषित”;

(ग) “तेलों और वसा का परऑक्साइड मान” से संबंधित उप-विनियम 2.2.8 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को जोड़ा जाए, अर्थात: -

“2.2.9 विलायक निष्कर्षित कच्चा वनस्पति तेल (सीधे मानव खपत के लिए नहीं)- (1) विलायक निष्कर्षित कच्चे वनस्पति तेल से तात्पर्य इन विनियमों के उप विनियम 2.2.1 के अंतर्गत संबंधित खाद्य तेलों के मानकों में विनिर्दिष्ट स्रोतों से खाद्य श्रेणी के हैक्सेन का प्रयोग करते हुए निष्कर्षित वनस्पति तेल से है। यह खटास, अपमिश्रकों, तलछट, निलंबित द्रव्य अथवा अन्य बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा, पृथक्कृत जल, रंग अथवा स्वादिष्ट पदार्थ अथवा खनिज तेल न मिलाया गया हो। ये तेल आर्जीमोन तेल से भी मुक्त होंगे।

(2) इस प्रकार ये तेल सीधे मानव खपत के लिए नहीं हैं और मानव खपत से पहले परिशोधित किए जाएंगे। इस प्रकार परिशोधित तेल, विनियम 2.2.1 (16) के अंतर्गत संबंधित खाद्य तेलों के लिए विनिर्दिष्ट मानकों के अनुरूप होंगे।

(3) ये तेल नीचे दी गई तालिका में निर्धारित मानकों के अनुरूप होंगे।

तालिका

विलायक निष्कर्षित कच्चे वनस्पति तेल	आर्द्रता और अविलय अशुद्धता (भार की प्रतिशतता अधि)	अपवर्तक सूचकांक 40°C पर	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज'स)	अम्ल मान अधिकतम	असाबुनीकरणीय पदार्थ (भार की प्रतिशतता अधि)	स्फुरांक पेंस्की मार्ट्स (क्लोज्ड कप पद्धति) °C न्यूनतम
नारियल का तेल	1.0	1.4481-1.4491	250 (न्यूनतम)	7.5 - 10	10.0	1.0	90
बिनौले का तेल	0.75	1.4630-1.4660	190- 198	98 -123	10.0	2.0	100
मूंगफली का तेल	0.70	1.4620-1.4640	188 -196	85-99	12.5	1.0	100
नाइजर सीड का तेल	0.75	1.4665-1.4691	188-193	110-135	10.0	1.5	100

कुसुंभ का तेल	0.50	1.4674-1.4689	186-196	135-148	6.0	1.5	100
तिल का तेल	0.5	1.4646-1.4665	188-193	103-120	6.0	2.5	90
सोयाबीन का तेल	0.5	1.4649-1.4710	189 - 195	120-141	6.0	1.5	100
सूरजमुखी का तेल	0.5	1.4640-1.4691	188-194	100-145	5.0	2.0	100
सरसों का तेल	1.0	1.4646-1.4662	168-177	96-112	12.0	2.0	100
चावल की भूसी का तेल	0.50	1.4600-1.4700	180 - 195	90-105	30.0	6.0	100
जैतून की खली का तेल	1.0	1.4680- 1.4707 20 °C पर	182-193	75-92	10.0	4.0	80"

(3) "कद्दूकस नारियल बूरा" से संबंधित विनियम 2.3 में, उप-विनियम 2.3.45 के लिए, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात: -

"2.3.45 नारियल बूरा-(1) नारियल बूरा से तात्पर्य ऐसे उत्पाद से है:

(क) नारियल (कोकोस्नुसिफेरा एल.) की साबुत गिरी से प्राप्त अक्षत श्वेत गिरी को निष्कर्षण के बिना प्रसंस्करण करने के लिए उपयुक्त विकास के स्तर पर पहुंचने पर छीलकर, पिसाई करके, कद्दूकस करके और सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद;

(ख) उपयुक्त ढंग से प्रसंस्कृत, डी-हस्किंग, हैचटिंग, छीलना, धुलाई, विखंडित करना, सुखाना और फटकना जैसे कार्यों को करना;

(ग) मद (क) और (ख) में वर्णित, जिनसे उपयुक्त भौतिक साधनों से आंशिक रूप से तेल निष्कर्षित किया गया है।

(2) इस उत्पाद को पाउडर, गुच्छों, चिप्स और टुकड़ों के रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है। इसका रंग सफेद से लेकर हलका सफेद क्रीम रंग होगा। यह बाह्य पदार्थों, कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीटाणुओं और चूहों के संदूषणों से मुक्त होगा। यह उत्पाद स्वाद में रुचिकर, स्वादिष्ट होगा, विकृत गंध और किण्वन की स्थिति से मुक्त होगा।

(3) इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल लगाया जाएगा। इसके अतिरिक्त, ऐसे उत्पाद जिनमें तेल की मात्रा 35-60% होगी, पर "न्यूनीकृत वसा नारियल बूरा" के रूप में लेबल लगाया जाएगा।

(4) यह उत्पाद निम्नलिखित के अनुरूप होगा: —

क्र.सं.	मानदण्ड	सीमाएं
1.	आर्द्रता % m/m (अधिकतम)	3.0
2.	लौरिक अम्ल के रूप में मापे गए निष्कर्षित तेल की कुल अम्लता % m/m (अधिकतम)	0.3
3.	तेल की मात्रा % m/m	
(क)	बिना तेल निष्कर्षण के लिए जैसा कि 1(क) में वर्णित है।(न्यूनतम)	60.0
(ख)	आंशिक तेल निष्कर्षण के लिए जैसा कि 1(ग) में वर्णित है।	35.0 से 60.0
4.	कुल राख % m/m (अधिकतम)	2.5
5.	बाह्य वनस्पति सामग्री, अंगभाग प्रति 100 ग्राम, (अधिकतम)	15
6.	बाह्य सामग्री, 100 ग्राम में(अधिकतम)	अनुपस्थित

स्पष्टीकरण: इस खण्ड के प्रयोजन के लिए, -

बाह्य वनस्पति सामग्री: उत्पाद से सम्बद्ध हानिरहित वनस्पति सामग्री

बाह्य सामग्री: कोई दृष्टव्य और/अथवा दृश्यमान सामग्री अथवा सामान्यतया उत्पाद से सम्बद्ध सामग्री नहीं।”

(4) विनियम 2.4 में,

(क) उप-विनियम 2.4.1 में, 'आटा अथवा परिणामी आटा' से संबंधित खण्ड 1 के लिए, निम्नलिखित खण्ड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात: -

“1. गेहूँ का आटा (आटा) और गेहूँ का परिणामी आटा (परिणामी आटा)

(1) वर्णन:

क) गेहूँ का आटा (आटा) से तात्पर्य ऐसे उत्पाद से है जो केवल साफ-सुथरे गेहूँ की पिसाई अथवा ग्राइंडिंग से प्राप्त किया गया हो। यह भी असामान्य स्वाद, दुर्गंध, जीवित कीटों, गंदगी (पशु मूल की गंदगी जिसमें मृत कीट सम्मिलित हैं) से मुक्त होगा।

ख) परिणामी गेहूँ का आटा (परिणामीआटा) से तात्पर्य ऐसे उत्पाद से है जो गेहूँ के प्रसंस्करण के दौरान दलिया और/अथवा मैदा को पृथक करने के पश्चात रोलर मिलों में विभिन्न टुकड़ों के मिश्रण के द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह असामान्य स्वाद, दुर्गंध, जीवित कीटों, गंदगी (पशु मूल की गंदगी जिसमें मृत कीट सम्मिलित हैं) से मुक्त होगा।

(2) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात: -

मानदण्ड	गेहूँ का आटा (आटा) अथवा परिणामी गेहूँ का आटा (परिणामीआटा)
	सीमाएं
आर्द्रता, भार का % , से अधिक नहीं	13.0
जलमिश्रित HCl में अघुलनशील राख, शुष्क भार आधार पर %, से अधिक नहीं	0.10
ग्लूटेन,शुष्क भार आधार पर %, से कम नहीं	7.0
अल्कोहलीय अम्लता (90 प्रतिशत अल्कोहल) H2SO4 के रूप में व्यक्त, शुष्क भार आधार पर %, से अधिक नहीं	0.15
कूड फाइबर, शुष्क भार आधार पर %, से कम नहीं	2.5
दानेदार	500 माइक्रोन आई.एस. (35 जाली) छाननी के माध्यम से उक्त सामग्री के भार का 98 प्रतिशत से कम नहीं गुजरना होगा।
यूरिक अम्ल (से अधिक नहीं), मिग्रा/किग्रा	100 मिग्रा/किग्रा

(3) इस उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य मिलाए जा सकते हैं

(4) ये उत्पाद परिशिष्ट ख में दिए गए सूक्ष्मजीव विज्ञानीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

(5) इस उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अनुसार, लेबल लगाए जाएंगे। इस लेबल पर स्पष्ट रूप से गेहूँ का आटा (आटा) अथवा परिणामी गेहूँ का आटा (परिणामी आटा) जैसी भी स्थिति हो, विनिर्दिष्ट होगा।

(ख) उप - विनियम 2.4.6 में,

(i) खण्ड (4), का विलोप किया जाएगा;

(ii) खण्ड (20), का विलोप किया जाएगा;

(iii) खण्ड (21), का विलोप किया जाएगा;

(iv) खण्ड (23) के लिए, निम्नलिखित खण्ड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात: -

“23. मोटे अनाज- (1) यह मानक साबुत अथवा छिलका रहित मोटे अनाजों पर लागू होता है। वे विषैले पदार्थ, विष, हानिकारक, और / अथवा अप्रीतिकर बीजों और रंग प्रदान करने वाले पदार्थों के मिश्रण, चूहे के बालों और विष्टा से मुक्त होंगे।

(2) इस मानक के अंतर्गत निम्नलिखित मोटे अनाज शामिल होंगे, अर्थात: -

- (i) चौलाई (चौलाई/राजजीरा) - अमरांथसकाउडाटस, ए. कूएंटस, ए. हाइपोकोंड्रियाकस
 - (ii) बान्याई मिलेट (समाकेचावल/संवा/झंगोरा) इकनोचलोआ क्रस-गल्ली, ई. कोलोना
 - (iii) ब्राऊन टॉप (कोरेल)- यूरोक्लोअरामस
 - (iv) बकव्हीट (कुट्टू) -फैगोपाएरसएस्क्युलेंटम
 - (v) क्रेब फिंगर (सिकिया)-डिजिटारियासंगुइनालिस
 - (vi) फिंगर मिलेट (रागी/मांडवा)- इलेयूसाइनेकोराकाना
 - (vii) फोनियो (आचा) -डिजिटारियाएक्सिल्स (व्हाइट फोनियो); डी. इबुरुआ (ब्लैक फोनियो)
 - (viii) फॉक्सटेल मिलेट (कंगनी/काकुन)-सेतिरियाइटालिका
 - (ix) जॉब्स टियर (एडले) - कोइक्सलाचरिमा-जोबी
 - (x) कोडो मिलेट (कोडो)- पासपालूमसकोरबिकुलेटम
 - (xi) लिटल मिलेट (कुटकी)- पानीकुमसुमंटेरेनसे
 - (xii) पर्ल मिलेट (बाजरा)-पेन्निसेतुमग्लायूकम, पेन्निसेतुमामेरीकानम, पेन्निसेतुमटाइफियोडियम
 - (xiii) प्रोसो मिलेट (चीना)- पेनीकुम्मिलियासेयुम
 - (xiv) सोरगम (ज्वार)-सोरघम बाईकलोर
 - (xv) टेफ (लवग्रास)-ईयरग्नोस्टीस्टेफ
- (3) ये मोटे अनाज निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात: -

क्र.सं.	मानदण्ड	सीमा
(i)	आर्द्रता की मात्रा (से अधिक नहीं, भार का प्रतिशत)	13.0 साबुत अनाजों के लिए 12.0 छिलके रहित अनाज के लिए
(ii)	बाह्य पदार्थ	भार के 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें से भार का 0.25 प्रतिशत से अधिक खनिज पदार्थ नहीं होगा और भार का 0.10 प्रतिशत से अधिक पशुमूल की गंदगी नहीं होगी।
(iii)	अन्य खाद्य अनाज (से अधिक नहीं, भार का प्रतिशत)	2.0
(iv)	गंभीर दोषों से युक्त अनाज (अनाज, जिनमें बीजपत्र, कीटों से प्रभावित हैं अथवा कीट लगे हुए हैं; फफूंद अथवा अपक्षय के हलके निशानों से युक्त अनाज; अथवा धुँधले बीज) (से अधिक नहीं, भार का प्रतिशत)	1.0

(v)	हलके दोषों से युक्त अनाज (अनाज, जिनका सामान्य विकास नहीं हुआ है; अनाज, बीज परत की गहन धुंधलेपन से युक्त, बीजपत्रों के प्रभावित हुए बिना; अनाज, जिनमें बीज की परत झुर्रिदार होती है, स्पष्ट रूप से वलित अथवा टूटे अनाज) (से अधिक नहीं, भार की प्रतिशतता)	7.0
(vi)	घुन लगे अनाज, (से अधिक नहीं, गणना की प्रतिशतता)	4
(vii)	अपरिपक्व और झुर्रिदार अनाज (से अधिक नहीं, भार की प्रतिशतता)	5.0
(viii)	यूरिक एसिड (से अधिक नहीं, mg/kg)	100

(v) 'चीया बीज' से संबंधित खण्ड (25) के पश्चात, निम्नलिखित खण्ड को जोड़ा जाएगा, अर्थात -

“26. ट्रिटीकाले.- (1) ट्रिटीकाले गेहूँ और राई का वर्ण-संकर है। यह एक एक्सट्रिटीकोसकाले का शुष्क परिपक्व अनाज होता है। यह उत्पाद फफूंद और पशुमूत्र की गंध अथवा अम्लता और ढेलों से मुक्त होगा। यह फंगस अथवा कीटों के संक्रमण से मुक्त होगा।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात: -

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमाएं
(i)	आद्रता, से अधिक नहीं, भार की प्रतिशतता	14.0
(ii)	बाह्य पदार्थ	भार के 1 प्रतिशत से अधिक नहीं जिसमें से खनिज जल का भार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा और पशु मूल की गंदगी भार के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(iii)	अन्य खाद्य अनाज, से अधिक नहीं, भार की प्रतिशतता	5.0
(iv)	कीट लगे अनाज, से अधिक नहीं, गणना की प्रतिशतता	5
(v)	नष्ट अनाज, से अधिक नहीं, भार की प्रतिशतता	5.0
(vi)	यूरिक एसिड (से अधिक नहीं), mg/kg	100

टिप्पणी: बशर्ते कि कुल बाह्य पदार्थ, खाद्य अनाजों और नष्ट अनाज से भिन्न, भार के 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।”

(ग) उप विनियम 2.4.38 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

2.4.39 पापड़.- (1) पापड़/पापड़म से तात्पर्य ऐसे उत्पाद से है, जो अनाज के आटे, बाजरा के आटे, दाल के आटे, प्रसंस्करित सोया आटे, फलों और सब्जियों, सब्जियों के रस, खाद्य वनस्पति तेलों, और/अथवा मसाले अकेले अथवा मिलाकर के मिश्रण से प्राप्त किया गया हो। यह उत्पाद फफूंद और पशुमूत्र की गंध अथवा अम्लता और ढेलों, धूल और बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा। यह फंगस अथवा कीट संक्रमण से मुक्त होगा। पापड़ पर प्रमुख संघटकों जैसे कि आलू/केला/कटहल/चुकंदर/साबुदाना के मामले के अनुसार लेबल लगाया जाएगा। लेबल पर प्रमुख संघटक का नाम 'पापड़' से पहले लिखा जाएगा।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात: -

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
(i)	आर्द्रता, (भार का प्रतिशत) से अधिक नहीं	11.0
(ii)	शुष्क आधार पर अम्ल अघुलनशील राख, भार का प्रतिशत अधिकतम	0.25
(iii)	अल्कोहलीय अम्लता (प्रतिशत अल्कोहल से युक्त) H ₂ SO ₄ के रूप में व्यक्त, शुष्क भार के आधार पर प्रतिशत, से अधिक नहीं	0.2
(iv)	यूरिक एसिड (से अधिक नहीं), mg/kg	100"

