

Press note

Standards for Gur or Jaggery, Sodium Saccharin and Calcium Saccharin

FSSAI has notified the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017.

The existing regulations prescribe the common standards for Gur or Jaggery, which is being revised to segregate the standards for Cane Gur or Cane Jaggery to address their identity and quality issues individually. The amendment regulation also prescribes revised standards for sweetener Sodium Saccharin so as to include detailed characteristics and new Standards of the sweetener Calcium Saccharin.

FSSAI has proposed this draft Regulation inviting comments from stakeholder within 30 days from the date of availability to public.



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 68]

नई दिल्ली, बुधवार, फरवरी 22, 2017/फाल्गुन 3, 1938

No. 68]

NEW DELHI, WEDNESDAY, FEBRUARY 22, 2017/PHALGUNA 3, 1938

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 20 फरवरी, 2017

फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/नोटिफिकेशन(03)/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानकों एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप जिसे भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करता है, को धारा 92 की उप-धारा (1) के अधीन यथा अपेक्षित उनके द्वारा संभाव्य प्रभावित सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए प्रकाशित किया जाता है; और नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से जब राजपत्र कि प्रतिया जिनमें प्रारूप विनियम प्रकाशित हुए हों जनता को उपलब्ध कराए जाने की तारीख से 30 दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात, विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि हो को मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 या ई-मेल regulation@fssai.gov.in भेजे जा सकेंगे।

आक्षेप या सुझाव, जो उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में इस प्रकार की विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर प्राप्त हुए हों पर भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जायेगा।

प्रारूप विनियम

1. संक्षिप्त नाम एवं प्रारंभ – (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2017 है।

(2) ये राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तिथि से प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, विनियम 2.8 मिठास कारक मधुसाहित से सम्बंधित में,—

(क) उप-विनियम 2.8.4 में (i) पैराग्राफ 1 में "ईख से निष्पीडन द्वारा या " शब्दों का लोप किया जायेगा।

(ii) पैरा 1 के बाद निम्नलिखित पैरा अंतःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्—

2. गन्ने का गुड़:

1. **गन्ने का गुड़:** गन्ना गुड़ या गन्ना जैगरी गन्ने (*Saccharum officinarum*) के निष्पीडन द्वारा निकाले गए रस को उबालकर या उसका प्रसंस्करण करके प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्वास्थ्य के लिए हानिकर पदार्थ नहीं होंगे और शुष्क भार के आधार पर निम्नलिखित विश्लेषक मानकों के अनुरूप होगा :-

| क्रम सं. | लक्षण | अनुज्ञेय सीमा |
|----------|---|---------------|
| 1. | आर्द्रता, भारतानुसार प्रतिशत, अधिकतम | 7.0 |
| 2. | सुक्रोस, भारतानुसार प्रतिशत, न्यूनतम | 70.0 |
| 3. | इन्वर्ट शर्करा के रूप में व्यक्त कुल शर्करा, न्यूनतम | 90.0 |
| 4. | उपचायक शर्करा, भारतानुसार प्रतिशत, अधिकतम | 20.0 |
| 5. | सल्फेट भस्म, भारतानुसार प्रतिशत, अधिकतम | 4.0 |
| 6. | तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अघुलनशील भस्म, भारतानुसार प्रतिशत, अधिकतम | 0.3 |
| 7. | बाहरी सामग्री एवं जल में अघुलनशील पदार्थ, भारतानुसार प्रतिशत, अधिकतम | 1.5 |

यदि सोडियम बाइकार्बोनेट का प्रयोग निर्मलीकरण के लिए किया जाता है तो वह खाद्य श्रेणी गुणवत्ता का हो।

2. खाद्य सहयोज्य

केवल खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 द्वारा अनुज्ञा प्राप्त सहयोज्यों का प्रयोग किया जाए।

3. स्वच्छता

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4, भाग-2 में उपलब्ध मार्गदर्शक सिद्धांतों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन समय-समय पर उपलब्ध ऐसे अन्य मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और हैंडल किये जायेंगे।

4. संदूषक, विषालु पदार्थ एवं अवशिष्ट

इस मानक में सम्मिलित उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषालु पदार्थ एवं अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

इस मानक में सम्मिलित उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

5. पैकेजिंग और लेबलिंग

उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।"

(ख) उप-विनियम 2.8.8 के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जायेगा, अर्थात्—

"2.8.8 सोडियम सैकरीन (खाद्य श्रेणी)

