



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 329]

नई दिल्ली, बुधवार, अगस्त 29, 2018/भाद्र 07, 1940

No. 329]

NEW DELHI, WEDNESDAY, AUGUST 29, 2018/ BHADRA 07, 1940

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 28 अगस्त, 2018

फा. सं. ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफएसएसआई (पी+1).—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव है, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा।

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और औषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा प्राधिकरण के ईमेल पते regulation@fssai.gov.in पर भेजे जा सकेंगे;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी भी व्यक्ति से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. (1) इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2018 कहा जा सकता है।

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

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के विनियम 2.3 के,-

(1) उप-विनियम 2.3.38 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात्,-

"2.3.38.क: प्रशीतित बीन

1. प्रशीतित बीन फेसीओलस वुलगेरिस एल. अथवा फेसीओलस कोसीनस एल. प्रजातियों के पौधों की ताजा, साफ, अदूषित, गूदेदार फलियों से तैयार की जाएँ। इनमें से रेशे, नाल, और फलियों की डंडियाँ निकाल लिए जाएँ, फलियों को धोया गया हो तथा रंग और सुवास को पर्याप्त रूप से बनाए रखने के लिए पर्याप्त रूप से ब्लांच किया गया हो। उन्हें -18°से. अथवा उससे कम तापमान पर स्टोर किया जाए।
2. उत्पाद का रंग युक्तिसंगत रूप से एक जैसा हो और वह योजित संघटकों के सुवास और गंध को छोड़कर बाहरी सुवास अथवा गंध से मुक्त हो। वह साफ हो तथा रेत, कंकरियों और अन्य बाहरी सामग्रियों से मुक्त हो और परऑक्सीडेज परीक्षण में नेगेटिव हो।
3. उत्पाद में शर्कराएँ (सूक्रोज, इन्वर्ट शर्करा, डेक्स्ट्रोस, फ्रुक्टोज, ग्लुकोस सिरप, और शुष्कित ग्लुकोस सिरप), लवण, मसाले और जड़ी-बूटियाँ हो सकते हैं।
4. प्रशीतित बीन निम्नलिखित प्रकार की हो सकती हैं और उन पर तदनुसार लेबल लगाया जाए,-
 - (1) साबुत
 - (2) कटी हुई
 - (3) छोटे टुकड़ों में
 - (4) चीरी हुई
 - (5) अन्य - इन्हें अन्य किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है बशर्ते कि वह रूप इस मानक में निर्धारित रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो और उपभोक्ता को भ्रम अथवा असमंजस से बचाने के लिए लेबल पर उसका पर्याप्त रूप से वर्णन हो।
5. उत्पाद में नीचे सारणी में दिए गए चाक्षुस दोषों की छूटों से अधिक दोष न हों। प्रत्येक चाक्षुस दोष को नीचे सारणी के कॉलम (3) के अनुसार अंक दिए जाएँ। प्रत्येक श्रेणी में अनुमत दोषों की अधिकतम संख्या कॉलम (4) में संबंधित श्रेणी के लिए इंगित कुल अनुमत अंक होंगे। अंकों का संयुक्त योग सारणी के क्रम संख्या 10 में दी गई सीमाओं से अधिक न हो। श्रेणी 1 के दोषों के लिए मानक नमूना साइज 1 किग्रा और अन्य श्रेणियों के दोषों के लिए 300 ग्रा होगा।

क्रम सं.	दोष	प्रत्येक दोष के लिए अंक	प्रत्येक श्रेणी के लिए कुल अनुमत अंक	
(1)	(2)	(3)	(4)	
	श्रेणी 1		साबुत प्रकार को छोड़कर सभी प्रकार	साबुत प्रकार के लिए
1.	ईवीएम (i) बीन का पत्ता (प्रत्येक टुकड़ा)	1	15	15