(5) विनियम 2.5 में,

(क) उप-विनियम 2.5.2 में, ताजे अथवा ठण्डे अथवा जमे बीफ से संबंधित खण्ड (8) में-

(i) उप-खण्ड (2) में, मद (क) में, शब्दों "भैंसों सहित" के पश्चात शब्द "मिथुन (बोसफ्रंटालिस)" जोड़े जाएंगे;

उपखण्ड (4) में, शब्द और अंक "1% से 3% तक" के पश्चात "मिथुन के मांस के लिए, वसा की मात्रा 0.7 से 1.5% के बीच होगी" शब्द और अंक जोड़े जाएंगे;

(ख) उप-विनियम 2.5.3 में, "ताजे अण्डे" से संबंधित खण्ड (1) में, उप-खण्ड (4) के पश्चात, निम्नलिखित उप-खण्ड जोड़ा जाएगा, अर्थात् -

"(5) सामान्य तापमान (30.0 ± 5.0°C) पर भण्डारित अण्डे को, अण्डा देने की तारीख से 2 सप्ताहों के भीतर और रेफ्रीजेशन तापमान (2.0 to 8.0°C) पर भण्डार किए जाने पर, अण्डा देने की तारीख से 5 सप्ताह के भीतर उपभोग किया जाएगा।

(6) विनियम 2.6 में, उप विनियम 2.6.1 में,

(क) 'शीतित लॉबस्टर' से संबंधित खण्ड (2) में, निम्नलिखित शब्दों और अंकों का विलोप किया जाएगा, अर्थात्:

"यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा: -

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद की अपेक्षाएं	पके उत्पाद की अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मिग्रा/100 ग्रा से अधिक नहीं	25 ग्रा में अनुपस्थित"

(ख) 'शीतित स्कविड' से संबंधित खण्ड (3) में, निम्नलिखित शब्दों और अंकों का विलोप किया जाएगा, अर्थात्:

"यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा: -

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद की अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मिग्रा/100ग्रा से अधिक नहीं"

(ग) 'रिटार्टेबल पाउचों में खाने के लिए तैयार फिनफिश अथवा शैल फिश करी' से संबंधित खण्ड (11) में, उप खण्ड (ग) में, मद (iii) का विलोप किया जाएगा।

(घ) 'खाद्य मछली चूर्ण' से संबंधित खण्ड (13 में), उप खण्ड (ग) में, मद (v) के लिए, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"(v) प्रोटीन सुपाच्य संशोधित अमिनो एसिड स्कोर (पीडीसीएएस) 0.8 से कम नहीं होगा"

(7) विनियम 2.8 में, उप-विनियम 2.8.4 में, 'गन्ने का गुड़' से संबंधित खण्ड (2) में तालिका में 'बाह्य पदार्थ और जल में घुलनशील पदार्थ, प्रतिशत से संबंधित 'क्रम संख्या 7 के पश्चात भार का अधिकतम और उससे संबंधित प्रविष्टियां, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात्: -

"8.	शर्करा का ह्रास करते हुए, प्रतिशत भार का, न्यूनतम	5.5"
-----	---	------

(8) विनियम 2.9 में,

उप-विनियम 2.9.30 में, खण्ड के पश्चात, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

7. परिशोधित आयोजाइड नमक.- (1) परिशोधित आयोजाइड नमक से तात्पर्य क्रिस्टेलाइन सोलिड सामग्री से है जो प्राकृतिक लवण जल (अधोभूमि अथवा झील का लवण जल) के वाष्पीकरण से प्राप्त होता है जिसमें यांत्रिक प्रसस्करण का प्रयोग करते हुए घुलनशील और अघुलनशील गंदगी में कमी लायी जाती है। इसका रंग सफेद होगा, दृष्टव्य संदूषण, मिट्टी, कंकड़ अथवा बाह्य अपमिश्रकों अथवा गंदगियों से मुक्त होगा। इसे खाद्य सुरक्षा और मानक (दृढीकृत खाद्य) विनियमन, 2018 के अंतर्गत निर्धारित प्रावधानों के अनुसार आयोडीन से फोर्टिफाइड किया हुआ होगा।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
i.	आर्द्रता की मात्रा, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
ii.	सोडियम क्लोराइड शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	98.0
iii.	जल में घुलनशील पदार्थ शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
iv.	जल में घुलनशील पदार्थ, सोडियम क्लोराइड से भिन्न शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
v.	SO ₄ के रूप में सल्फेट, w/w प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
vi.	क्षारीयता (Na ₂ CO ₃ के रूप में), प्रतिशत (अधिकतम)	0.15
vii.	पीएच (5 प्रतिशत जलीय विलयन)	6.0-7.5

8. निम्न सोडियम लवण.-(1) निम्न सोडियम लवण से अनुमत सीमाओं के अनुसार, पोटेशियम क्लोराइड के साथ सोडियम क्लोराइड के प्रतिस्थापन द्वारा प्राकृतिक लवण जल (समुद्र/अधोभूमि अथवा झील लवण जल) के वाष्पीकरण से प्राप्त न्यून सोडियम की मात्रा के साथ क्रिस्टेलाइन ठोस से अभिप्रेत है। इसका रंग सफेद होगा, मिट्टी, कंकड़ अथवा बाह्य अपमिश्रकों अथवा गंदगियों से युक्त दृष्टव्य संदूषण से मुक्त होगा। यह खाद्य सुरक्षा और मानक (दृढीकृत खाद्य) विनियमन, 2018 के अंतर्गत निर्धारित प्रावधानों के अनुसार आयोडीन से फोर्टिफाइड किया गया हो सकता है।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात:

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता की मात्रा, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
2.	सोडियम क्लोराइड शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत	60.0 -75.0
3.	जल में घुलनशील पदार्थ शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
4.	क्षारीयता (Na ₂ CO ₃ के रूप में), (प्रतिशत अधिकतम)	0.15
5.	पीएच (5 प्रतिशत जलीय विलयन)	6.0-7.5

(3) इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल लगाया जाएगा। इसके अतिरिक्त, उत्पाद के लेबल पर यह विवरण लिखा जाएगा:

“चिकित्सीय पर्यवेक्षण के अंतर्गत इसका सेवन किया जाएगा। लवण युक्त उच्च पोटेशियम का उपभोग करने पर हाइपरकैलेमिया का खतरा होता है जब गुर्दे अथवा दिल की विमारी, मधुमेह के होने की स्थिति हो अथवा ऐसी कुछ औषधियों, जिनसे पोटेशियम का बड़ी मात्रा में उत्सर्ग हो सकता है, के उपभोग का मामला हो।”

(ख) उप-विनियम 2.9.42 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

“2.9.43 शुष्क स्वीट मारजोराम - (1) शुष्क स्वीट मारजोराम पत्तियां लेमियासीआई परिवार से संबंधित ओरीगेनम मारजोराना एल (सिन. मारजोराना होटेनसिस) से प्राप्त होती हैं। पृष्ठभाग वर्गाकार भाग होता है, लम्बवत होता है, डालियां फैली होती हैं। पत्तियों की लम्बाई 2 मिमि से 5 मिमि तक होती हैं और रंग हरा भूरा होता जो कि मूल पौधे पर निर्भर करता है। पत्तियां आमने-सामने होती हैं, आयताकार होती हैं, अण्डाकार होती है, कुंद होती हैं, दोनों सतह रोएंदार होती हैं। कुछ-कुछ बैंगनी अथवा सफेद फूलों में चम्मच के आकार जैसे ब्रैक्ट होते हैं और डंठलों के अंतिम हिस्से पर कलस्टरो में आयताकार कांटों के रूप में इकट्ठा होते हैं। इस उत्पाद का रंग और सुगंध विशिष्ट होती है। यह दृष्टव्य फफूंद, जीवित /मृत कीटों, कीटाणुओं और चूहों के संदूषण से मुक्त होगा। यह उत्पाद बाह्य दुर्गंध, सुगंध और किसी भी अन्य हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा और उसमें रंग देने के लिए कोई पदार्थ नहीं मिलाया गया होगा।

(2) यह निम्नलिखित स्टाइलों में प्रस्तुत किया जा सकता है:

(i) गुलदस्ता: इसमें बिना जड़ के संपूर्ण शुष्क पौधा होता है।

(ii) रब्ड मारजोराम: इसमें केवल शुष्क पत्तियां और फूल होते हैं।

(3) ये निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र.सं.	अपेक्षाएं	गुलदस्ता	रब्ड
1.	आर्द्रता की मात्रा, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	12.0	12.0
2.	कुल राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत, (अधिकतम)	16.0	16.0
3.	अम्ल अघुलनशील राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत, (अधिकतम)	4.5	4.5
4.	वाष्पशील तेल की मात्रा, मिली/100ग्रा, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.3	0.7
5.	बाह्य पदार्थ, प्रतिशत एम/एम, (अधिकतम)	3.0	1.0
6.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, प्रतिशत एम/एम, (अधिकतम)	--	1.0

स्पष्टीकरण: इस खण्ड के प्रयोजन के लिए,-

(i) **बाह्य वनस्पति पदार्थ:** पौधे से सम्बद्ध वनस्पतीय पदार्थ जिससे उत्पाद उत्पन्न होता है - परन्तु जिसे अंतिम उत्पाद के भाग के रूप में स्वीकार नहीं किया जाता है।

(ii) **बाह्य पदार्थ:** कोई भी दृष्टव्य आपत्तिजनक बाह्य पता लगायी जा सकने वाला पदार्थ अथवा सामग्री जो सामान्यतया मसाला पौध जैसेकि स्टिक्स, स्टोंस, बरलेप बैगिंग, मेटल आदि के प्राकृतिक संघटकों से सम्बद्ध नहीं है।”;

(9) विनियम 2.10 में,

(क) उप-विनियम 2.10.6 में, खण्ड (3) के पश्चात, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

“4. **नारियल नीरा:** नारियल नीरा बंद नारियल स्पेडिक्स से प्राप्त होने वाला फ्लोएम सेप होता है;

(क) ताजा नारियल नीरा: ताजा नारियल नीरा, नारियल वृक्ष (कोकोस्तुसिफेरा) का सेप होता है और बिना किसी सहयोज्य के नारियल वृक्ष के बंद पुष्पवृंत के दोहन से प्राप्त होता है।

(ख) प्रसंस्कृत नारियल नीरा: प्रसंस्कृत नारियल नीरा गैर-अल्कोहलीय पेय के रूप में उपभोग किया जाने वाला पाश्चरीकृत नारियल सेप होता है। ताजा और प्रसंस्कृत नीरा नीचे दी गई विशिष्टि के अनुरूप होगा:

मानदण्ड	ताजा नारियल नीरा	प्रसंस्कृत नारियल नीरा
°ब्रिक्स (न्यूनतम)	14.0	12.0

पीएच	6.0-7.5	5.0-7.5
अल्कोहल (प्रतिशत) ; वी/वी (अधिकतम)	0.5	0.5
कुल शर्करा(प्रतिशत); एम/वी (न्यूनतम)	13.0	12.0
घटती शर्करा(प्रतिशत); एम/वी, (न्यूनतम)	1.0	1.0"

(ख) उप विनियम 2.10.7 में, खण्ड (2) में, मद (च) के लिए 'प्राकृतिक खनिज जल' से संबंधित उप खण्ड (i) में, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात: -

“(च) जीएमपी के अनुसार, पैकेजिंग के प्रयोजन के लिए द्रवित नाइट्रोजन का प्रयोग किया जा सकता है।;

(छ) इसके साथ इस मानक द्वारा अनुमत उपचारों से भिन्न किसी उपचार की कोई शर्त नहीं है;”

(ग) “पैकेज बंद पेय जल (खनिज जल से भिन्न)” से संबंधित उप-विनियम 2.10.8 में

(i) खण्ड (4) के लिए, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात: -

“(4) जीएमपी के अनुसार पैकेजिंग के प्रयोजन से द्रवित नाइट्रोजन का उपयोग किया जाएगा।

(4.क) पैकेजबंद पेय जल का प्रयोग बिना किसी अवसाद, निलंबित कणों और बाह्य पदार्थों के बिना साफ किया जाएगा। यह तालिका 1, 2, 3, 4, 5 और 6 में दी गई अपेक्षाओं के अनुसार होंगे।”

(ii) तालिका 3 के पश्चात, निम्नलिखित टिप्पणी को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

“**टिप्पणी:** जहां पैकेजबंद पेय जल के मानक के अनुरूप होने के लिए किसी खाद्य उत्पाद में उपयोग के लिए जल को विनिर्दिष्ट किया गया हो, वहां ऐसे मामलों में कैल्शियम और मैग्नेशियम के लिए विनिर्दिष्ट न्यूनतम सीमा लागू नहीं होगी।”

(10) “खाद्य में मिश्रित पदार्थों” से संबंधित अध्याय 3 में, विनियम 3.2 में, उप-विनियम 3.2.2 में, ‘स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड’ से संबंधित खण्ड (1) के लिए निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात: -

“(1) स्टेविया रिबाउडिआना बर्टोनी से स्टेवियोल ग्लाइकोसाइडस

आईएनएस संख्या	960
परिभाषा	स्टेवियोल ग्लाइकोसाइडस में योजकों का मिश्रण होता है जिसमें किसी भी संख्या में संयुग्मी एक स्टेवियोल बैकबोन होता है अथवा मूल शर्करा अर्धांश (ग्लूकोज, रहाम्नोस, एक्साइलोस, फ्रक्टोज, अराबिनोज, गालाक्टोज और डिआक्सीग्लूकोज) के मिश्रण स्टेविया रिबाउडिआना बर्टोनी के पत्तों में घटने वाले किसी भी अभिविन्यास में। यह उत्पाद स्टेविया रिबाउडिआना बर्टोनी के पत्तों से प्राप्त किया जाता है। पत्तों को गरम पानी के साथ निष्कर्षित किया जाता है और जलीय निष्कर्ष को अधिशोषण रेजिन के माध्यम से गुजारा जाता है ताकि घटक स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स को प्राप्त किया जा सके और संकेन्द्रित किया जा सके। ग्लाइकोसाइडस की निर्मुक्ति के लिए विलायक अल्कोहल के साथ रेजिन को धोया जाता है और उत्पाद को मिथानोल अथवा जलीय इथानोल से रिक्रिस्टलाइज्ड किया जाता है। शुद्धिकरण की प्रक्रिया में इओन एक्सचेंज रेजिन का प्रयोग किया जाए। अंतिम उत्पाद को स्प्रे-शुष्क किया जाएगा।
रासायनिक नाम	देखें परिशिष्ट 1
रासायनिक सूत्र	देखें परिशिष्ट 1
सूत्र भार	देखें परिशिष्ट 1
परख/शुद्धता	कुल स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स के 95% से कम नहीं, शुष्क आधार पर, सभी योगिकों के योग के रूप में

	विनिर्धारित, जिसमें किसी भी संख्या में संयुग्मी एक स्टेवियोल बैकबोन होता है अथवा स्टेविया रिबाउडिआना बर्टोनी के पत्तों में घटित होने वाले सैकराइड का अभिविन्यास (ग्लूकोज, रहाम्नोस, फ्रक्टोज, और डिआक्सीग्लूकोज एक्साइलोस, गालाक्टोज, अराबिनोज और एक्साइलोस)
विवरण	श्वेत से लेकर हलका पीला पाउडर, गंधहीन अथवा मामूली विशिष्ट गंध से युक्त। सरकोज से लगभग 200 - 300 गुना मीठा
विशेषताएं	
क. पहचान	
घुलनशीलता	इथानोल और जल के मिश्रण में आसानी से घुलनशील (50:50)
एचपीएलसी क्रोमेटोग्राफिक परख	स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स की तुलना में क्रोमेटोग्राम में प्रमुख पीक (जेईसीएफए मोनोग्राफ के अनुसार शुद्धता की पद्धति)
पीएच	4.5 और 7.0 के बीच (100 घोल में 1)
ख. शुद्धता	
कुल राख	1% से अधिक नहीं
शुष्क करने पर क्षति	6% (105°, 2 h) से अधिक नहीं
अवशेष विलायक	200 मिग्रा/किग्रा से अधिक नहीं मिथानोल और 5000 मिग्रा/किग्रा इथानोल से अधिक नहीं
आर्सेनिक	1 मिग्रा/किग्रा से अधिक नहीं
लेड	1 मिग्रा/किग्रा से अधिक नहीं
सूक्ष्म अणुजीवीय मानदण्ड	कुल (एयरोबिक) प्लेट काउंट: 1,000 सीएफयू/ ग्रा से अधिक नहीं खमीर और फफूंद: 200 सीएफयू/ ग्रा से अधिक नहीं ई.कोली: 1 ग्रा में नकारात्मक सल्मोनेल्ला: 25 में नकारात्मक