1. **सोडियम सैकरीन** सफेद क्रिस्टल या सफेद दानेदार पाउडर होता है। यह गंधरहित या हल्की गंध वाला होता है। यह स्वाद में, यहाँ तक कि तनु घोल में भी, बहुत मीठा होता है। इसकी 1 ग्रा मात्रा 1.5 मि.ली. पानी और लगभग 50 मि.ली. एल्कोहल में विलयशील होती है। भारतीय मानक आईएस 5345 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार परीक्षण करने पर यह निम्नलिखित अपेक्षाओं की पुष्टि करेगी, अर्थात्: —

| क्रम सं. | लक्षण | अनुज्ञेय सीमा |
|----------|---|---------------|
| 1. | C ₇ H ₄ NNaO ₃ S के रूप में शुद्धता, 120°C पर 4 घंटों तक सुखाने के बाद, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, न्यूनतम | 99 |
| 2. | आर्द्रता, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, अधिकतम | 15 |

| | | |
|----|--|----------------------------|
| 3. | अम्लता एवं क्षारीयता | परीक्षण में खरा उतरने हेतु |
| 4. | बेंजोएट और सैलीसाइलेट | परीक्षण में खरा उतरने हेतु |
| 5. | तुरत कार्वनीकरणीय पदार्थ | परीक्षण में खरा उतरने हेतु |
| 6. | टोल्यूइन सल्फोनेमाइड, अंश प्रति दस लाख, अधिकतम | 25 |

2. स्वच्छता

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4, भाग-2 में उपलब्ध मार्गदर्शक सिद्धांतों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन समय-समय पर उपलब्ध ऐसे अन्य मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और हैंडल किये जायेंगे।

3. संदूषक, विषालु पदार्थ एवं अवशिष्ट

इस मानक में सम्मिलित उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषालु पदार्थ एवं अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

इस मानक में सम्मिलित उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

4. पैकेजिंग एवं लेबलिंग

उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।"

(ग) उप-विनियम 2.8.11 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जायेगा , अर्थात्,—

"2.8.12 कैल्शियम सैकरीन (खाद्य श्रेणी)

1. कैल्शियम सैकरीन सफेद क्रिस्टल या सफेद दानेदार पाउडर होता है। यह गंधरहित या हल्की गंध वाला होता है। यह स्वाद में, यहाँ तक कि तनु घोल में भी, बहुत मीठा होता है। इसकी 1 ग्रा मात्रा 1.5 मि.ली. पानी में घुलनशील है। भारतीय मानक आईएस 5345 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार परीक्षण करने पर यह निम्नलिखित अपेक्षाओं की पुष्टि करेगी, अर्थात् :—

| क्रम सं. | लक्षण | अनुमत सीमा |
|----------|---|----------------------------|
| 1. | C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ के रूप में शुद्धता, शुष्क आधार पर, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, न्यूनतम | 99 |
| 2. | आर्द्रता, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, अधिकतम | 15 |
| 3. | बेंजोइक और सैलीसाइक्लिक एसिड | परीक्षण में खरा उतरने हेतु |
| 4. | तुरत कार्वनीकरणीय पदार्थ | परीक्षण में खरा उतरने हेतु |
| 5. | टोल्यूइन सल्फोनेमाइड, अंश प्रति दस लाख, अधिकतम | 25 |

2. स्वच्छता

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4, भाग-2 में उपलब्ध मार्गदर्शक सिद्धांतों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन समय-समय पर उपलब्ध ऐसे अन्य मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और हैंडल किये जायेंगे।

3. संदूषक, विषालु पदार्थ एवं अवशिष्ट

इस मानक में सम्मिलित उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

इस मानक में सम्मिलित उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

4. पैकेजिंग और लेबलिंग

उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./435/16]

टिप्पणी.- मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015:20/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याओं द्वारा संशोधित किये गए थे; —

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015 और
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016
- (xiii) एफ/16-सं 3 .विशिष्ट खाद्य 2014-अधिसूचना (खाद्य योजक)एफएसएसएआई/तारीख मई 3, 2016;
- (xiv) एफएफ./एफएसएसएआई/2014/03-सं. 15 ., तारीख जून 14, 2016;
- (xv) एफ 2013-एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्युटिकल्स)/ एफएसएसएआई14-3 .सं .तारीख जुलाई, 2016 13;
- (xvi) एफ/12-1 .सं .मानक 2015-एस. पी. (मधु, मधुकारक)/ एफ. एस. एस. आई./तारीख जुलाई, 2016 15;
- (xvii) एफ/09/11 सं रेग हार्मोनाइजेशन/2014तारीख 5 सितम्बर, 2016;
- (xviii) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू. सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015 14 सितम्बर, 2016;
- (xix) फा. सं. 1-110(2)/एसपी) जैविक खतरे/एफएसएसएआई, 2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xx) फा. सं. 11/12/विनि/.प्रोप-.एफ.एस.एस.ए.आई/.2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) फा. सं. मानक/एसपी(जल .एवं पये)अधि/(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं .1-11(1)/मानक-एसपी (जल और सपुये) एफएसएसएआई/2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiii) एफ/.सं.पी .15025/93/2011-पीएफएफएसएसएआई/, तारीख 2 दिसम्बर, 2016;
- (xxiv) फा. सं.पी.15025/6/2004-पीएफएसएसएआई, तारीख 29 दिसम्बर, 2016;
- (xxv) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvi) फा. सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017 और
- (xxvii) फा. सं. 1-10(7)/स्टै7डर्ड्स/एसपी (मत्स्यकी और मत्स्य 5 उत्पाद) एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 फरवरी, 2017 ।

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

New Delhi, the 20th February, 2017

F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016.—The draft of 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 the previous approval of the Central Government in exercise of powers conferred under clause (e) of sub-section (2) of section 92 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 thirty days from the date on which the copies of the Gazette containing this notification is published are made available to the public.