	(ii) अन्य ईवीएम (प्रत्येक टुकड़ा)	2		
2.	बीन की डंडी	1		
	श्रेणी 2			
3.	बड़े दाग	3	50	30
4.	छोटे दाग	1		
5.	यांत्रिक क्षति (साबुत और कटे प्रकार में)	1		
6.	कच्ची (साबुत)	2		
	श्रेणी 3			
7.	सख्त रेशे	3	10	6
8.	रेशेदार इकाई	1		
9.	अनुमत्य दोषों की कुल संयुक्त संख्या		60	40
10.	छोटे टुकड़े (साबुत, कटे हुए और कत्ले प्रकार)		20%, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	

स्पष्टीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (क) **बाहरी वनस्पतिक सामग्री (ईवीएम).-** बीन को छोड़कर बीन के पौधे की वनस्पतिक सामग्री, यथा-पत्ता अथवा बेल, परंतु बीन की डंडियों को छोड़कर; संघटक के रूप में जानबूझकर न मिलाई गई अन्य अहानिकर वनस्पतिक सामग्री। आकलन के लिए बीन के पत्ता सामग्री वाली बाहरी वनस्पतिक सामग्री को अन्य से अलग माना जाए।
- (ख) **बीन की डंडी.-** बेल की नाल और बीन को जोड़ने वाली डंडी, जो उत्पाद में बीन से जुड़ी हुई अथवा अलग पड़ी हो।
- (ग) **छोटा दाग.-** कीट अथवा रोगजनक क्षति से दागदार प्रत्येक टुकड़ा, जिसका 3 मिमी से अधिक के घेरे का हिस्सा प्रभावित हुआ हो, अथवा अन्य कारणों से पड़ा दाग, जो देखने में बुरा लगता हो।
- (घ) **बड़ा दाग.-** कीट अथवा रोगजनक क्षति से दागदार प्रत्येक टुकड़ा, जिसका 6 मिमी से अधिक के घेरे का हिस्सा प्रभावित हुआ हो, अथवा अन्य कारणों से पड़ा दाग, जो देखने में बहुत बुरा लगता हो।
- (ङ) **यांत्रिक क्षति.-** साबुत और कटे प्रकार में वह इकाई जो दो हिस्सों में टूटी हुई अथवा फटी हुई हो, दली हुई हो अथवा जिसके किनारे इतने खराब हों कि वह देखने में बहुत बुरी लगती हो।
- (च) **कच्ची (केवल साबुत).-** हर वह इकाई जो अपनी अधिकतम चौड़ाई के स्थान पर 3 मिमी से कम हो।
- (छ) **सख्त रेशा.-** सख्त रेशा जो 250 ग्रा भार को 5 सेकिंड अथवा अधिक समय के लिए वहन कर सके।
- (ज) **रेशेदार इकाई.-** बीन की पकाई के दौरान बनी चर्मपत्र जैसी सामग्री वाला प्रत्येक टुकड़ा, जिसे खाना मुश्किल होता है।
- (झ) **छोटे टुकड़े (कटा और कत्ला प्रकार).-** खुले बीजों और बीजों के टुकड़ों सहित 10 मिमी से कम लंबे बीन के टुकड़े।