विश्लेषणात्मक पद्धति/परख की पद्धति :

स्टेविया रिबाउडिआना बर्टोनीसे स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स से संबंधित खाद्य योजकों मोनोग्राफ (2017) पर संयुक्त एफएओ/डब्ल्यूएचओ विशेषज्ञ समिति (जेईसीएफए) के अनुसार

परिशिष्ट 1: कुछ स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड की रासायनिक सूचना

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Group 1: Steviol + Glucose (SvGn)							
<u>Steviolmonoside</u>	SvG1	H	<u>Glcβ1-</u>	13-[(β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid	60129-60-4	C ₂₆ H ₄₀ O ₈	481
<u>Steviolmonoside A</u>	SvG1	<u>Glcβ1-</u>	H	13-[(hydroxy)kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	64977-89-5	C ₂₆ H ₄₀ O ₈	481
<u>Rubusoside</u>	SvG2	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ1-</u>	13-[(β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	64849-39-4	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	643
<u>Steviolbioside</u>	SvG2	H	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid	41093-60-1	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	643
Stevioside	SvG3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	57817-89-7	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Stevioside A Or Rebaudioside KA	SvG3	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid 4'-O-β-D-glucopyranosyl-deoxy-(1,2)-O-[β-(D-glucopyranosyl ester	127345-20-4	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Stevioside B	SvG3	<u>Glcβ(1-3)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, O-β-D-glucopyranosyl-deoxy-(1,3)-O-[β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Rebaudioside B	SvG3	H	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid	58543-17-2	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Rebaudioside G	SvG3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-3)Glcβ1</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid(4')-O-β-D-glucopyranosyl ester	127345-21-5	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Rebaudioside E	SvG4	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl)-oxy]-kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-β-D-glucopyranosyl-deoxy-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl ester	63279-14-1	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	967
Rebaudioside A	SvG4	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	58543-16-1	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	967
Rebaudioside A2	SvG4	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-6)[Glcβ(1-2)]Glcβ1-</u>	13-[(6-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	1326217-29-1	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	967
Rebaudioside D	SvG5	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	63279-13-0	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside L	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-6)Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(6-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-3-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-38-5	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Rebaudioside I	SvG5	<u>Glcβ(1-3)</u> <u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside I2	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-3)</u> <u>Glcβ(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(3-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside I3	SvG5	<u>[Glcβ(1-2)</u> <u>Glcβ(1-6)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)</u> <u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-6-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside Q	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-4)</u> <u>Glcβ(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(4-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside Q2	SvG5	<u>[Glcα(1-2)</u> <u>Glcα(1-4)]</u> <u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)</u> <u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-4-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside Q3	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-4)</u> <u>Glcβ(1-3)</u> <u>[Glcβ(1-2)]Glcβ1-</u>	13-[(4-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside M	SvG6	<u>Glcβ(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl-(1,3)]-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl-(1,3)]-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-44-3	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	1291
Related SvGn#1		-	-	-	-	C ₂₁ H ₃₀ O ₁₁	458
Related SvGn#2		-	-	-	-	C ₄₀ H ₇₀ O ₂₄	982
Related SvGn#3		-	-	-	-	C ₃₂ H ₅₂ O ₁₅	676
Related SvGn#4		-	-	-	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Related SvGn#5		-	-	-	-	C ₄₀ H ₇₀ O ₂₄	982
Group 2: Steviol + Rhamnose + Glucose (SvR1Gn)							
<u>Dulcoside A</u>	SvR1G2	<u>Glcβ1-</u>	<u>Rhaα(1-2)</u> <u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	64432-06-0	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	789
<u>Dulcoside C</u>	SvR1G2	H	<u>Rhaα(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl-oxy]kaur-16-en-18-oic acid		C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	789
Rebaudioside C	SvR1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Rhaα(1-2)</u> <u>[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	63550-99-2	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Rebaudioside C2	SvR1G3	<u>Rhaα(1-2)Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951
Rebaudioside N	SvR1G5	<u>Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-β-D-glucopyranosyl-(1,3))-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-2-deoxy-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-46-5	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₂	1274
Rebaudioside O	SvR1G6	<u>Glcβ(1-3)Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy] ent-kaur-16-en-19-oic acid-[(2-O-(3-O-β-D-glucopyranosyl-α-L-rhamnopyranosyl)-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl) ester]	1220616-48-7	C ₆₂ H ₁₀₀ O ₃₇	1436
Rebaudioside O2	SvR1G6	<u>Glcβ(1-4*)Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-β-D-glucopyranosyl-(1,3))-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-β-D-glucopyranosyl-(1,4)-O-6-deoxy-L-rhamnopyranosyl-(1,2)-O-β-D-glucopyranosyl-(1,3))-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₆₂ H ₁₀₀ O ₃₇	1436
Rebaudioside K	SvR1G4	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-40-9	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Rebaudioside S	SvR1G3	<u>Rhaα(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, O-2-deoxy-L-rhamnopyranosyl β-D-glucopyranosyl ester	1931085-11-8	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951
Rebaudioside K2	SvR1G4	<u>Glcβ(1-6)Glcβ1-</u>	<u>Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 6-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Rebaudioside H	SvR1G4	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-3)Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(3-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	1220616-36-3	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Rebaudioside J	SvR1G4	<u>Rhaα(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-6-deoxy-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	1313049-59-0	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Group 3: Steviol + Xylose + Glucose (SvX1Gn)							
Stevioside F	SvX1G2	<u>Glcβ1-</u>	<u>Xylβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-xylopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₃₇ H ₅₀ O ₁₇	775

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Rebaudioside F	SvX1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Xylβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	438045-89-7	C ₄₃ H ₈₈ O ₂₂	937
Rebaudioside F2	SvX1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Xylβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-xylopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₃ H ₈₈ O ₂₂	937
Rebaudioside F3	SvX1G3	<u>Xylβ(1-6)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 6-O-β-D-xylopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₃ H ₈₈ O ₂₂	937
Rebaudioside R	SvX1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)Xylβ1</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-xylopyranosyl-3)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	1931083-53-2	C ₄₃ H ₈₈ O ₂₂	937
Rebaudioside U2	SvX1G4	<u>Xylβ(1-2*)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₆	1099
Rebaudioside T	SvX1G4	<u>Xylβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-xylopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₆	1099
Rebaudioside V2	SvX1G5	<u>Xylβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₆ H ₉₂ O ₃₁	1261
Rebaudioside V	SvX1G5	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Xylβ(1-2*)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₆ H ₉₂ O ₃₁	1261
Group 4: Steviol + Arabinose + Glucose (SvA1Gn)							
Rebaudioside U	SvA1G4	<u>Araα(1-2*)Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]ent-kaur-16-en-19-oic acid-(6-O-α-L-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl) ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₆	1098
Rebaudioside W	SvA1G4	<u>Glcβ(1-2)[Araβ(1-3*)]Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₆	1098
Rebaudioside W2	SvA1G4	<u>Araβ(1-2*)Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₆	1098
Rebaudioside W3	SvA1G4	<u>Araβ(1-6)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 6-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₆	1098
Rebaudioside Y	SvA1G5	<u>Glcβ(1-2)[Araβ(1-3*)]Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₆ H ₉₂ O ₃₁	1260

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Group 5: Steviol + Galactose + Glucose (SvGa1Gn)							
Rebaudioside T1	SvGa1G4	Galβ(1-2*)Glcβ1	Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-galactopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C50H80O28	1128
Group 6: Steviol + Fructose + Glucose (SvFruGn)							
Rebaudioside A3	SbF1G3	Glcβ1-	Glcβ(1-2)[Fruβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-fructofuranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C44H70O22	951
Group 7: Steviol + -de-oxy glucose + Glucose (SvdG1Gn)							
Stevioside D	SvDg1G2	Glcβ1-	6-deoxy Glcβ(1-2)Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-6-deoxyglucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C38H60O17	789
Stevioside E	SvDg1G3	Glcβ1-	6-deoxy Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-6-deoxyglucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C44H70O22	951
Stevioside E2	SvDg1G3	6-deoxy Glcβ1-	Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-6-deoxyglucopyranosyl-ester	-	C44H70O22	951

Steviol (R₁ = R₂ = H) is the aglycone of the steviol glycosides.

Glc, Rha, Fru, deoxyGlc, Gal, Ara and Xyl represent, respectively, glucose, rhamnose, fructose, deoxyglucose, galactose, arabinose and xylose sugar moieties.

Note: This list is not exhaustive. More steviol glycosides may have been identified in stevia leaf extracts in the literature

(11) परिशिष्ट क में,

(क) "II. खाद्यश्रेणी विवरण" शीर्षक के अंतर्गत, -

(i) 'फलों के रस' से संबंधित खाद्य श्रेणी 14.1.2.1 में, "संतरा-आम का रस और नारियल पानी" शब्दों के पश्चात, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात् -

"औद्योगिक प्रयोग के लिए फलों का रस ऐसे रस/गूदा होते हैं जो विद्यमान पद्धतियों के अनुसार निष्कर्षित किया गया हो और प्रसंस्कृत किया गया हो और परिरक्षक के रूप में SO₂ मिश्रित करके अमिश्रित प्रबल रस के रूप में परिरक्षित किया गया हो। इन रसों को अन्य उत्पादों जैसे आरटीएस, शरबत आदि के विनिर्माण में आगे और प्रयोग किया जाता है।"

(ii) 'सब्जियों के रस' से संबंधित खाद्य श्रेणी 14.1.2.2 में, "(अर्थात् गाजर, अजमोद)" शब्दों के बाद निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात्-

"औद्योगिक प्रयोग के लिए सब्जियों का रस ऐसे रस/गूदा होते हैं जो विद्यमान पद्धतियों के अनुसार निष्कर्षित किया गया हो और प्रसंस्कृत किया गया हो और परिरक्षक के रूप में SO₂ मिश्रित करके अमिश्रित प्रबल रस के रूप में परिरक्षित किया गया हो। इन रसों को अन्य उत्पादों जैसे आरटीएस, शरबत आदि के विनिर्माण में आगे और प्रयोग किया जाता है।"

(iii) 'फलों के रस के संकेन्द्रण' से संबंधित खाद्य श्रेणी विवरण 14.1.2.3 में, "नींबू के रस के संकेन्द्रण" शब्दों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात् -

"औद्योगिक प्रयोग के लिए फलों का संकेन्द्रित रस ऐसे रस/गूदा होते हैं जो उपयुक्त पद्धतियों के अनुसार निष्कर्षित किया गया हो और प्रसंस्कृत किया गया हो जिनमें से पानी की मात्रा को इस सीमा तक मुक्त किया गया हो कि उत्पाद में घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा मूल रस अथवा गुदे की मात्रा के दो गुने से कम न हो और परिरक्षक के रूप में SO₂ मिश्रित करके संकेन्द्रित रस के रूप में परिरक्षित किया गया हो। इन रसों को अन्य उत्पादों जैसे परोसने के लिए तैयार बेवरेजिज, शरबत आदि के रूप में विनिर्माण के लिए आगे और पुनर्गठित किया जाता है।"

(iv) "सब्जियों के रस का सांद्रण" से संबंधित खाद्य श्रेणी विवरण 14.1.2.4 में, "गाजर के रस का सांद्रण" शब्दों के बाद, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा:

"औद्योगिक प्रयोग के लिए सांद्रित सब्जियों का रस वे रस होते हैं जो उपयुक्त पद्धतियों के अनुसार निष्कर्षित किया गया हो और प्रसंस्कृत किया गया हो जिनमें से पानी की मात्रा को इस सीमा तक मुक्त किया गया हो कि उत्पाद में घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा मूल रस अथवा गुदे की मात्रा के दो गुने से कम न हो और परिरक्षक के रूप में SO₂ मिश्रित करके संकेन्द्रित रस के रूप में परिरक्षित किया गया हो। इन रसों को अन्य उत्पादों जैसे परोसने के लिए तैयार बेवरेजिज, शरबत आदि के रूप में विनिर्माण के लिए आगे और पुनर्गठित किया जाता है।"

(ख) शीर्षक "IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोग्यों का प्रयोग",-

(i) 'डेयरी उत्पाद और सद्दुश, श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर' से संबंधित तालिका 1 में,

(अ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 1.6.1 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने कालम (I) कालम (3) में, कालम (6) में "सोरबेटस" खाद्य सहयोग्य के सामने प्रविष्टि "(केवल चना और पनीर के लिए) का विलोप किया जाएगा;

(II) कालम (3) में, कालम (6) में "निसिन" खाद्य सहयोग्य के सामने प्रविष्टि "(केवल चना और पनीर के लिए) के लिए प्रविष्टि "233" का प्रतिस्थापन किया जाएगा;

(III) कालम (3) में, खाद्य सहयोग्य "प्रोपियोनिक एसिड, सोडियम प्रोपियोनेट, कैल्शियम प्रोपियोनेट" के सामने कालम (6) में प्रविष्टि "(केवल चना और पनीर के लिए) का लोप किया जाएगा।

(आ) कॉलम (1) के अंतर्गत कॉलम (6) में खाद्य सहयोग्य "फास्फेट" के सामने खाद्य श्रेणी प्रणाली 1.6.5 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने प्रविष्टि "33" जोड़ी जाएगी;

(ii) तालिका 5 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 5.2 में, खाद्य सहयोग्य "वसिक अम्ल के कैल्शियम, मैग्नेशियम, सोडियम लवण" और इससे संबंधित प्रविष्टियों का विलोप किया जाएगा।

(iii) तालिका 7 में,-

(अ) कालम (3) में खाद्य श्रेणी प्रणाली 7.1.1 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, खाद्य सहयोग्य "फास्फेट" के पश्चात और इससे संबंधित प्रविष्टियों के सामने निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

खाद्य सहयोग्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
"प्रोपीलीन ग्लाइकोल अलजीनेट	405	4,000 मिग्रा/किग्रा	सोडा ब्रेड में उपयोग को छोड़कर"

(आ) कालम (3) में खाद्य श्रेणी प्रणाली 7.1.2 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, खाद्य सहयोग्य "फैटी एसिड के सोरबिटन एस्टर्स" और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

खाद्य सहयोग्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
"प्रोपीलीन ग्लाइकोल अलजीनेट	405	2,000 मिग्रा/किग्रा	"

(इ) कालम (3) में खाद्य श्रेणी प्रणाली 7.1.5 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, खाद्य सहयोग्य के पश्चात, "फैटी एसिड के सोरबिटन एस्टर्स" और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

खाद्य सहयोग्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
"प्रोपीलीन ग्लाइकोल अलजीनेट	405	500 मिग्रा/किग्रा	"

(ई) कालम (3) में खाद्य श्रेणी प्रणाली 7.1.6 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, खाद्य सहयोज्य के पश्चात, “फैटी एसिड के सोरबिटन एस्टर्स” और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
“प्रोपीलीन ग्लाइकोल अलजीनेट	405	20,000 मिग्रा/किग्रा	11”

(उ) कालम (3) में खाद्य श्रेणी प्रणाली 7.2.2 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, खाद्य सहयोज्य के पश्चात, “फैटी एसिड के पोली ग्लाइसिरोल एस्टर्स” और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
“प्रोपीलीन ग्लाइकोल अलजीनेट	405	2000 मिग्रा/किग्रा	”