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

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

Draft Regulations

1. Short title and commencement.—(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017.

(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.8 relating to Sweetening agents including Honey,—

(a) in sub-regulation 2.8.4, (i) in paragraph 1, the words “pressed out of sugarcane or” shall be omitted;

(ii) after paragraph 1, the following paragraph shall be inserted, namely;—

“2. CANE JAGGERY OR CANE GUR:

1. Cane Jaggery or Cane Gur: Cane Jaggery or Cane Gur means the product obtained by boiling or processing juice pressed out of sugarcane (*Saccharum officinarum*). It shall be free from substances deleterious to health and shall conform to the following analytical standards on dry weight basis:-

| Sl. No. | Characteristics | Permissible limit |
|---------|--|-------------------|
| 1. | Moisture, percent by weight, Max | 7.0 |
| 2. | Sucrose, percent by weight, Min | 70.0 |
| 3. | Total Sugars expressed as invert sugar, Min | 90.0 |
| 4. | Reducing sugars, percent by weight, Max | 20.0 |
| 5. | Sulphate ash, percent by weight, Max | 4.0 |
| 6. | Ash insoluble in dilute hydrochloric acid, percent by weight, Max | 0.3 |
| 7. | Extraneous matter & water insoluble matter, percent by weight, Max | 1.5 |

Sodium bicarbonate, if used for clarification purpose, shall be of Food grade quality.

2. Food Additives

Only those additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 shall be used.

3. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guideline provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Regulation of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

4. Contaminants, Toxins and Residues

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

The products covered in this standard shall confirm to the microbiological requirements as given in Appendix B of these regulations.

5. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements as laid down under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011”.

(b) for sub-regulation 2.8.8, the following sub-regulation shall be substituted, namely;—

“2.8.8: Sodium Saccharin (Food Grade)

1. **Sodium Saccharin** is white crystals or white crystalline powder. It is odourless or having a faint odour. It is intensely sweet to taste, even in dilute solution. 1 g is soluble in 1.5 ml of water and in about 50 ml of alcohol. When tested in accordance with method specified in Indian standard, IS 5345, it shall conform to the following standards:

| Sl. No. | Characteristics | Permissible limit |
|---------|---|-------------------|
| 1 | Purity as $C_7H_4NNaO_3S$, after drying at $120^\circ C$ for 4 h, percent by mass, Min | 99 |
| 2 | Moisture, percent by mass, Max | 15 |
| 3 | Acidity and alkalinity | To pass the test |
| 4 | Benzoate and salicylate | Do |
| 5 | Readily carbonizable substances | Do |
| 6 | Toluene sulfonamides, ppm, Max | 25 |

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guideline provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Regulation of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

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

The product covered in this standard shall confirm to the microbiological requirements as given in Appendix B of these regulations.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements as laid down under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.”

(c) after sub-regulation 2.8.11, the following sub-regulation shall be inserted, namely;—

“2.8.12: Calcium Saccharin (Food Grade)

1. **Calcium Saccharin** is white crystals or white crystalline powder. It shall be odourless or having a faint odour and an intensely sweet taste even in dilute solutions. One gram of is soluble in 1.5 ml of water. When tested in accordance with method specified in Indian standard, IS 5345, it shall conform to the following standards:

| Sl. No. | Characteristics | Permissible Limit |
|---------|---|-------------------|
| 1 | Purity as $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$, on dry basis, percent by mass, Min | 99 |
| 2 | Moisture, percent by weight, Max | 15 |
| 3 | Benzoic and salicylic acid | To pass the test |
| 4 | Readily carbonizable substances | To pass the test |
| 5 | Toluenesulfonamides, ppm, Max | 25 |

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guideline provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Regulation of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

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

The products covered in this standard shall confirm to the microbiological requirements as given in Appendix B of these regulations.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements as laid down under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.”

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./435/16]

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

- (i) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
- (ii) F. No. P. 15014/1/2011-PFA, dated the 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;
- (iv) F. No. P. 15025/262/13-PA/FSSAI, dated the 5th December, 2014;
- (v) F. No. 1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;
- (vi) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
- (vii) F. No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F. No. P. 15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (ix) F. No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (x) F. No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xi) F. No. P. 15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xii) F. No. 1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;
- (xiv) F. No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification(Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated the 13th July, 2016;
- (xvi) F. No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/ FSSAI-2015, dated the 15th July, 2016;
- (xvii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated the 5th September, 2016;
- (xviii) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September, 2016;
- (xix) F. No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;
- (xx) F. No. 11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October, 2016;
- (xxi) F. No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;
- (xxii) F. No. Stds/ SP (Water & Beverages) Notif(2)/FSSAI-2016, dated the 25th October, 2016;
- (xxiii) F. No. P. 15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016;
- (xxiv) F. No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016;
- (xxv) F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated the 31st January, 2017;
- (xxvi) F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 13th February, 2017; and
- (xxvii) F. No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 13th February, 2017