2.3.38.ख: प्रशीतित फूलगोभी

1. प्रशीतित फूलगोभी ब्रेसिका ओलेरेशीया एल. वार. बोटरीआईटिस एल. प्रजाति के फूलगोभी के ताजा, साफ, अदूषित पौधे से तैयार की जाए, जिनसे फूलों को काटकर उसके टुकड़े कर लिए जाएँ, जिन्हें धोया गया हो और रंग एवं सुवास को बनाए रखने के लिए पर्याप्त रूप से ब्लांच किया गया हो। उन्हें -18⁰से. अथवा उससे कम तापमान पर स्टोर किया जाए। उत्पाद में लवण, मसाले और जड़ी-बूटियाँ हो सकते हैं।
2. उत्पाद उपयुक्त रूप से एक जैसे सफेद से गहरे क्रीम रंग का हो, जो फूल पर थोड़ा हल्का और हरिताभ, पीताभ हो सकता है अथवा गुलाबी आभा का हो सकता है। नाल अथवा सहपत्र हल्के हरे अथवा नीलाभ हो सकते हैं। यह किसी योजित संघटक के सुवास और गंध को छोड़कर बाहरी सुवास और गंध से मुक्त हो। उत्पाद साफ हो, रेत, कंकरियों और अन्य बाहरी सामग्रियों से मुक्त हो और परऑक्सीडेज परीक्षण में नेगेटिव हो।
3. उत्पाद को निम्नलिखित में से किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है और उस पर उसी अनुसार लेबल लगाया जाए,-
 - (1) **साबुत** : साबुत, अक्षत फूल, जिसे जड़ से काटा गया हो और जिसके साथ छोटे, रूपित किसलय हो सकते हैं।
 - (2) **फटी हुई** : ऊर्ध्वाधर दो या अधिक भागों में काटा गया साबुत फूल।
 - (3) **पुष्पक** : फूल के वे खंड, जिनके साथ उप-नाल का कुछ हिस्सा जुड़ा हो सकता है। इकाइयों के साथ छोटे, रूपित किसलय मौजूद हो सकते हैं अथवा जुड़े हो सकते हैं।
 - (4) **अन्य** : इन्हें अन्य किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है बशर्ते कि वह रूप इस मानक में निर्धारित रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो और उपभोक्ता को भ्रम अथवा असमंजस से बचाने के लिए लेबल पर उसका पर्याप्त रूप से वर्णन हो।
4. उत्पाद में नीचे सारणी में दिए गए चाक्षुस दोषों की छूटों से अधिक दोष न हों। प्रत्येक चाक्षुस दोष को नीचे सारणी के कॉलम (3) (4) (5) के अनुसार अंक दिए जाएँ। प्रत्येक कॉलम में अनुमत दोषों की अधिकतम संख्या संबंधित कॉलम के नीचे इंगित कुल अनुमत अंक होंगे। साबुत प्रकार के लिए अंकों का संयुक्त योग सारणी 1 के क्रम संख्या 9 में दी गई सीमाओं और फटी हुई, पुष्पक तथा अन्य प्रकारों के लिए सारणी 2 के क्रम संख्या 11 से अधिक न हो। मानक नमूना साइज 500 ग्रा होगा।

सारणी 1 – साबुत प्रकार

क्रम सं.	दोष	प्रत्येक दोष के लिए अंक		
		छोटे	बड़े	गंभीर
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	विवर्णन			
	i. हल्का (प्रत्येक इकाई)	1		
	ii. गहरा (प्रत्येक इकाई)		2	
2.	दागदार (प्रत्येक फूल)			
	I. छोटा दाग	1		
	II. बड़ा दाग		2	
	III. गंभीर दाग			4

3.	यांत्रिक क्षति (प्रत्येक फूल)		2	
4.	रेशेदार (प्रत्येक फूल)			
	I. बड़े रेशेदार		2	
	II. गंभीर रेशेदार			4
5.	खराब कटा (प्रत्येक फूल)		2	
6.	पत्ते (प्रत्येक 2 सेंमी ²)		2	
7.	असंहत (प्रत्येक क्षेत्र अथवा 12 सेंमी ² का संयुक्त क्षेत्र)		2	
8.	प्रत्येक श्रेणी के कुल अनुमत्य अंक	10	6	4
9.	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या	10		