(ऊ) कालम (3) में खाद्य श्रेणी प्रणाली 7.2.3 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, खाद्य सहयोज्य के पश्चात, “फैटी एसिड के पोली ग्लाइसिरोल एस्टर्स” और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
“प्रोपीलीन ग्लाइकोल अलजीनेट	405	10,000 मिग्रा/किग्रा	11”

(iv) ‘लवणों, मसालों, सूप, सालाद और प्रोटीन उत्पादों’ से संबंधित तालिका 12 में, कालम (1) के सामने, खाद्य श्रेणी प्रणाली 12.9.2 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने निम्नलिखित खाद्य सहयोज्यों और प्रविष्टियों को कालम (3) से (6) में जोड़ा जाएगा: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
“बैंजोएट्स		750 मिग्रा/किग्रा	”

(v) तालिका 14 में, -

(अ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.2.1 में कालम (6) में खाद्य सहयोज्य “सल्फाइड्स” के सामने, अंक “44” के पश्चात, “1000 मिग्रा/किग्रा अधिकतम पर औद्योगिक प्रयोग के लिए” शब्दों और अंकों को जोड़ा जाएगा;

(आ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.2.2 में कालम (6) में खाद्य सहयोज्य “सल्फाइड्स” के सामने, अंक “44” के पश्चात, “1000 मिग्रा/किग्रा अधिकतम पर औद्योगिक प्रयोग के लिए” शब्दों और अंकों को जोड़ा जाएगा;

(इ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.2.3 में कालम (6) में खाद्य सहयोज्य “सल्फाइड्स” के सामने, अंक “44” के पश्चात, “1000 मिग्रा/किग्रा अधिकतम पर औद्योगिक प्रयोग के लिए” शब्दों और अंकों को जोड़ा जाएगा;

(ई) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.2.4 में कालम (6) में खाद्य सहयोज्य “सल्फाइड्स” के सामने, प्रविष्टि “44, 127 के औद्योगिक प्रयोग के लिए 1500 मिग्रा/किग्रा अधिकतम” के स्थान पर प्रविष्टि “44, 127 के औद्योगिक प्रयोग के लिए 1500 मिग्रा/किग्रा अधिकतम स्तर पर” प्रतिस्थापित की जाएगी;

(उ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.4 में कालम (3) में खाद्य सहयोज्य “कुनैन लवणों” और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा; अर्थात

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
---------------	---------------	-----------------------	---------

“ टारट्रेट्स		800 मिग्रा/किग्रा	”
--------------	--	-------------------	---

(ऊ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.5 में कालम (3) में खाद्य सहयोज्य “जिक गम” और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा; अर्थात: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
“सोरबिटोल	420(i)	जीएमपी	”
सोरबिटोल सिरप	420(ii)		
मेन्नीटोल	421		
इसोमाल्ट	953		
माल्टीटोल	965(i)		
माल्टीटोल	965(ii)		
अक्साइलिटल	967		
लेक्टोस	966		
एरिथ्रीटोल	968		

(ऋ) खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.6 में कालम (3) में खाद्य सहयोज्य “कलोरोफिल्स और कलोरोफिलिन्स, कॉपर काम्प्लैक्स” और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा; अर्थात: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	संस्तुतित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
“टैट्राजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	1. इन रंगों को अलग अलग से अनुमेय सीमा के अनुसार या संयोजन में जो उपयोग किए गए रंगों के संयोजन के बीच न्यूनतम अनुमेय सीमा तक सीमित हो, उपयोग किया जा सकता है। 2. जैसाकि खाद्य सुरक्षा और मानक (अल्कोहलिक पेय) विनियम, 2018 के विनियम 2.2 के अंतर्गत परिभाषित किया गया है, इन रंगों को देश में तैयार की गई मदिरा में उपयोग करने की अनुमति नहीं है।
कारमोसॉयन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
त्रिलिएंट ब्ल्यू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
पोनसिआउ 4आर	124	100 मिग्रा/किग्रा	
एल्यूरा रेड	129	100 मिग्रा/किग्रा	

(ग) कालम (1) और (2) में शीर्षक के अंतर्गत “सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी तालिका प्रावधान”, खाद्य सहयोज्य “मैग्नेजियम सिलिकेट सिंथेटिक” के पश्चात, निम्नलिखित प्रविष्टियों को जोड़ा जाएगा, अर्थात, -

आईएनएस सं.	खाद्य सहयोज्य
“470 (iii)	मैग्नेजियम स्टीयरेट”

(12) परिशिष्ट ख में,

(क) दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए सूक्ष्मजैविक मानकों से संबंधित तालिका 2 में, -

(i) तालिका-2 क में, क्रम संख्या 8 के सामने, कॉलम 2 में, -

(अ) “शिशु के लिए दुग्ध खाद्य, शिशु फॉर्मूला, शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थानक 4” शब्दों और संख्याओं के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

“शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थानक, शिशु फॉर्मूला, शिशु के लिए निर्मित विशेष चिकित्सीय प्रयोजन हेतु खाद्य4”

(आ) ‘धान्य आधारित पूरक खाद्य’ शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

“धान्य आधारित पूरक खाद्य, परंपरागत खाद्य संघटकों पर आधारित शिशु खाद्य”

(ii) तालिका-2ख में, क्रम संख्या 8 के सामने, कॉलम 2 में, -

(अ) “शिशु के लिए दुग्ध खाद्य, शिशु फॉर्मूले, शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थानक” शब्दों और संख्याओं के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

“शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थानक, शिशु फॉर्मूला, शिशु के लिए निर्मित विशेष चिकित्सीय प्रयोजन हेतु खाद्य”

(आ) ‘धान्य आधारित पूरक खाद्य’ शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

“धान्य आधारित पूरक खाद्य, परंपरागत खाद्य संघटकों पर आधारित शिशु खाद्य”

(ख) “खाद्य अनाज और उनके उत्पाद के सूक्ष्मजीवीय मानक” से संबंधित तालिका 9 के पश्चात, निम्नलिखित तालिका को जोड़ा जाएगा, अर्थात्:-

तालिका-10 स्वास्थ्य पूरकों के लिए सूक्ष्मजैवविज्ञानीय मानक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य

तालिका 10क: स्वास्थ्य पूरकों के लिए सूक्ष्म जैव विज्ञानीय मानक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य – प्रक्रिया स्वच्छता मानदण्ड

क्रं.सं.	उत्पाद का विवरण	एरोबिक प्लेट काउंट (सीएफयू/ग्रा अथवा मिली)				खमीर और फफूंदी काउंट (सीएफयू/ग्रा अथवा मिली)				एंटेरोबैक्टीरिया सीईई काउंट (सीएफयू/ ग्रा अथवा मिली)			
		नमूना लेने की योजना		सीमा		नमूना लेने की योजना		सीमा		नमूना लेने की योजना		सीमा	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य और प्रसंस्करण पश्चात खपत के लिए नूतन खाद्य	5	3	10 ⁶	10 ⁷	5	3	10 ⁴	10 ⁵	5	3	10 ³	10 ⁴
2.	स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य और सीधी खपत के लिए नूतन खाद्य	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ²	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
3.	*प्रोबायोटिक्स और उत्पाद जिनमें निर्दिष्ट जीवित सूक्ष्मजीव हों	उपयुक्त नहीं				उपयुक्त नहीं				उपयुक्त नहीं			
4.	परीक्षण पद्धति	आईएस : 5402/ आईएसओ :4833				आईएस : 5403/ आईएसओ 21527 भाग 1 और भाग 2				आईएस / आईएसओ 7402/ आईएसओ 21528 भाग 2			

*लेबल पर किए गए दावे के स्तर पर केवल विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जीव होने चाहिए। जीवों के लिए उपयुक्त पद्धति का प्रयोग करते हुए गणना के संबंध में निर्णय करना होगा उदाहरणार्थ लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया आईएसओ 15214 / आईएस 16068, बीफीडोबैक्टीरिया के लिए आईएसओ 29981

तालिका 10ख: स्वास्थ्य पूरकों के लिए सूक्ष्मजैवविज्ञानीय मानक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, , कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य – खाद्य सुरक्षा मानदण्ड

क्र.सं.	उत्पाद विवरण	सलमोनेला				लिस्टेरिया मोनोसाइटोजीस			
		नमूना लेने की योजना		सीमा		नमूना लेने की योजना		सीमा	
		n	c	m	M	n	c	m	M
1.	स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य और सीधी खपत के लिए नहीं	उपयुक्त नहीं				उपयुक्त नहीं			
2.	स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और सीधी खपत के लिए नूतन खाद्य	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा		5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा	
3.	प्रोबायोटिक्स और उत्पाद जिनमें निर्दिष्ट जीवित सूक्ष्मजीव हों	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा		5	0	अनुपस्थित /25ग्रा	
4.	परीक्षण पद्धति	आईएस : 5887 भाग 3 / आईएसओ :6579				आईएस: 14988, भाग 1 / आईएसओ 11290-1			

टिप्पणी : एफएसएसएआई की पूर्व अनुमति से मामला दर मामला के अनुसार, उच्च मूल्य न्यून घनत्व (100 ग्राम से कम) और बड़े खुदरा पैक (1 किलो से अधिक के पैक) के आकार में, नमूना योजना को संशोधित किया जा सकता है (उदाहरण के लिए पहले वाले मामले में 10g या 5g में सालमोनेला की अनुपस्थिति या विभिन्न स्थानों से एक बड़े पैक में से लिए जाने वाले नमूनों की n संख्या।

परिभाषा

न्यूट्रास्यूटिकल उत्पादों से संबंधित परिभाषा वही है जैसाकि खाद्य सुरक्षा और मानक (स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल , विशेष आहारिय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016 में दी गयी है।

वे चरण, जहां सूक्ष्मजीवविज्ञानी मानक लागू होंगे:

तालिका-8क (प्रसंस्करण स्वच्छता मानदण्ड) में निर्दिष्ट उत्पाद श्रेणियों के संबंध में सूक्ष्म जीव विज्ञानी मानक में उत्पादन प्रक्रिया की स्वीकार्य कार्यप्रणाली को दर्शाते हैं। इन्हें बाजार में उत्पादों को जारी करने की आवश्यकता के रूप में उपयोग नहीं किया जाता है। ये सांकेतिक मूल्य हैं जिनके ऊपर खाद्य कानून के अनुपालन में प्रसंस्करण की स्वच्छता बनाए रखने के लिए सुधारात्मक कार्यों की आवश्यकता होती है। ये विनिर्माण प्रक्रिया के अंत में लागू होंगे। तालिका-8 ख (खाद्य सुरक्षा मानदंड) स्वीकार्यता को परिभाषित करते हैं और विनिर्माण प्रक्रिया के अंत में और उत्पादों/ में सूक्ष्म जीव विज्ञानी मानक एक बैच(ध) में पूरे किए जाएंगे। काल के दौरान बाजार में उत्पादों के सब संबंध में और उनके जीवन

असंतोषजनक परिणाम के मामले में कार्रवाई:

तालिका-8क में निर्दिष्ट प्रक्रिया स्वच्छता मानदंडों के संबंध में गैर-अनुपालन के मामले में, एफबीओ द्वारा निम्नलिखित कार्य किए जाएंगे:

एफएसएस (खाद्य कारोबार के अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) की अनुसूची 4 के दिशा-निर्देशों के कार्यान्वयन के द्वारा प्रक्रिया स्वच्छता की जांच और उसमें सुधार; तथा,

यह सुनिश्चित करेगा कि तालिका -8ख (खाद्य सुरक्षा मानदंड) में यथा-निर्दिष्ट सभी खाद्य सुरक्षा मानदंड का अनुपालन किया जाता है।

नमूने तैयार करने के लिए योजना और दिशानिर्देश

नियामक के लिए: तालिका-8क और 8ख में निर्दिष्ट विभिन्न सूक्ष्म जीव विज्ञानी मानकों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 और आईएसओ:707 (नवीनतम संस्करण) के दिशा-निर्देशों का अनुपालन करते हुए सूक्ष्म जीव विज्ञान के क्षेत्र में विशिष्ट ज्ञान से युक्त प्रशिक्षित व्यक्ति द्वारा नमूना लेने से विनिर्माण एककों और अथवा/और खुदरा बिक्री केन्द्रों को कीटाणु-मुक्त किया जाना सुनिश्चित किया जाएगा। उन उत्पादों को छोड़कर, जिनके संबंध में निर्माता द्वारा सामान्य तापमान पर भंडार किए जाने की सिफारिश की गई हो, नमूनों को -18°C ($+2^{\circ}\text{C}$) पर या $2-5^{\circ}\text{C}$ पर प्रशीतित दशाओं में, जो भी लागू हो, जमी हुई स्थिति में भण्डार किया जाएगा और लाया-ले-जाया जाएगा। ताकि नमूने लेने के 24 घंटे के भीतर विश्लेषण का कार्य करने में सक्षम हुआ जा सके। परिरक्षकों को सूक्ष्मजीवविज्ञानी जांच के प्रयोजन से लिए गए नमूना इकाइयों में परिरक्षकों का मिश्रण नहीं किया जाना चाहिए। तालिका-8क और 8ख में दी गई नमूना योजना के अनुसार नमूना इकाइयों की वांछित संख्या एक ही बैच / लॉट से ली जाएगी और अधिसूचित प्रयोगशालाओं को प्रस्तुत की जाएगी।

तीन सेट, प्रत्येक में नमूनों की संख्या 'n' है, (नमूना योजना में यथा परिभाषित n उदाहरणार्थ यदि $n = 5$ है, तो लिए गए कुल नमूने की संख्या 15 होगी) तैयार किए जाएंगे। इन तीन सेटों में से प्रत्येक सेट का परीक्षण तीन अलग-अलग प्रत्यायित प्रयोगशालाओं में किया जाएगा। अंतिम निर्णय इन तीन प्रत्यायित प्रयोगशालाओं के परिणामों पर आधारित होगा। खाद्य सुरक्षा मानदंड (तालिका 8 ख) के मामले में, सभी तीन प्रयोगशालाओं के परिणामों से निर्दिष्ट मानदंडों के अनुपालन का संकेत मिलना चाहिए। सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण के लिए पुनः परीक्षण या पुनः नमूना लेने के संबंध में कोई प्रावधान नहीं होगा। तालिका "संदर्भ परीक्षण विधियां" में दी गई विधियों के अनुसार प्रयोगशालाओं में परीक्षण सुनिश्चित किया जाएगा। " परीक्षण विधियां"

खाद्य कारोबारी के लिए: खाद्य कारोबारी (एफबीओ) सूक्ष्मजीवविज्ञानी आवश्यकताओं के अनुपालन का सत्यापन सुनिश्चित करने के लिए तालिका-8 क और 8-ख में सूक्ष्मजीवविज्ञानी मानकों के अनुसार उपयुक्त रूप से परीक्षण कराने का कार्य करेगा। निर्दिष्ट सूक्ष्मजीवविज्ञानी आवश्यकताओं का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए नमूना लेने की आवश्यकता और परीक्षण की बारम्बारता के संबंध में एफएसएसआर (खाद्य कारोबार के अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) के अंतर्गत निर्धारित न्यूनतम की शर्त के अनुसार एफबीओ स्वयं निर्णय करेंगे। एफबीओ केवल "संस्थागत परीक्षण" के लिए नीचे दिए गए "संदर्भ परीक्षण विधियों" में वर्णित विधियों से भिन्न विश्लेषणात्मक विधियों का उपयोग कर सकते हैं। हालाँकि, ये विधियाँ नियामक अनुपालन उद्देश्य के लिए लागू नहीं होंगी।

परिणामों की व्याख्या:

नमूने लेने की प्रक्रिया:

इस मानक में प्रयुक्त शब्दावली n, c, m और M से अभिप्रेत है :

n = नमूना युक्त इकाइयों की संख्या।

c = 2- यूनिटों की अधिकतम स्वीकार्य संख्या जिनमें सूक्ष्मजीवविज्ञानी गणना 2-दर्जे की नमूना लेने की योजना के लिए m से अधिक है और 3- दर्जे की नमूना योजना के लिए m और M के बीच है।

m = सूक्ष्मजीवविज्ञानी सीमा जो 2- दर्जे की नमूना लेने की योजना में असंतोषजनक को संतोषजनक से पृथक करती है अथवा संतोषजनक को स्वीकार्य से पृथक करती है।

M = सूक्ष्मजीवविज्ञानी सीमा जो 3-दर्जे की नमूना लेने की योजना में असंतोषजनक को संतोषजनक से पृथक करती है।

परिणामों की व्याख्या:

-2दर्जे की नमूना लेने की योजना (जहां n,c और m विशिष्ट हैं)	दर्जे की नमूना लेने की योजना-3(जहां n,c, m और M विशिष्ट हैं)
1 संतोषजनक, यदि प्रेक्षित सभी मान $\leq m$ हैं 2 असंतोषजनक, यदि प्रेक्षित मानों में एक या अधिक $>m$ हैं	1 संतोषजनक, यदि प्रेक्षित सभी मान $\leq m$ हैं 2 स्वीकार्य, यदि c के मानों का अधिकतम m और M के बीच है 3 असंतोषजनक, यदि प्रेक्षित मानों में एक या अधिक $>M$ अथवा c के निर्धारित मानों से अधिक $>m$ हैं

संदर्भ परीक्षण विधियां: निम्नलिखित परीक्षण विधियां संदर्भ विधियों के रूप में लागू होंगी। प्रक्रिया स्वच्छता स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा मानदंड के लिए निर्दिष्ट आईएस / आईएसओ विधियों के साथ खाद्यों के विश्लेषण की पद्धति के एफएसएसएआई के मैनुअल (सूक्ष्मजीवविज्ञानीय परीक्षण) में निर्धारित परीक्षण की विधियों का भी संदर्भ लिया जा सकता है। ऐसे मामले में जहां बीआईएस द्वारा अपनाई गई आईएसओ पद्धति निर्दिष्ट है (जैसे कि आईएस एक्सएक्सएक्स / आईएसओ वाईवाईवाईवाई), आईएसओ पद्धति का नवीनतम संस्करण (या इसके बीआईएस समकक्ष, यदि उपलब्ध हो) लागू होगा।

क्र.सं.	मानदण्ड	संदर्भ परीक्षण पद्धतियां
1.	एरोबिक प्लेट काउंट	खाद्य श्रृंखला का सूक्ष्मजीवविज्ञान -- सूक्ष्मजीव की गणना के लिए क्षैतिज पद्धति -- भाग 1: अध स्रवण प्लेट तकनीक द्वारा:30 °C पर कॉलोनी काउंट – आईएस 5402/ ISO:4833
2.	खमीर और फफूंदी काउंट	खाद्य पदार्थों और पशुचारा की खमीर और फफूंदी काउंट के लिए पद्धति - आईएस 5403खाद्य और पशुचारा पदार्थों का सूक्ष्म जीव विज्ञान -खमीर और फफूंदी काउंट की गणना के लिए क्षैतिज पद्धति -भाग 1: 0.95-ISO 21527-1 से अधिक जल गतिविधि के साथ उत्पादों में कॉलोनी काउंट तकनीक खाद्य और पशुचार पदार्थों का सूक्ष्म जीव विज्ञान - खमीर और फफूंदी काउंट की गणना के लिए क्षैतिज पद्धति -भाग2: 0.95-ISO 21527-2 से कम जल गतिविधि के साथ उत्पादों में कॉलोनी काउंट तकनीक
3.	एंटेरोबैक्टीरिया सीआई काउंट	सूक्ष्मजीवविज्ञान - पुनर्जीवन के बिना एंटेरोबैक्टीरिया सीआई की गणना के लिए सामान्य दिशा निर्देश- - एमपीएन तकनीक और कॉलोनी काउंट तकनीक - आईएस/आईएसओ 7402खाद्य और - क्ष्म जीव विज्ञानपशुचार पदार्थों का सू - H एंटेरोबैक्टीरिया सीआई का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति - भाग 2: कॉलोनी काउंट पद्धति—आईएसओ 21528-2
4.	सालमोनेला	खराब खाद्य से होने वाली बिमारी के लिए जिम्मेदार बैक्टीरिया का पता लगाने के लिए पद्धति - भाग 3: सालमोनेला का पता लगाने के लिए पद्धति से संबंधित दिशानिर्देश-- आईएस 5887 : भाग 3
5.	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजीस	खाद्य श्रृंखला का सूक्ष्मजीवविज्ञान -- लिस्टेरिया मोनोसाइटोजीस के और लिस्टेरिया एसपीपी . के पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति -- भाग 1: पता लगाने की पद्धति - आईएसओ 11290-1 खाद्य और पशुचारा पदार्थों का सूक्ष्मविज्ञान - लिस्टेरिया मोनोसाइटोजीस का पता लगाने और गणना करने के लिए क्षैतिज पद्धति भाग 1: पता लगाने की पद्धति -आईएस 14988-1

(13) "II. प्रसंस्करण सहायकों का खाद्य उत्पादों में उपयोग" शीर्षक के अंतर्गत परिशिष्ट ग में,

(क) प्रसंस्करण सहायक "डायएटोमेशियस अर्थ" से सम्बंधित क्रम संख्या 6 पर, "निर्मलन कर्मकों और निस्यंदन सहायक" से सम्बंधित तालिका 3 कॉलम 3 में "(जैसे फिल्टर पाउडर)" शब्दों के बाद "और शहद" शब्दों को जोड़ा जाएगा।

(ख) “विरंजन, धुलाई, निरावरण, छीलन कारकों” से सम्बंधित तालिका 7 में प्रसंस्करण सहायक “सोडियम पेरोक्साइड” और उससे संबंधित प्रविष्टियों से सम्बंधित क्र.सं. 15 के पश्चात, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा:-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किलोग्राम) (से अधिक नहीं)
“16	केल्शियम ऑक्साइड (आई एन एस 529) (शुष्क आधार पर)	शुष्क अदरक; साबुत और इसका पाउडर (अविरंजित और विरंजित)	20,000”

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./544/2021-22]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा. सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और उनका बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधन हुआ था:

1. फा. सं. 4/15015/30/2011, दिनांक 7 जून, 2013;
2. फा. सं. P. 15014/1/2011-पी.एफ.ए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 27 जून, 2013;
3. फा. सं. 5/15015/30/2012, दिनांक 12 जुलाई, 2013;
4. फा. सं. P. 15025/262/2013-PA/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 5 दिसंबर, 2014;
5. फा. सं. 1-83F/Sci. Pan- नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2012, दिनांक 17 फरवरी, 2015;
6. फा. सं. 4/15015/30/2011, दिनांक 4 अगस्त, 2015;
7. फा. सं. P.15025/264/13-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 4 नवंबर, 2015;
8. फा. सं. P. 15025/263/13-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 4 नवंबर, 2015;
9. फा. सं. P. 15025/261-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
10. फा. सं. P. 15025/208/2013-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
11. फा. सं. 7/15015/30/2012, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
12. फा. सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एस पी (फिश एंड फिशरीज प्रोडक्ट्स)/एफ.एस.एस.ए.आई-2013, दिनांक 11 जनवरी, 2016;
13. फा. सं. 3-16/स्पेसीफाइड फूड्स/नोटिफिकेशन (फूड एडिटिव्ज)/एफ.एस.एस.ए.आई-2014, दिनांक 3 मई, 2016;
14. फा. सं. 15-03/एन्फ./एफ.एस.एस.ए.आई/2014, दिनांक 14 जून, 2016;
15. फा. सं. 3-14F/नोटिफिकेशन (न्यूट्रास्यूटिकल्स)/एफ.एस.एस.ए.आई-2013, दिनांक 13 जुलाई, 2016;
16. फा. सं. 1-12/ स्टैंडर्ड्स/एसप (स्वीट्स, कन्फेक्शनरी)/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 15 जुलाई,

- 2016;
17. फा. सं. 1-120(1)/स्टैंडर्ड्स/इररेडिएशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 23 अगस्त, 2016;
 18. फा. सं. 11/09/Reg/हार्मोनाइजेशन/2014, दिनांक 5 सितंबर, 2016;
 19. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 14 सितंबर, 2016;
 20. फा. सं. 11/12 Reg/प्रोप/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;
 21. फा. सं. 1-110(2)/एसपी(बायोलोजिकल हैजार्ड)/एफ.एस.एस.ए.आई/2010, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;
 22. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/SP (वाटर एंड बीवरेज)/नोटिफिकेशन(2)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 25 अक्टूबर, 2016;
 23. फा. सं. 1-11(1)/स्टैंडर्ड्स/SP (वाटर एंड बीवरेज)/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 15 नवंबर, 2016;
 24. फा. सं. P.15025/93/2011-पी.एफ.ए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 2 दिसंबर, 2016;
 25. फा. सं. P. 15025/6/2004-PFS/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 29 दिसंबर, 2016;
 26. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/O&F/नोटिफिकेशन(1)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 31 जनवरी, 2017;
 27. फा. सं. 1-12/स्टैंडर्ड्स/2012-एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
 28. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (मत्स्य और मत्स्य उत्पाद)/एफ.एस.एस.ए.आई-2013, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
 29. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/नोटिफिकेशन(02)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 15 मई, 2017;
 30. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/नोटिफिकेशन(एलएस)/एफ.एस.एस.ए.आई-2017, दिनांक 19 जून, 2017;
 31. फा. सं. 1/एडिटिव्स/स्टैंडर्ड्स/14.2/नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई/2016, दिनांक 31 जुलाई, 2017; और
 32. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एफएंडवीपी/नोटिफिकेशन(01)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 2 अगस्त, 2017.
 33. फा. सं. 1-94(I)/एफएसएसएआई/एसपी(लेबलिंग)/2014, दिनांक 11 सितंबर, 2017;
 34. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपीआईपी(1)/एसपी/एफएसएसएआई-2015, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
 35. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी(वाटर एंड बीवरेजिज)/नोटी(I)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
 36. फा. सं. 1-10(8)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (फिश एंड फिशरीज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
 37. फा. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 18 सितंबर,

- 2017;
38. फा. सं. ए-1(1)/स्टैंडर्ड/एमएमपी/2012, दिनांक 12 अक्टूबर, 2017;
 39. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/नोटिफिकेशन(3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 12 अक्टूबर, 2017;
 40. फा. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016(पार्ट), दिनांक 24 अक्टूबर, 2017;
 41. फा. सं. ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफएसएसएआई(पार्ट I), दिनांक 17 नवंबर, 2017;
 42. फा. सं. 1/एडिटिव्स/स्टैंडर्ड्स/बीआईएस नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 17 नवंबर, 2017;
 43. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/नोटिफिकेशन(5)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 फरवरी, 2018.
 44. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/01-एसपी(फोर्टीफाइड एंड एनरिचड फूड्स)-रेजि./एफएसएसएआई-2017, दिनांक 13 मार्च, 2018.
 45. फा.सं. 1/इंफेंट न्यूट्रीशन/स्टें/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 13 मार्च, 2018
 46. फा. सं. 1-110(3)/एसपी(बायोलॉजिकल हजारड्स)/एफएसएसएआई/2010, दिनांक 21 मार्च, 2018
 47. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एस.सी.एस.एस.एंड एच./नोटिफिकेशन(03)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 10 अप्रैल, 2018.
 48. फा.सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 4 मई, 2018;
 49. फा.सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी(एससीएसएसएच)/आईसलोलिज नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2018,दिनांक 20 जुलाई, 2018;
 50. फा.सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी(वाटर एंड वीवरेज)/नोटिफिकेशन (3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 जुलाई, 2018;
 51. फा.सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/ड्राफ्ट नोटिफिकेशन /एफएसएसएआई-2017 दिनांक 31 जुलाई, 2018
 52. फा.सं. 1/एडीशनल एडीटिव्स /स्टैंडर्ड/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016 दिनांक 8 नवम्बर, 2018
 53. फा.सं. स्टैंडर्ड /03/नोटिफिकेशन (सीएफओआई एंड वाईसी)/एफएसएसएआई-2017 दिनांक 16 नवम्बर, 2018
 54. फा.सं. स्टें/ओ एंड एफ/नोटिफिकेशन(7)/एफएसएसएआई-2017 दिनांक 19 नवम्बर, 2018
 55. फा.सं. स्टें/एम एंड एमपी/नोटिफिकेशन(02)/एफएसएसएआई-2016 दिनांक 19 नवम्बर, 2018
 56. फा.सं. स्टें/एफ एंड वीपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2016 दिनांक 19 नवम्बर, 2018 और
 57. फा.सं. 1-116/साइंटिफिक कमेटी(नोटि.)/2010-एफएसएसएआई दिनांक 26 नवम्बर, 2018
 58. फा.सं. 02-01/एनएफ-1(1)/एफएसएसएआई-2012 दिनांक 29 जनवरी 2019

59. फा.सं. स्टैंड/एफएंडवीपी/नोटिफिकेशन(076)/एफएसएसएआई-2018 दिनांक 05 जुलाई 2019
60. फा. सं. स्टैंड/एस(वाटर एंड बेवरेजिस)।नोटिफिकेशन(5)एफएसएसएआई दिनांक 5 जुलाई 2019
61. फा. सं. स्टैंड/एसपी(वाटर एंड बेवरेजिंग)(नोटिफिकेशन(5) एफएसएसएआई-2018 दिनांक 30 अक्टूबर 2019
62. फा. सं. एम एंड एमपी/मिस्स.स्टैंड/((नोटिफिकेशन)(03)/एफएसएसएआई-2018 दिनांक 28 नवम्बर 2019
63. फा. सं. 1-110/एसपी(बायोलोजिकल हाजाइर्स)।एमेंडमेंट्स-1/2018 दिनांक 23 जून 2020
64. फा. सं. स्टैंड(सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/01/एफएसएसएआई-2018 दिनांक 9 जुलाई 2020
65. फा. सं. स्टैंड/एमएंडएमपीआईपी(3)/एसपी/एफएसएसएआई-2018 दिनांक 9 जुलाई 2020
66. फा. सं. स्टैंड/((सीपीएल एंड सीपी)/नोटिफिकेशन/01/एफएसएसएआई-2017 दिनांक 9 जुलाई 2020
67. फा. सं. उ ए-1/स्टैंड/एगमार्क/2012-एफएसएसएआई(p+1) दिनांक 23 जूलाई 2020
68. फा. सं. स्टैंड/एम एंड एमपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2019,दिनांक 2 सितम्बर, 2020
69. फा. सं. स्टैंड/एडीटिवज-1/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2018,दिनांक 16 सितम्बर, 2020
70. फा. सं. 1/एडीशनल एडीटिवज-III /स्टैंड/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2017,दिनांक 9 अक्टूबर, 2020;
71. फा. सं. स्टैंड/प्रोसेसिंग एड्स/नोटिफिकेशन।एफएसएसएआई/2018 दिनांक 9 अक्टूबर, 2020;
72. फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 29 दिसम्बर, 2020;
73. फा. सं. 1-116/ वैज्ञानिक समिति / अधिसूचना 27/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 4 मार्च, 2021;
74. फा. सं. मानक/ओएवंएफ/ अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 18 मार्च, 2021;
75. फा. सं. 1-116/ वैज्ञानिक समिति / अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 जुलाई, 2021;
76. फा. सं. 1-116/ वैज्ञानिक समिति / अधिसूचना 28.4/2010-एफएसएसएआई(1)(भाग एफ), तारीख 3 नवम्बर, 2021; और
77. फा. सं. मानक/ वैज्ञानिक समिति/ए-1.34/एन-1, तारीख 15 नवम्बर, 2021

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 27th December, 2021

F. No. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI.—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 under 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 sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification 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 Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2021.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, (hereinafter referred to as the said regulations), -

(1) in regulation 2.1, in sub-regulation 2.1.2 related to Standards for Milk, in clause 2, in item (b), in the Table,

(a) at Sl. No. 3. for the entries under column (1) to (5), relating to 'Goat or Sheep Milk', the following shall be substituted, namely: -

"3.	Goat Milk	All India	3.0	8.0"
-----	-----------	-----------	-----	------

(b) after the Sl. No. 10 related to 'Full Cream Milk', and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

"11.	Sheep Milk	All India	3.0	9.0"
------	------------	-----------	-----	------

(2) in regulation 2.2,

(a) in sub regulation 2.2.1,

(i) in clause (8), in sub clause (3), after the existing table, the following table shall be inserted, namely: -

"Absorbency in ultra-violet K270:

Variants	Absorbency in ultra-violet at 270 nm	Delta K
Extra virgin olive oil	≤ 0.22	≤ 0.01
Virgin olive oil	≤ 0.25	≤ 0.01
Ordinary virgin olive oil	≤ 0.30 (*)	≤ 0.01
Refined olive oil	≤ 1.10	≤ 0.16
Olive oil	≤ 0.90	≤ 0.15

Refined olive-pomace oil	≤ 2.00	≤ 0.20
Olive-pomace oil	≤ 1.70	≤ 0.18

* After passage of the sample through activated alumina, absorbency at 270 nm shall be equal to or less than 0.11.”