सारणी 2. - फटे हुए, पुष्पक और अन्य प्रकार

क्रम सं.	दोष	प्रत्येक दोष के लिए अंक		
		छोटा	बड़ा	गंभीर
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	विवर्णन (प्रत्येक इकाई)			
	i. हल्का	1		
	ii. गहरा		2	
2.	दागदार (प्रत्येक इकाई)			
	I. छोटा दाग	1		
	II. बड़ा दाग		2	
	III. गंभीर दाग			4
3.	यांत्रिक क्षति (प्रत्येक इकाई)		2	
4.	रेशेदार (प्रत्येक इकाई)			
	I. बड़े रेशेदार		2	
	II. गंभीर रेशेदार			4
5.	खराब कटे (प्रत्येक इकाई)	1		
6.	पत्ते (प्रत्येक 2 सेंमी ²)		2	
7.	खंड (प्रत्येक 3%, द्रव्यमान अनुसार)		2	
8.	असंहत (प्रत्येक क्षेत्र अथवा 12 सेंमी ² का संयुक्त क्षेत्र)		2	
9.	खुला नाल (प्रत्येक टुकड़ा)	1		
10.	प्रत्येक श्रेणी के कुल अनुमत्य अंक	25	16	4
	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या	25		

स्पष्टकीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

(क) **विवर्णन** - धूसर, भूरा, हरा अथवा ऐसा ही विवर्णन, जो मुख्यतः इकाई के फूल पर ही हो और जिससे उत्पाद देखने में अप्रिय लगता हो। नीलाभ अथवा हरिताभ भाग अथवा नाल विवर्णित न माने जाएँ।

(i) **हल्का** - जब विवर्णन पकाई के बाद लगभग सारा समाप्त हो जाए।

(ii) **गहरा** - जब विवर्णन पकाई के बाद समाप्त न हो।

(ख) **दागदार** - रोग अथवा कीटाणुओं से प्रभावित इकाई और वह प्रभाव फूलगोभी में भी हो।

(i) **छोटा** - जब इकाई थोड़ी सी प्रभावित दिखाई दे।

(ii) **बड़ा** - जब इकाई पर्याप्त रूप में प्रभावित दिखाई दे।

(iii) **गंभीर** - जब इकाइयाँ इस सीमा तक आपत्तिजनक रूप में प्रभावित हों कि उन्हें सामान्य पाक कार्यों में उपयोग में लेने की रीति न हो।

(ग) **यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त** -

(i) **बड़ा (फटे और पुष्पक प्रकार के लिए)** - इकाई जिसका 50% से अधिक भाग (फूल अथवा संयुक्त रूप से पुष्पक) यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त हो अथवा लुप्त हो।

(ii) **बड़ा (साबुत प्रकार के लिए)** - इकाई जिसका 25% से अधिक भाग (फूल अथवा संयुक्त पुष्पक) यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त हो अथवा लुप्त हो।

(घ) **बड़ा रेशेदार** - इकाई जिसमें ऐसे सख्त रेशे हों, जो आसानी से देखे जा सकें और जिन्हें खाना मुश्किल हो।

(ङ) **गंभीर रूप से रेशेदार** - इकाई जिसमें ऐसे सख्त रेशे हों जो अप्रिय हों और जिन्हें आम तौर पर उपयोग में लेने की रीति न हो।

(च) **खराब कटे** - इकाई जिसमें चाकू के गहरे निशान हों अथवा जो देखने में खुरदरी हो।

(छ) **पत्ते** - इकाई से जुड़े अथवा विलग मोटे हरे पत्ते अथवा उनके भाग।

(ज) **खंड** - पुष्पकों के किसी स्थान पर अधिकतम 5 मिमी अथवा उससे छोटे भाग।

(झ) **असंहत** - इकाई जिसके पुष्पक छितरे हों अथवा जिसका फूल देखने में दानेदार अथवा बहुत नरम अथवा फफूँदीदार हों।