(ii) After clause (31), the following clause shall be inserted, namely: -

“32. Moringa oil means the oil obtained by process of expressing clean and sound Moringa Seed (*Moringa oleifera*). It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substance, or mineral oil. It shall conform to the following specifications, namely: —

Sl. No.	Parameter	Limit
1.	Refractive index at 40°C	1.4520 – 1.4680
2.	Saponification value	167-192
3.	Iodine value	65-70
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 percent by mass
5.	Acid Value	Not more than 6.0

Test for Argemone oil shall be negative.”

(b) in sub-regulation 2.2.7, relating to ‘FATTY ACID COMPOSITION’, in Table, after column (26) the following column shall be inserted, namely: -

“Fatty acid (1)	Moringa Oil (27)
C6:0	ND
C8:0	0.4 max
C10:0	0.4 max
C12:0	0.4 max
C14:0	1.4 max
C16:0	3.0-13.0
C16:1	0.9-2.9
C17:0	0.09 max
C17:1	ND
C18:0	2.5-8.5

C18:1	67-78
C18:2	4.0 max
C18:3	2.5 max
C20:0	2.0-4.2
C20:1	1.2-3.0
C20:2	ND
C22:0	5.0-8.0
C22:1	0.3 max
C22:2	ND
C24:0	1-3.5
C24:1	ND
C26:0	1.4 max

Note 1.- ND-not detectable, defined as $\leq 0.05\%$ of total fatty acids.”;

(c) after sub-regulation 2.2.8 relating to “Peroxide Value of Oils and Fats”, the following sub-regulation may be inserted, namely: -

“2.2.9 Solvent Extracted Crude Vegetable Oils (not for direct human consumption). - (1) Solvent extracted crude vegetable oils mean vegetable oils extracted using food grade hexane from sources mentioned in standards of respective edible oils under sub regulation 2.2.1 of these regulations. The oil shall be clear, free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water and added colouring and flavouring substances. These oils shall also be free from Argemone oil.

(2) These oils as such are not for direct human consumption and shall be refined before human consumption. The oils so refined, shall conform to the standards specified for respective edible oils laid down under regulation 2.2.1 (16).

(3) These oils shall conform to the standards prescribed in the below mentioned table.

Table

Solvent Extracted Crude Oils	Moisture and insoluble impurities (% by wt. Max)	Refractive index at 40°C	Saponification value	Iodine Value (Wij's)	Acid Value Max.	Unsaponifiable matter (% by wt. Max.)	Flash point Panskey Martens (closed cup method) °C Min.
Coconut Oil	1.0	1.4481-1.4491	250 (Min)	7.5 - 10	10.0	1.0	90
Cottonseed Oil	0.75	1.4630-1.4660	190- 198	98 -123	10.0	2.0	100
Groundnut Oil	0.70	1.4620-1.4640	188 -196	85-99	12.5	1.0	100
Nigerseed Oil	0.75	1.4665-1.4691	188-193	110-135	10.0	1.5	100

Safflower Oil	0.50	1.4674- 1.4689	186-196	135-148	6.0	1.5	100
Sesame Oil	0.5	1.4646- 1.4665	188-193	103-120	6.0	2.5	90
Soyabean Oil	0.5	1.4649- 1.4710	189 - 195	120-141	6.0	1.5	100
Sunflower Oil	0.5	1.4640 - 1.4691	188-194	100-145	5.0	2.0	100
Mustard Oil	1.0	1.4646- 1.4662	168-177	96-112	12.0	2.0	100
Rice Bran Oil	0.50	1.4600 - 1.4700	180 - 195	90-105	30.0	6.0	100
Olive Pomace oil	1.0	1.4680- 1.4707 at 20 °C	182-193	75-92	10.0	4.0	80”

(3) in regulation 2.3, for the sub-regulation 2.3.45 relating to “Grated Desiccated Coconut”, the following shall be substituted, namely: -

“2.3.45 Desiccated Coconut. - (1) Desiccated Coconut means the product:

(a) Prepared by peeling, milling, grating and drying the sound white kernel obtained from the whole nut of coconut (*Cocosnucifera*L.), having reached appropriate development for processing, without oil extraction.

(b) processed in an appropriate manner, undergoing operations such as de-husking, hatcheting, paring, washing, comminuting, drying and sifting;

(c) described in points (a) and (b) from which oil has been partially extracted by appropriate physical means.

(2) The product may be presented in form of powder, flakes, chips and shreds. It shall be white to light creamy white in colour. It shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from rancidity and evidence of fermentation.

(3) The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulation, 2020. In addition to that the product having oil content 35-60% shall be labelled as “Reduced Fat Desiccated Coconut”.

(4) The product shall conform to the following: —

S.No.	Parameters	Limits
1.	Moisture % m/m (Max)	3.0
2.	Total acidity of the extracted oil measured as lauric acid % m/m (Max)	0.3
3.	Oil content % m/m	
(a)	For without oil extraction as described in 1 (a) (Min)	60.0
(b)	For partial oil extraction as described in 1 (c)	35.0 to 60.0
4.	Total Ash % m/m (Max)	2.5
5.	Extraneous vegetable material, fragments per 100 g (Max)	15
6.	Foreign matter, in 100 g (Max)	Absent

Explanations: for the purpose of this clause, -

- i Extraneous vegetable material: Harmless vegetable matter associated with the product.
- ii Foreign matter: Any visible and/or apparent matter or material not usually associated with the product.”

(4) In regulation 2.4,

(a) in sub-regulation 2.4.1, for clause 1 related to ‘Atta or resultant atta’, following clause shall be substituted, namely:

“1. Wheat Flour (Atta) and Resultant Wheat Flour (Resultant Atta)

(1) Description:

- a) Wheat Flour (Atta) means the product obtained exclusively by milling or grinding of clean wheat. It shall also be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origin including dead insects).
- b) Resultant Wheat Flour (Resultant Atta) means the product obtained by blending of various fractions in roller mills after separating semolina and/or maida during the processing of wheat. It shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origin including dead insects).

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

Parameter	Wheat Flour (Atta) or Resultant Wheat Flour (Resultant Atta)
	Limits
Moisture, % by mass, Not more than	13.0
Ash insoluble in dilute HCl, % on dry mass basis, Not more than	0.10
Gluten, % on dry mass basis, Not less than	7.0
Alcoholic acidity (with 90 percent alcohol) expressed as H ₂ SO ₄ , % on dry mass basis, Not more than	0.15
Crude fibre, % on dry mass basis, Not less than	2.5
Granularity	Not less than 98 percent by mass of that material shall pass through 500 micron I.S. sieve (35 mesh)
Uric acid (Not more than), mg/kg	100 mg/kg

(3) The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

(4) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

(5) The product shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulation, 2020. The Label shall clearly specify Wheat Flour (Atta) or Resultant Wheat Flour (Resultant Atta) as the case may be.

(b) In sub- regulations 2.4.6,

- (i) the clause (4), shall be omitted;
- (ii) the clause (20), shall be omitted;
- (iii) the clause (21), shall be omitted;
- (iv) for clause (23), following clause shall be substituted, namely: -

“23. Millets. - (1) This standard applies to the whole or dehulled millets. They shall be free from poisonous, toxic, noxious, and/or obnoxious seeds and added coloring matter, rodent hair and excreta.

(2) The following millets shall be covered under this standard, namely: -

- (i) Amaranthus (Chaulai/Rajgira)-Amaranthuscaudatus, A. cruentus, A. hypochondriacus
(ii) Barnyard Millet ((Samakechawal/Sanwa/Jhangora)-Echinochloa crus-galli, E. colona
(iii) Brown top (Korale)-Urochloaramosa
(iv) Buckwheat (Kuttu)-Fagopyrumesculentum
(v) Crab finger (Sikiya)-Digitariasanguinalis
(vi) Finger Millet (Ragi/Mandua)-Eleusinecoracana
(vii) Fonio (Acha)-Digitariaexilis (White fonio); D. iburua (Black fonio)
(viii) Foxtail Millet (Kangni/Kakun)-Setariaitalica
(ix) Job's tears (Adlay) - Coixlachryma-jobi
(x) Kodo Millet (Kodo)-Paspalumscorbiculatum
(xi) Little Millet (Kutki)-Panicumsumatrense
(xii) Pearl Millet (Bajra)-Pennisetumglaucum, Pennisetumamericanum, Pennisetumtyphoideum
(xiii) Proso Millet (Cheena)-Panicummiliaceum
(xiv) Sorghum (Jowar)-Sorghum bicolor
(xv) Teff (Lovegrass)-Eargrostistef

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

Sl.No.	Parameter	Limit
(i)	Moisture Content (not more than, % by mass)	13.0 for whole grains 12.0 for dehulled grains
(ii)	Extraneous Matter	Not more than 1.0 per cent. by mass , of which not 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 animal origin.
(iii)	Other edible grains (not more than, % by mass)	2.0
(iv)	Grains with serious defects. (Grain in which the cotyledon has been affected or attacked by pests; grains with very slight traces of mould or decay; or cotyledon staining.) (not more than, % by mass)	1.0
(v)	Grains with slight defects. (Grains which have not reached normal development; grains with extensive seed coat staining, without the cotyledon being affected; grains in which the seed coat is wrinkled, with pronounced folding or broken grain) (not more than, % by mass)	7.0
(vi)	Weevilled Grains, (not more than, % by count)	4

(vii)	Immature and Shrivelled grains (not more than, % by mass)	5.0
(viii)	Uric acid (not more than, mg/kg)	100

(v) after clause (25) relating to “Chia seeds”, the following clause shall be inserted, namely-

“26. Triticale. -(1) Triticale is a hybrid of wheat and Rye. It shall be dried mature grains of xTriticosecale. The product shall be free from musty and stale odour or sourness and from lumps. It shall be free from fungus or insect infestation.

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

Sl. No.	Requirements	Limit
(i)	Moisture, Not more than, % by mass	14.0
(ii)	Foreign matter (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii)	Other Edible grains, Not more than, % by mass	5.0
(iv)	Weevilled grains, Not more than, % by count	5
(v)	Damaged grains, Not more than, % by mass	5.0
(vi)	Uric acid (Not more than), mg/kg	100

Note: Provided that total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 8.0 per cent by weight.”

(c) after sub-regulation 2.4.38, the following sub-regulations shall be inserted, namely: -

2.4.39 Papad. -(1) Papad/papadam means a product, obtained from blend of cereal flour, millet flour, pulse flour, processed soya flour, fruits and vegetables, vegetable juices, edible vegetable oils, and/or spices either singly or in combination. The product shall be free from musty and stale odour or sourness and from lumps, dirt and extraneous matter. It shall be free from fungus or insect infestation. The papad should be labelled according to the major ingredient such as in case potato/banana/jack fruit/sweet potato/tapioca is the major ingredient, it should be prefixed before ‘Papad’ on the label.

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

Sl. No.	Requirements	Limit
(i)	Moisture, (% by mass) not more than	11.0
(ii)	Acid Insoluble Ash on dry basis, % by mass, Max.	0.25
(iii)	Alcoholic acidity (with 90 percent alcohol) expressed as H ₂ SO ₄ , % on dry weight basis, Not more than	0.2
(iv)	Uric acid (Not more than), mg/kg	100”

(5) in regulation 2.5,

(a) in sub-regulation 2.5.2, in the clause (8) relating to “FRESH OR CHILLED OR FROZEN BEEF”-

(i) in sub-clause (2), in item (a), after the words “including buffaloes” the words “Mithun (Bosfrontalis)” shall be inserted;

(ii) in sub-clause (4), after the words and figures “from 1% to 3%” the words and figures “For Mithun meat, the fat content shall be ranging from 0.7 to 1.5 %.” shall be inserted;

(b) in sub-regulation 2.5.3, in the clause (1) relating to “Fresh eggs”, after sub-clause (4), the following sub-clause shall be inserted, namely-

“(5) Egg stored at room temperature (30.0 ±5.0°C) shall be consumed within 2 weeks from the date of its laying and 5 weeks from the date of its laying when stored at refrigeration temperature (2.0 to 8.0°C).”

(6) in regulation 2.6, in sub regulation 2.6.1,

(a) in clause (2) relating to ‘Frozen Lobster’, following words and figures shall be omitted, namely:

“The product shall conform to the following requirements: -

S. No.	Characteristics	Requirements in Raw product	Requirement in Cooked product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100gm	Absent in 25gm.”

(b) in clause (3) relating to ‘Frozen squid’, following words and figures shall be omitted, namely:

“The product shall conform to the following requirements: -

S. No.	Characteristics	Requirements in Raw product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100gm”

(c) in clause (11) relating to ‘Ready –to-Eat Finfish or Shell Fish Curry in Retortable Pouches’, in sub clause (c), item (iii) shall be omitted.

(d) in clause (13) relating to ‘Edible Fish Powder’, in sub clause (c), for item (v), following shall be substituted, namely: -

“(v) The Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS) shall not be less than 0.8”

(7) in regulation 2.8, in sub-regulation 2.8.4, in clause (2) relating to ‘CANE JAGGERY OR CANE GUR’ in the table after Sl. No. 7 related to ‘Extraneous matter and water insoluble matter, per cent. By mass, max’ and the entries relating thereto the following shall be inserted, namely: -

“8.	Reducing sugars, per cent.by mass, Min	5.5”
-----	--	------

(8) in regulation 2.9,

(a) in sub-regulation 2.9.30, after Clause 6, the following shall be inserted, namely: -

“7. REFINED IODIZED SALT. - (1) Refined Iodized Salt means crystalline solid material obtained from evaporation of natural brines (sea/subsoil or lake brines) wherein soluble and insoluble impurities are reduced by using mechanical processing. It shall be white in colour, free from visible contamination, clay, grit or other extraneous adulterants or impurities. It shall be fortified with Iodine as per the provisions prescribed under Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018.

(2) It shall conform to the following requirements:

Sl. No.	Requirements	Limit
i	Moisture content, % by weight (Maximum)	1.0
ii	Sodium Chloride % by weight on dry basis (Minimum)	98.0
iii	Matter insoluble in water % by weight on dry basis (Maximum)	1.0
iv	Matter soluble in water other than Sodium Chloride % by weight on dry basis (Maximum)	1.0
v	Sulphate as SO ₄ , % w/w, (Maximum)	1.0
vi	Alkalinity (as Na ₂ CO ₃), % (Maximum)	0.15
vii	pH (5% aqueous solution)	6.0-7.5

8. LOW SODIUM SALT

(1) Low Sodium Salt means crystalline solid material with reduced sodium content obtained from evaporation of natural brines (sea/subsoil or lake brines) by replacement of sodium chloride with potassium chloride as per the permitted levels. It shall be white in colour, free from visible contamination with clay, grit or other extraneous adulterants or impurities and may be fortified with Iodine as per the provisions prescribed under Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018.

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

Sl. No.	Requirements	Limit
1.	Moisture content, % by weight (Maximum)	1.0
2.	Sodium Chloride % by weight on dry basis	60.0 -75.0
3.	Matter insoluble in water % by weight on dry basis (Maximum)	1.0
4.	Alkalinity (as Na ₂ CO ₃), % (Maximum)	0.15
5.	pH (5% aqueous solution)	6.0-7.5

(3) The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulation, 2020. In addition to that the product shall carry a statement on label:

“To be consumed under medical supervision. There is a risk of hyperkalemia on consumption of a high potassium containing salt when there is renal or cardiac dysfunction, diabetes, or in case of consumption along with certain drugs that can substantially impair potassium excretion.”

(b) after sub-regulation 2.9.42, the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

“2.9.43 Dried Sweet Marjoram. - (1) Dried sweet marjoram leaves are obtained from the species *Origanum marjorana* L (Syn. *Marjorana hortensis*) belonging to the family Lamiaceae. The stems are of square section, erect and branching. The leaves are 2 mm to 5 mm in length and green to greyish in colour depending on the origin of the plant. The leaves are opposite, oblong, ovate, blunt and hairy on both surfaces. The purplish or white flowers have spoon-shaped bracts and are gathered as oblong spikelets in clusters on the ends of the stalks. The product shall have characteristic colour, odour and flavour. It shall be free from visible moulds, living/dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be free from foreign odours, flavours and any other harmful substances and added colouring matters.

(2) It can be presented in following styles:

(i) Bouquets: consist only of the whole dry plant without the root.

(ii) Rubbed marjoram: consists of only dry leaves and flowers.

(3) It shall conform to the following requirements:

Sr. No.	Requirements	Bouquets	Rubbed
1.	Moisture content, per cent by mass (Maximum)	12.0	12.0
2.	Total Ash, per cent by mass on dry basis, (Maximum)	16.0	16.0
3.	Acid-insoluble ash, per cent by mass on dry basis, (Maximum)	4.5	4.5
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (Minimum)	0.3	0.7
5.	Foreign matter, per cent m/m, (Maximum)	3.0	1.0
6.	Extraneous vegetable matter, per cent m/m, (Maximum)	--	1.0

Explanations: for the purpose of this clause, -

(i) Extraneous vegetable matter: Vegetative matter associated with the plant from which the product originates - but is not accepted as part of the final product.

(ii) Foreign matter: Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant such as sticks, stones, burlap bagging, metal etc.”;

(9) In regulation 2.10,

(a) in sub-regulation 2.10.6, after clause (3), the following shall be inserted, namely: -

“4. Coconut neera: Coconut neera is the phloem sap from the unopened coconut spadix;

(a) Fresh coconut neera: Fresh coconut Neera, is the sap of the coconut palm (*Cocosnucifera*) and obtained by tapping the unopened inflorescence of the coconut palm without additives.

(b) Processed coconut neera: The processed coconut neera is a pasteurized coconut sap consumed as non-alcoholic drink.

The fresh and processed neera shall conform to the specification given below:

Parameter	Fresh coconut neera	Processed coconut neera
°Brix (Min.)	14.0	12.0
pH	6.0-7.5	5.0-7.5
Alcohol (%) ; v/v (Max.)	0.5	0.5
Total sugars (%); m/v (Min.)	13.0	12.0
Reducing Sugars (%); m/v, (Min.)	1.0	1.0”

(b) in sub-regulation 2.10.7, in clause (2), in sub-clause (i) related to ‘Natural mineral water’ for item (f), the following shall be substituted, namely: -

“(f) Liquid nitrogen may be used for the purpose of packaging in accordance with GMP;

(g) It is not subjected to any treatment other than those permitted by this standard;”

(c) in sub-regulation 2.10.8 related to “Packaged drinking water (other than Mineral water)”

(i) for clause (4), the following shall be substituted, namely: -

“(4) Liquid nitrogen may be used for the purpose of packaging in accordance with GMP.

(4.a) Packaged drinking water shall be clear without any sediments, suspended particles and extraneous matter. It shall also comply with the requirements given in Tables 1, 2, 3, 4, 5 and 6.”

(ii) after Table 3, the following note shall be inserted, namely: -

“Note: where water for use in a food product is specified to be conforming to the standards of Packaged Drinking Water, in such cases the minimum limit specified for calcium and magnesium shall not apply.”

(10) in Chapter 3 relating to “SUBSTANCES ADDED TO FOOD”, in regulation 3.2, in sub-regulation 3.2.2, for clause (1) relating to ‘Steviol Glycoside’, the following shall be substituted, namely: -

“(1) STEVIOL GLYCOSIDES FROM STEVIA REBAUDIANA BERTONI

INS number	960
Definition	Steviol glycosides consist of a mixture of compounds containing a steviol backbone conjugated to any number or combination of the principal sugar moieties (glucose, rhamnose, xylose, fructose, arabinose, galactose and deoxyglucose) in any of the orientations occurring in the leaves of <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. The product is obtained from the leaves of <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. The leaves are extracted with hot water and the aqueous extract is passed through an adsorption resin to trap and concentrate the component steviol glycosides. The resin is washed with a solvent alcohol to release the glycosides and the product is recrystallized from methanol or aqueous ethanol. Ion exchange resins may be used in the purification process. The final product may be spray-dried.
Chemical name	See Appendix 1
Chemical formula	See Appendix 1
Formula weight	See Appendix 1
Assay/purity	Not less than 95% of total of steviol glycosides, on the dried basis, determined as the sum of all compounds containing a steviol backbone conjugated to any number, combination or orientation of saccharides (glucose, rhamnose, fructose, deoxyglucose xylose, galactose, arabinose and xylose) occurring in the leaves of <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni.
Description	White to light yellow powder, odourless or having a slight characteristic odour. About 200 - 300 times sweeter than sucrose.
Characteristics	
a. Identification	
Solubility	Freely soluble in a mixture of ethanol and water (50:50)

HPLC Chromatographic assay	The main peaks in a chromatogram correspond to steviol glycosides (method of assay as per JECFA monograph)
pH	Between 4.5 and 7.0 (1 in 100 solution)
b. Purity	
Total ash	Not more than 1%
Loss on drying	Not more than 6% (105°, 2 h)
Residual solvents	Not more than 200 mg/kg methanol and not more than 5000 mg/kg ethanol
Arsenic	Not more than 1 mg/kg
Lead	Not more than 1 mg/kg
Microbiological criteria	Total (aerobic) plate count: Not more than 1,000 CFU/g Yeasts and moulds: Not more than 200 CFCU/g E. coli: Negative in 1 g Salmonella: Negative in 25 g

Analytical methods/method of assay:

As per Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) monograph (2017) on STEVIOL GLYCOSIDES FROM STEVIA REBAUDIANA BERTONI

Appendix 1: Chemical Information of Some Steviol Glycoside

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Group 1: Steviol + Glucose (SvGn)							
<u>Steviolmonoside</u>	SvG1	H	<u>Glcβ1-</u>	13-[(β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid	60129-60-4	C ₂₈ H ₄₀ O ₈	481
<u>Steviolmonoside A</u>	SvG1	<u>Glcβ1-</u>	H	13-[(hydroxy)kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	64977-89-5	C ₂₈ H ₄₀ O ₈	481
<u>Rubusoside</u>	SvG2	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ1-</u>	13-[(β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	64849-39-4	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	643
<u>Steviolbioside</u>	SvG2	H	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid	41093-60-1	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	643
Stevioside	SvG3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	57817-89-7	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Stevioside A Or Rebaudioside KA	SvG3	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid 4'-O-β-D-glucopyranosyl-deoxy-(1,2)-O-[β-(d-glucopyranosyl) ester	127345-20-4	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Stevioside B	SvG3	<u>Glcβ(1-3)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, O-β-D-glucopyranosyl-deoxy-(1,3)-O-[β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Rebaudioside B	SvG3	H	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid	58543-17-2	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Rebaudioside G	SvG3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-3)Glcβ1</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid(4')-O-β-D-glucopyranosyl ester	127345-21-5	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	805
Rebaudioside E	SvG4	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl)-oxy]-kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-β-D-glucopyranosyl-deoxy-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl ester	63279-14-1	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	967
Rebaudioside A	SvG4	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	58543-16-1	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	967
Rebaudioside A2	SvG4	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-6)[Glcβ(1-2)]Glcβ1-</u>	13-[(6-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	1326217-29-1	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	967
Rebaudioside D	SvG5	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	63279-13-0	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside L	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-6)Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(6-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-3-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-38-5	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Rebaudioside I	SvG5	<u>Glcβ(1-3)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside I2	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-3)Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(3-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside I3	SvG5	<u>[Glcβ(1-2)Glcβ(1-6)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-6-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside Q	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-4)Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(4-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside Q2	SvG5	<u>[Glcα(1-2)Glcα(1-4)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-4-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside Q3	SvG5	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcα(1-4)Glcβ(1-3)[Glcβ(1-2)]Glcβ1-</u>	13-[(4-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Rebaudioside M	SvG6	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl-(1,3)]-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-[β-D-glucopyranosyl-(1,3)]-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-44-3	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	1291
Related SvGn#1		-	-	-	-	C ₂₁ H ₃₀ O ₁₁	458
Related SvGn#2		-	-	-	-	C ₄₀ H ₇₀ O ₂₄	982
Related SvGn#3		-	-	-	-	C ₃₂ H ₅₂ O ₁₅	676
Related SvGn#4		-	-	-	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1129
Related SvGn#5		-	-	-	-	C ₄₀ H ₇₀ O ₂₄	982
Group 2: Steviol + Rhamnose + Glucose (SvR1Gn)							
<u>Dulcoside A</u>	SvR1G2	<u>Glcβ1-</u>	<u>Rhaα(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	64432-06-0	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	789
<u>Dulcoside C</u>	SvR1G2	H	<u>Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)-oxy]kaur-16-en-18-oic acid		C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	789
Rebaudioside C	SvR1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Rhaα(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	63550-99-2	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Rebaudioside C2	SvR1G3	<u>Rha</u> α(1-2) <u>Glc</u> β1	<u>Glc</u> β(1-2) <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951
Rebaudioside N	SvR1G5	<u>Rha</u> α(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	<u>Glc</u> β(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-β-D-glucopyranosyl-(1,3))-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-2-deoxy-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-46-5	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₂	1274
Rebaudioside O	SvR1G6	<u>Glc</u> β(1-3) <u>Rha</u> α(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	<u>Glc</u> β(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy] ent-kaur-16-en-19-oic acid-[(2-O-(3-O-β-D-glucopyranosyl-α-L-rhamnopyranosyl)-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl) ester]	1220616-48-7	C ₆₂ H ₁₀₀ O ₃₇	1436
Rebaudioside O2	SvR1G6	<u>Glc</u> β(1-4*) <u>Rha</u> α(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	<u>Glc</u> β(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(O-β-D-glucopyranosyl-(1,2)-O-β-D-glucopyranosyl-(1,3))-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid (4')-O-β-D-glucopyranosyl-(1,4)-O-6-deoxy-L-rhamnopyranosyl-(1,2)-O-β-D-glucopyranosyl-(1,3))-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₆₂ H ₁₀₀ O ₃₇	1436
Rebaudioside K	SvR1G4	<u>Glc</u> β(1-2) <u>Glc</u> β1-	<u>Rha</u> α(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	1220616-40-9	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Rebaudioside S	SvR1G3	<u>Rha</u> α(1-2) <u>Glc</u> β1-	<u>Glc</u> α(1-2) <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, O-2-deoxy-L-rhamnopyranosyl β-D-glucopyranosyl ester	1931085-11-8	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951
Rebaudioside K2	SvR1G4	<u>Glc</u> β(1-6) <u>Glc</u> β1-	<u>Rha</u> α(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 6-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Rebaudioside H	SvR1G4	<u>Glc</u> β1-	<u>Glc</u> β(1-3) <u>Rha</u> α(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(3-O-β-D-glucopyranosyl-2-O-β-D-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	1220616-36-3	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Rebaudioside J	SvR1G4	<u>Rha</u> α(1-2) <u>Glc</u> β1-	<u>Glc</u> β(1-2)[<u>Glc</u> β(1-3)] <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-6-deoxy-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	1313049-59-0	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₇	1112
Group 3: Steviol + Xylose + Glucose (SvX1Gn)							
Stevioside F	SvX1G2	<u>Glc</u> β1-	<u>Xyl</u> β(1-2) <u>Glc</u> β1-	13-[(2-O-β-D-xylopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₃₇ H ₅₆ O ₁₇	775

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Rebaudioside F	SvX1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Xylβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	438045-89-7	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	937
Rebaudioside F2	SvX1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Xylβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-xylopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	937
Rebaudioside F3	SvX1G3	<u>Xylβ(1-6)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 6-O-β-D-xylopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	937
Rebaudioside R	SvX1G3	<u>Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)Xylβ1</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-xylopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	1931083-53-2	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	937
Rebaudioside U2	SvX1G4	<u>Xylβ(1-2*)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₈	1099
Rebaudioside T	SvX1G4	<u>Xylβ(1-2)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-xylopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₈	1099
Rebaudioside V2	SvX1G5	<u>Xylβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₆ H ₈₂ O ₃₁	1261
Rebaudioside V	SvX1G5	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	<u>Xylβ(1-2*)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-xylopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₆ H ₈₂ O ₃₁	1261
Group 4: Steviol + Arabinose + Glucose (SvA1Gn)							
Rebaudioside U	SvA1G4	<u>Araα(1-2*)Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]ent-kaur-16-en-19-oic acid-(6-O-α-L-arabinopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₈	1098
Rebaudioside W	SvA1G4	<u>Glcβ(1-2)[Araβ(1-3*)]Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₈	1098
Rebaudioside W2	SvA1G4	<u>Araβ(1-2*)Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₈	1098
Rebaudioside W3	SvA1G4	<u>Araβ(1-6)Glcβ1-</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 6-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₂ O ₂₈	1098
Rebaudioside Y	SvA1G5	<u>Glcβ(1-2)[Araβ(1-3*)]Glcβ1</u>	<u>Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-</u>	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-arabinopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₆ H ₈₂ O ₃₁	1260

Common Name	Trivial Name	R ₁	R ₂	Chemical Name	CAS Number	Chemical Formula	Formula Weight
Group 5: Steviol + Galactose + Glucose (SvGa1Gn)							
Rebaudioside T1	SvGa1G4	Galβ(1-2*)Glcβ1	Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, 2-O-β-D-galactopyranosyl-β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	1128
Group 6: Steviol + Fructose + Glucose (SvFruGn)							
Rebaudioside A3	SbF1G3	Glcβ1-	Glcβ(1-2)[Fruβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-fructofuranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951
Group 7: Steviol + -de-oxy glucose + Glucose (SvDg1Gn)							
Stevioside D	SvDg1G2	Glcβ1-	6-deoxy Glcβ(1-2)Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-6-deoxyglucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	789
Stevioside E	SvDg1G3	Glcβ1-	6-deoxy Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-6-deoxyglucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester	-	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951
Stevioside E2	SvDg1G3	6-deoxy Glcβ1-	Glcβ(1-2)[Glcβ(1-3)]Glcβ1-	13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl)-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β-D-6-deoxyglucopyranosyl-ester	-	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	951

Steviol (R₁ = R₂ = H) is the aglycone of the steviol glycosides.

Glc, Rha, Fru, deoxyGlc, Gal, Ara and Xyl represent, respectively, glucose, rhamnose, fructose, deoxyglucose, galactose, arabinose and xylose sugar moieties.

Note: This list is not exhaustive. More steviol glycosides may have been identified in stevia leaf extracts in the literature

(11) in the Appendix A,

(a) under the heading “II. FOOD CATEGORY DESCRIPTIONS”, -

(i) in the food category 14.1.2.1 relating to ‘Fruit juices’, after the words “orange-mango juice and coconut water.” the following shall be inserted, namely-

“Fruit juices for industrial use are the juices/pulps extracted and processed as per the existing methods and preserved as single strength juice by addition of SO₂ as preservative. These juices are further used in manufacturing of other products such as RTS, Squashes etc.”

(ii) in the food category 14.1.2.2 relating to ‘Vegetable juices’, after the words “(e.g. carrots, celery).” the following shall be inserted, namely-

“Vegetable juices for industrial use are the juices/pulps extracted and processed as per the existing methods and preserved as single strength juice by addition of SO₂ as preservative. These juices are further used in manufacturing of other products such as RTS, Squashes etc.”