2.3.38 ग : प्रशीतित मटर

1. प्रशीतित मटर पाईसम सेटाइवम एल. प्रजाति के मटर के पौधे के ताजा, साफ, अदूषित, साबुत, बिना पके बीजों से तैयार की जाए, जिन्हें धोया गया हो और रंग एवं सुवास को बनाए रखने के लिए पर्याप्त रूप से ब्लांच किया गया हो। उन्हें -18^oसे. अथवा उससे कम तापमान पर स्टोर किया जाए।
2. उत्पाद में शर्कराएँ (सूक्रोज, इन्वर्ट शर्करा, डेक्स्ट्रोस, फ्रुक्टोज, ग्लूकोस सिरप, और शुष्कित ग्लूकोस सिरप), लवण, मसाले और जड़ी-बूटियाँ हो सकते हैं।
3. उत्पाद अपने प्रकार के अनुसार उपयुक्त रूप से एक जैसे हरे रंग का, साबुत, साफ हो, बाहरी सामग्री और कीटों अथवा रोगों की क्षतियों से मुक्त हो। यह किसी बाहरी स्वाद अथवा गंध से मुक्त हो और इसमें डाले गए किसी संघटक के मद्देनजर इसका सुवास सामान्य हो।
4. उत्पाद में दोषों की सहायता नीचे सारणी में दी गई सीमाओं से अधिक न हो। मानक नमूना साइज 500 ग्रा होगा।

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1.	एल्कोहल-अघुलनशील ठोस, द्रव्यमान अनुसार	23% से अनधिक
2.	ब्लॉड मटर, द्रव्यमान अनुसार	2% से अनधिक
3.	दागदार मटर, द्रव्यमान अनुसार	5% से अनधिक
4.	गंभीर रूप से दागदार मटर, द्रव्यमान अनुसार	1% से अनधिक
5.	मटर के टुकड़े, द्रव्यमान अनुसार	12% से अनधिक
6.	बाहरी वानस्पतिक सामग्री, द्रव्यमान अनुसार	0.5% से अनधिक

स्पष्टीकरण.- इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (क) **ब्लॉड मटर.**- पीली अथवा सफेद मटर, परंतु जो खाद्य हो (अर्थात् खट्टी अथवा सड़ी हुई न हो)।
- (ख) **दागदार मटर.**- कुछ दागदार अथवा धब्बेदार मटर।
- (ग) **गंभीर रूप से दागदार मटर.**- सख्त, धब्बेदार, विवर्ण अथवा इस सीमा तक दागदार मटर कि वह देखने अथवा खाने में गंभीर रूप से अरुचिकर हो। इनमें कीट-ग्रस्त मटर भी शामिल होगी।
- (घ) **मटर के टुकड़े.**- टुकड़ों अथवा अलग-अलग बीज-पत्रों में बंटी मटर; दली, आंशिक रूप से अथवा पूरी तरह टूटे हुए बीज-पत्र; और ढीली त्वचा वाली मटर, परंतु इसमें त्वचारहित संपृक्त मटर शामिल नहीं है।
- (ङ) **बाहरी वानस्पतिक सामग्री.**- मटर के पौधे से बेल अथवा पत्ता अथवा बीन की कोई सामग्री, अथवा अन्य वानस्पतिक सामग्री जैसे पोपी हेड अथवा थिसल।

2.3.38.घ: प्रशीतित पालक

1. प्रशीतित पालक स्पिनूसिआ ओलीरुसेऊ एल. प्रजाति के पालक के पौधे के ताजा, साफ, अदूषित खाद्य भागों से तैयार की जाए। प्रशीतित पालक को छाँटकर अच्छी तरह धोकर उसका पानी निकाला जाए, जिससे इसका रंग और सुवास स्थिर रहे। उसे -18⁰से. अथवा कम तापमान पर स्टोर किया जाए। उत्पाद में लवण, मसाले और जड़ी-बूटियाँ हो सकते हैं।
2. उत्पाद अपनी किस्म के लक्षण के अनुरूप पर्याप्त रूप से एक जैसे हरे रंग का हो। यह योजित संघटकों के सुवास और गंध को छोड़कर और किसी बाहरी सुवास और गंध से मुक्त हो। यह साफ और अदूषित हो और रेत, कंकरियों और अन्य बाहरी सामग्रियों से मुक्त हो। यह रेशा सामग्रियों से भी मुक्त हो और साबुत पत्ता तथा कटा पत्ता प्रकार की पालक के मामले में वह यांत्रिक क्षति के कारण कटी-फटी न हो। महीन कटे उत्पाद उसकी समग्र दिखावट को प्रभावित करने वाले गहरे धब्बों अथवा कलिकाओं से मुक्त हो।
3. उत्पाद को निम्नलिखित में से किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है और उस पर तदनुसार लेबल लगाया जाए,-
 - (1) **साबुत पालक :** पालक का जड़ कटा पूरा पौधा।
 - (2) **पत्ता पालक :** पर्याप्त रूप से साबुत पत्ते, जिनमें से अधिकांश जड़ कटे होते हैं।
 - (3) **कटे पत्ते :** पालक के पत्तों के कटे टुकड़े।