(iii) In the food category description 14.1.2.3 relating to ‘Concentrates of fruit juices’, after the words “lemon juice concentrate” the following shall be inserted, namely-

“Concentrated fruit juices for industrial use are the juices, extracted and processed as per suitable methods, from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice or pulp and preserved as concentrated juice by addition of SO₂ as preservative. These juices are further reconstituted for manufacturing other products such as Ready to serve beverages, Squashes etc.”

(iv) In the food category description 14.1.2.4 relating to “Concentrates of vegetable juices”, after the words “carrot juice concentrate” the following shall be inserted, namely-

“Concentrated vegetable juices for industrial use are the juices, extracted and processed as per suitable methods, from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice or pulp and preserved as concentrated juice by addition of SO₂ as preservative. These juices are further reconstituted for manufacturing other products such as Ready to Serve beverages, Squashes etc.”

(b) under the heading “IV. USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS”, -

(i) in Table 1 relating to ‘Dairy products and analogue, excluding products of category 2.0’,

(A) under column (1) against the entries relating to Food Category System 1.6.1,

(I) in column (3) against the Food Additive “SORBATES”, in column (6) the entry “(for channa and paneer only) shall be omitted;

(II) in column (3) against the Food Additive “Nisin” in column (6) for the entry “(for channa and paneer only)”, the entry “233” shall be substituted;

(III) in column (3) against the Food Additive “Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate”, in column (6) the entry “(for channa and paneer only) shall be omitted;

(B) under column (1) against the entries relating to Food Category System 1.6.5, against the food additive “PHOSPHATES”, in column (6), the entry “33” shall be inserted;

(ii) In Table 5, in the Food Category System 5.2, the food additive “Calcium, magnesium, sodium salts of stearic acid” and the entries relating thereto shall be omitted.

(iii) in Table 7-,

(A) against the entries relating to Food Category System 7.1.1., in column (3), after the food additive “PHOSPHATES” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Propylene glycol alginate	405	4,000 mg/kg	Except for use in soda breads”

(B) against the entries relating to Food Category System 7.1.2, in column (3), after the food additive “SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Propylene glycol alginate	405	2,000 mg/kg	”

(C) against the entries relating to Food Category System 7.1.5, in column (3), after the food additive “SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Propylene glycol alginate	405	500 mg/kg	”

(D) against the entries relating to Food Category System 7.1.6, in column (3), after the food additive “SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Propylene glycol alginate	405	20,000 mg/kg	11”

(E) against the entries relating to Food Category System 7.2.2, in column (3), after the food additive “Poly glycerol esters of fatty acid” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Propylene glycol alginate	405	2000 mg/kg	”

(F) against the entries relating to Food Category System 7.2.3, in column (3), after the food additive “Poly glycerol esters of fatty acid” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Propylene glycol alginate	405	10,000 mg/kg	11”

(iv) in Table 12 relating to ‘Salts, spices, soups, salads and protein products’, in column (1) against the entries relating to Food Category System 12.9.2, the following food additives and entries shall be inserted in column (3) to (6), namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“BENZOATES		750 mg/kg	”

(v) In Table 14, -

(A) in the Food Category Systems 14.1.2.1 against the food additive “SULFITES”, in column (6), after the figure “44”, the words and figures “For industrial use at 1000 mg/kg maximum” shall be inserted;

(B) in the Food Category System 14.1.2.2 against the food additive “SULFITES”, in column (6), after the figure “44”, the words and figures “For industrial use at 1000 mg/kg maximum” shall be inserted;

(C) in the Food Category System 14.1.2.3, against the food additive “SULFITES”, in column (6), after the figure “44, 127”, the words and figures “For industrial use at 1000 mg/kg maximum” shall be inserted;

(D) in the Food Category System 14.1.2.4, against the food additive “SULFITES”, in column (6), for the entry “44, 127 For industrial use 1500 mg/kg max”, the entry “44, 127, For industrial use at 1500 mg/kg maximum” shall be substituted;

(E) in the Food Category System 14.1.4, in column (3), after the food additive ‘Quinine salts’ and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“ TARTRATES		800 mg/kg	”

(F) in the Food Category System 14.1.5, in column (3), after the food additive “Xanthan gum” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Sorbitol	420(i)	GMP	”
Sorbitol syrup	420(ii)		
Mannitol	421		
Isomalt	953		
Maltitol	965(i)		
Maltitol syrup	965(ii)		
Xylitol	967		
Lactitol	966		
Erythritol	968		

(G) in the Food Category System 14.2.6, in column (3), after the food additive “CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEX” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:

-

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
“Tatrazine	102	100 mg/kg	1. These colours can be used individually as per permissible limits or in combination which may be restricted to the lowest permissible limit amongst the combination of colors used. 2. These colors are not permitted to be used in country liquors as defined under regulation 2.2 of the Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages) Regulations, 2018.
Carmoisine	122	100 mg/kg	
Brilliant Blue FCF	133	100 mg/kg	
Sunset Yellow FCF	110	100 mg/kg	
Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
Allura Red	129	100 mg/kg	

(c) under the heading “GMP Table Provisions for all Food Categories”, in column (1) and (2), after the food additive “Magnesium silicate, synthetic”, the following entries shall be inserted namely, -

INS No.	Food Additive
“470 (iii)	Magnesium stearate”

(12) in Appendix B,

(a) in Table 2 related to Microbiological Standards for Milk and Milk Products, -

in Table-2A, against serial no. 8, in column 2, -

(A) for the words and numbers “Infant Milk Food, Infant Formula, Infant Milk Substitute⁴” the following shall be substituted, namely, -

“Infant Milk Substitute, Infant Formula, Food for special medical purpose intended for infants⁴”

(B) for the words ‘Cereal Based Complimentary food’, the following shall be substituted, namely, -

“Cereal Based Complimentary food, Food for infants based on traditional food ingredients”

(ii) in Table-2B, against serial no. 8, in column 2, -

(A) for the words and numbers “Infant Milk Food, Infant Formulae, Infant Milk Substitute” the following shall be substituted, namely, -

“Infant Milk Substitute, Infant Formula, Food for special medical purpose intendedfor infants”

(B) for the words ‘Cereal Based Complimentary food’, the following shall be substituted, namely, -

“Cereal Based Complimentary food, Food for infants based on traditional food ingredients”

(b) after Table 9 related to “Microbiological Standards of Food Grains and their Products”, following Table shall be inserted, namely:-

Table-10 Microbiological Standards for Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food

Table 10A: Microbiological Standards for Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical

Purpose, Functional Food and Novel Food – Process Hygiene Criteria

Sl. No.	Product description	Aerobic Plate Count (cfu/g or ml)				Yeast and Mould Count (cfu/g or ml)				Enterobacteriaceae count (cfu/g or ml)			
		Sampling plan		Limit		Sampling plan		Limit		Sampling plan		Limit	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose and Novel Food for consumption after processing	5	3	10 ⁶	10 ⁷	5	3	10 ⁴	10 ⁵	5	3	10 ³	10 ⁴
2.	Health Supplements, Nutraceuticals , Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose and Novel Foodfor direct consumption	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ²	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
3.	Probiotics and products containing specified live microorganisms*	NA					NA				NA		
4.	Test Methods	IS: 5402/ISO:4833				IS: 5403/ ISO 21527 Part 1 and Part 2				IS/ISO 7402/ ISO 21528 Part 2			

*Should contain only the specified microorganism(s) at the level claimed on the label. The counts have to be determined using methodology appropriate for the organisms. e.g. For Lactic acid bacteria ISO 15214/IS 16068, for Bifidobacteria ISO29981

Table 10B: Microbiological Standards for Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food – Food Safety Criteria

Sr. No.	Product description	Salmonella				Listeria monocytogenes			
		Sampling plan		Limit		Sampling plan		Limit	
		n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, functional food and Novel Food and not for direct consumption	NA				NA			
2.	Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, functional food and Novel Food for direct consumption	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g	
3.	Probiotics and products containing specified live micro organisms	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g	
4.	Test Methods	IS: 5887 Part3 / ISO:6579				IS: 14988, Part 1 / ISO 11290-1			

Note: In high value low volume (less than 100 g) and large retail pack (pack more than 1 kg) sizes, the sample plan may be modified (eg absence of Salmonella in 10g or 5g in the case of former or n number of samples to be taken from different sites of one large pack) accordingly on case to case basis with the prior approval of FSSAI.

Definition

Definition related to Nutraceutical Products are the same as provided in Food Safety and Standards (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food) Regulations, 2016.

Stage where the Microbiological Standards shall apply:

The microbiological standards with respect to the products categories specified in Table-8A (Process Hygiene Criteria) indicate the acceptable functioning of the production process. These are not to be used as requirements for releasing the products in the market. These are indicative values above which corrective actions are required in order to maintain the hygiene of the process in compliance with food law. These shall be applicable at the end of the manufacturing process. The Microbiological Standards in Table-8B (Food Safety Criteria) define the acceptability of a batch/lot and shall be met in respect of the products at the end of the manufacturing process and the products in the market during their shelf- life.

Action in case of unsatisfactory result:

In case of non-compliance in respect of process hygiene criteria specified in Table- 8A, the FBO shall:

0 check and improve process hygiene by implementation of guidelines in Schedule 4 of FSS (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations; and,

0 ensure that all food safety criteria as specified in Table -8B (Food Safety Criteria) are complied with.

Sampling Plan and Guidelines

For Regulator: The sampling for different microbiological standards specified in Table-8A and 8B shall be ensured aseptically at manufacturing units and/or at retail points, as applicable, by a trained person with specialized knowledge in the field of microbiology following guidelines in the Food Safety and Standards (Food Products and Food Additives) Regulations, 2011 and ISO: 707 (Latest version). The samples shall be stored and transported in frozen condition at $-18^{\circ}\text{C}(\pm 2^{\circ}\text{C})$ or under refrigerated conditions at $2-5^{\circ}\text{C}$ as applicable except for the products that are recommended to be stored at room temperature by the manufacturer to enable initiation of analysis within 24 hours of sampling. Preservatives shall not be added to sample units intended for microbiological examination. The desired

number of sample units as per sampling plan given in Table-8A & 8B shall be taken from same batch/lot and shall be submitted to the notified laboratories. Three sets, each containing 'n' number of samples (n as defined in the sampling plan eg if n=5, then total no. of samples to be drawn is 15) shall be drawn. Each of these three sets shall be tested in three different accredited laboratories. The final decision shall be based on the results of three accredited laboratories. In the case of Food Safety Criteria (Table 8B), the results from all the three laboratories should indicate compliance with the specified criteria. There will be no provision for retesting or resampling for microbiological testing. The testing in laboratory shall be ensured as per the methods given in the table "reference test methods"

For FBO: Food Business Operator (FBO) shall perform testing as appropriate as per the microbiological standards in Table-8A & 8B to ensure verification of compliance with the microbiological requirements. FBO shall decide themselves subject to minimum prescribed under FSSR (Licensing and Registration of Food Businesses), the necessary sampling and testing frequencies to ensure compliance with the specified microbiological requirements. FBO may use analytical methods other than those described in "reference test methods" given below for in-house testing only. However, these methods shall not be applicable for regulatory compliance purpose.

Sampling Plan:

The terms n, c, m and M used in this standard have the following meaning:

n = Number of units comprising a sample.

c = Maximum allowable number of units having microbiological counts above m for 2- class sampling plan and between m and M for 3- class sampling plan.

m = Microbiological limit that separates unsatisfactory from satisfactory in a 2- class sampling plan or acceptable from satisfactory in a 3-class sampling plan.

M = Microbiological limit that separates unsatisfactory from satisfactory in a 3-class sampling plan.

Interpretation of Results:

2-Class Sampling Plan (where n,c and m are specified)	3-Class Sampling Plan (where n,c,m and M are specified)
Satisfactory, if all the values observed are $\leq m$ Unsatisfactory, if one or more of the values observed are $> m$	Satisfactory, if all the values observed are $\leq m$ Acceptable, if a maximum of c values are between m and M. Unsatisfactory, if one or more of the values observed are $> M$ or more than prescribed c values are $> m$

Reference test methods: The following test methods shall be applied as reference methods. Test methods prescribed in FSSAI Manual of Method of Analysis of Foods (Microbiological Testing) may also be referred along with the IS/ISO methods specified for Process Hygiene Criteria and Food Safety Criteria. latest version of test methods shall apply. In case where an ISO method adopted by the BIS is specified (e.g IS XXXX / ISO YYYY), latest version of the ISO method (or its BIS equivalent, if available) shall apply.

Sl.No.	Parameter	Reference Test methods
1.	Aerobic Plate Count	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique- IS 5402/ ISO:4833
2.	Yeast and Mold Count	Method for Yeast and Mold Count of Food Stuffs and Animal feed- IS 5403 Microbiology of food and animal feeding Stuff-Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds-Part1: Colony count technique in products with water activity greater than 0.95-ISO 21527-1 Microbiology of food and animal feeding Stuff-Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds-Part2: Colony count technique in products with water activity less than 0.95-ISO 21527-2

3.	Enterobacteriaceae count	Microbiology - General Guidance for the Enumeration of Enterobacteriaceae without Resuscitation - MPN Technique and Colony-count Technique- IS/ISO 7402 Microbiology of Food and Animal feeding stuff –Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae- Part 2: Colony- count method-ISO 21528-2
4.	Salmonella	Methods for Detection of Bacteria Responsible for Food Poisoning - Part 3: General Guidance on Methods for the Detection of Salmonella- IS 5887: Part 3 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of Salmonella spp.- ISO 6579
5.	Listeria monocytogenes	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. -- Part 1: Detection method –ISO 11290-1 Microbiology of Food and Feeding Stuffs - Horizontal method for Detection and Enumeration of Listeria monocytogenes, Part 1: Detection Method -IS 14988-1

(13) in Appendix C, under the heading “II. USE OF PROCESSING AIDS IN FOOD PRODUCTS”,

(a) in TABLE 3 relating to “CLARIFYING AGENTS AND FILTRATION AIDS” at S. No. 6. relating to the processing aid “Diatomaceous earth”, in the column (3), after the words “(as filter powder)” the word “and honey” shall be inserted.

(b) in TABLE 7 relating to “BLEACHING, WASHING, DENUDING AND PELLING AGENTS”, after S. No.15. relating to the processing aid “Sodium peroxide” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residue Level (mg/kg) (Not more than)
“16.	Calcium oxide (INS 529) (on dry basis)	Dried Ginger; whole and powder (unbleached or bleached)	20,000”

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./544/2021-22]

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.

- 1) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- 2) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- 3) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- 4) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- 5) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- 6) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- 7) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- 8) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- 9) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- 10) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;

- 11) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- 12) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- 13) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- 14) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- 15) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- 16) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- 17) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- 18) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- 19) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- 20) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- 21) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- 22) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- 23) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- 24) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- 25) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- 26) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- 27) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- 28) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- 29) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- 30) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- 31) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- 32) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- 33) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- 34) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- 35) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- 36) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;
- 37) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- 38) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- 39) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- 40) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- 41) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- 42) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- 43) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- 44) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- 45) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- 46) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- 47) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- 48) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- 49) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- 50) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;

- 51) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- 52) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018and
- 53) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
- 54) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
- 55) F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- 56) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- 57) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
- 58) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
- 59) F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
- 60) F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
- 61) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019;
- 62) F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
- 63) F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
- 64) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;
- 65) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9th July, 2020;
- 66) F. No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;
- 67) F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI (p+1) , dated 23rd July, 2020;
- 68) F. No. Stds./M&MP/Notification (04)/FSSAI-2019, dated 2nd September, 2020;
- 69) F. No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16th September, 2020;
- 70) F. No. 1/Additional Additives-III/Stds/Notification/FSSAI/2017, dated 9th October, 2020;
- 71) F. No. Stds/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 9th October, 2020.
- 72) F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated the 29th December, 2020;
- 73) F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated the 4th March, 2021;
- 74) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017dated 18th March, 2021;
- 75) F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI (1), dated 26th July, 2021;
- 76) F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1) (Pt.F), dated 3rd November,2021 and
- 77) F. No. Stds/SC/A-1.34/N-1, dated 15th November, 2021.