- (4) **कटी पालक** : पालक के पत्तों के वे कटे टुकड़े, जिन्हें काटकर गूदा अथवा महीन न बनाया गया हो।
- (5) **महीन कटी पालक** : महीन विभाजित अथवा कटी पालक अथवा जाली से छनी पालक।
- (6) **अन्य** : उत्पाद को किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है बशर्ते कि वह रूप इस मानक में निर्धारित रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो और उपभोक्ता को भ्रम अथवा असमंजस से बचाने के लिए लेबल पर उसका पर्याप्त रूप से वर्णन हो।
4. उत्पाद में नीचे सारणी में दिए गए चाक्षुस दोषों के लिए छूटों से अधिक दोष न हों। प्रत्येक चाक्षुस दोष को नीचे सारणी के कॉलम (3) (4) (5) के अनुसार अंक दिए जाएँ। प्रत्येक कॉलम में अनुमत दोषों की अधिकतम संख्या संबंधित कॉलम के नीचे इंगित कुल अनुमत अंक होंगे। साबुत पत्ता और कटा पत्ता प्रकार के लिए अंकों का संयुक्त योग सारणी 1 के क्रम संख्या 9 में दी गई सीमाओं और कटी पालक प्रकार के लिए सारणी 2 के क्रम संख्या 8 से अधिक न हो। मानक नमूना साइज सारणी 1 के लिए 300 ग्रा का और सारणी 2 और 3 के लिए 100 ग्रा का होगा।

सारणी 1 : साबुत पत्ता और कटा पत्ता

क्रम सं.	दोष	प्रत्येक दोष के लिए अंक		
		छोटे	बड़े	गंभीर
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	अलग-अलग पत्ते (केवल साबुत प्रकार) (प्रत्येक पत्ता)	1		
2.	विवर्णन			
3	I. छोटा	1		
	II. बड़ा		2	
3.	ईवीएम			
	I. छोटा	1		
	II. बड़ा		2	
4.	बीज संकुल (प्रत्येक साबुत संकुल)		2	
5.	बीज संकुल (प्रत्येक भाग)	1		
6.	क्राउन (साबुत प्रकार के लिए विशिष्ट) (प्रत्येक क्राउन के लिए)		2	
7.	जड़ सामग्री (प्रत्येक टुकड़े के लिए)			4
8.	प्रत्येक श्रेणी के लिए कुल अनुमत अंक	20	10	4
9.	कुल अनुमत दोषों की संयुक्त संख्या	20		
10.	खनिज अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार	0.1% से अनधिक		
11.	लवण-मुक्त शुष्क पदार्थ, द्रव्यमान अनुसार	5.5% से अन्यून		

सारणी 2 : कटी पालक

क्रम सं.	दोष	प्रत्येक दोष के लिए अंक	
		छोटे	बड़े
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	विवर्णन (प्रत्येक सेंमी ²)		
2.	I. छोटा	1	
	II. बड़ा		2
3.	ईवीएम (प्रत्येक 1 सेंमी)		
	I. छोटा	1	
	II. बड़ा		2
4.	कलिकाएँ (प्रति 50)	1	
5.	क्राउन सामग्री (प्रत्येक)		2
6.	जड़ सामग्री (प्रत्येक)		2
7.	प्रत्येक श्रेणी के लिए कुल अनुमत्य अंक	20	10
8.	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या	20	
9.	खनिज अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार	0.1% से अनधिक	
10.	लवण-मुक्त शुष्क पदार्थ, द्रव्यमान अनुसार	5.5% से अन्यून	

सारणी 3 : महीन कटी

क्रम सं०	दोष	छूट
(1)	(2)	(3)
1.	कोई गहरा कण अथवा कलिका	उत्पाद की समग्र दिखावट को प्रभावित न करे
2.	खनिज अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार	0.1% से अनधिक
3.	लवण-मुक्त शुष्क पदार्थ, द्रव्यमान अनुसार	5.5% से अन्यून

स्पष्टीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (क) **अलग-अलग पत्ते (केवल साबुत प्रकार).**- क्राउन से विलग पत्ते।
- (ख) **विवर्णन.**- पत्तों अथवा नाल पर किसी प्रकार का विवर्णन जिससे उत्पाद देखने में बुरा लगता हो।
- (i) थोड़ा.- हल्के रंग का विवर्णन।
- (ii) ज्यादा.- गहरे रंग का विवर्णन।
- (ग) **बाहरी वानस्पतिक सामग्री.**- अहानिकर वानस्पतिक सामग्री, यथा घास, खरपतवार और तिनके।

- (i) **हल्की.**- हरी और कोमल बाहरी वानस्पतिक सामग्री।
- (ii) **भारी.**- हरी के अलावा अन्य अथवा रूखी बाहरी वानस्पतिक सामग्री।
- (घ) **फूल (फूल नाल).**- पालक के पौधे का फूल वाला भाग, जो 25 मिमी से बड़ा हो।
- (ङ) **कलिकाएँ.**- फूल से विलग कलिकाएँ।
- (च) **क्राउन (साबुत प्रकार के लिए विशिष्ट).**- पालक के पौधे का जड़ और पत्तों के गुच्छों के बीच का ठोस भाग।
- (छ) **जड़ सामग्री.**- जड़ का पत्तों से संलग्न अथवा विलग कोई भाग।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञानपत्र III/4/असा/206/18]

टिप्पणी.- मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित हुए थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं 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° पीएएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- vi. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं° 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;

- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxi. एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- xxiv. फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- xxxi. फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- xxxii. फा. सं. मानक/एफऔर वीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- xxxiii. फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxv. फा. सं मानक/एसपी (पानी और पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. फा.सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफएस एस ए आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. फा.सं.मानक/ओऔर एफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xl. एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफएस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फा.सं.ए-1/मानक/एममार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xlii. एफ.सं.1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xliii. एफ.सं.मानक/ओऔरएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;
- xliv. एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी (फोरटिफाइड एंड एनरिचड फूड - रेग / एफएसएसएआई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xlv. एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- xlvi. एफ० सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018; और
- xlvii. स. स्टैंडर्ड्स/ सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/ एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATIONNew Delhi, the 28th August 2018.

F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1).—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 thirty days from the date on which the 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, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002 or send on email regulation@fssai.gov.in.

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

Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018.
- (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 2.3,-
 - (1) after sub-regulation 2.3.38, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.3.38.A: FROZEN BEANS

1. Frozen Beans shall be prepared from fresh, clean, sound, succulent pods of the plants of the species *Phaseolus vulgaris L.* or *Phaseolus coccineus L.* Strings, stems, and stem ends shall be removed, and the pods are washed and sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and flavour and shall be stored at -18°C or below.
2. The product shall be of reasonably uniform colour and free from foreign flavour or odour, other than those imparted by any added ingredients. It shall be clean, free from sand, grit and other foreign material and shall test negative for Peroxidase.
3. The product may contain sugars (Sucrose, invert sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, and dried glucose syrup), salt, spices and herbs.
4. Frozen beans may be of the following styles and shall be labelled accordingly:-
 - (1) Whole;
 - (2) Cut;
 - (3) Short cut;
 - (4) Sliced; and
 - (5) Other- Any other style of presentation is permitted provided that it is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.
5. The product shall not exceed the tolerance for visual defects as given in table below. Each visual defect shall be assigned points as per column (3) of the following Table. The maximum number of defects permitted in each category is total allowable points indicated for respective category in column (4). The

combined total of the points shall not exceed the limits indicated in S.No.10 of the Table. The standard sample size shall be 1kg for Category 1 defects and 300gm for other defect categories.

S.No	Defects	Points for each defect	Total allowable points for each Category	
(1)	(2)	(3)	(4)	
	Category 1		For all styles except whole style	For whole style
1.	EVM (i) Bean Leaf (each piece) (ii) Other EVM (each piece)	1 2	15	15
2.	Stem end	1		
	Category 2			
3.	Major blemish	3	50	30
4.	Minor blemish	1		
5.	Mechanical Damage(Whole and cut style)	1		
6.	Undeveloped (whole style)	2		
	Category 3			
7.	Tough strings	3	10	6
8.	Fibrous unit	1		
9.	Combined total Allowable number of defects		60	40
10.	Small pieces(Whole, cut and slices styles)		Not more than 20% mm	

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

(a) **Extraneous Vegetable Material(EVM).**- Vegetable material from the bean plant, other than pod, such as leaf or vine, but excluding stem ends; other harmless vegetable material, not purposely included as an ingredient. For the purpose of assessment, extraneous vegetable material comprising bean leaf material shall be differentiated from the other.

(b) **Stem End.**- A piece of the immediate stem which attaches the pod to the vine stem, whether present still attached to the pod or present loose in the product.

(c) **Minor Blemish.**-Each piece blemished due to insect or pathological damage affecting an area greater than a 3 mm diameter circle, or blemished by other means to a degree which noticeably detracts from its appearance.

(d) **Major Blemish.**- Each piece blemished due to insect or pathological damage affecting an area greater than 6 mm diameter circle, or blemished by other means to a degree which seriously detracts from its appearance.

(e) **Mechanical Damage.**- A unit, in whole and cut styles, that is broken or split into two parts, crushed, or has very ragged edges to an extent that the appearance is seriously affected.

(f) **Undeveloped (Whole Style only).**- Each unit which measures less than 3 mm at its widest point.

(g) **Tough Strings.**- Tough fibre which will support a weight of 250 g for 5 seconds or more.

(h) **Fibrous Unit.**- Each piece having parchment like material formed during the ripening of the pod, to the extent that the eating quality is seriously affected.

(i) **Small Pieces.-** (Cut and Sliced Styles): bean pieces less than 10 mm in length including loose seeds and pieces of seeds.

2.3.38.B: FROZEN CAULIFLOWER

1. Frozen cauliflower shall be prepared from fresh, clean, sound heads of the cauliflower plant of the species *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., from which heads may be trimmed and separated into parts, are washed and sufficiently blanched to ensure stability of colour and flavour and shall be stored at -18°C or below. The product may contain salt, spices and herbs.

2. The product shall be of reasonably uniform white to dark cream colour which may be slightly dull and have a tinge of green, yellow or pink over the flower surface. The stem or branch portions may be light green or have a tinge of blue. It shall be free from foreign flavours or odours, other than those imparted by any added ingredients. The product shall be clean, free from sand, grit and other foreign material and shall test negative for peroxidase.

3. The product may be presented in one of the following styles and shall be labelled accordingly:-

(1) **Whole:** the whole, intact head, which is trimmed at the base and which may have attached small, tender, modified leaves.

(2) **Split:** the whole head, cut vertically into two or more sections.

(3) **Florets:** segments of the head, which may have a portion of the secondary stem attached. Small, tender modified leaves may be present or attached to the units.

(4) **Others:** any other presentation of the product is permitted provided that it is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

4. The product shall not exceed the tolerance for visual defects as given in Table below. Each visual defect shall be assigned points as per column (3) (4) and (5) of the following Table. The maximum number of defects permitted in each column is total allowable points indicated below respective column. The combined total of the points shall not exceed the limits indicated in S.No.9 of Table 1 for whole styles and S.No 11 of table 2 for split, florets and other styles. The standard sample size shall be 500gm.

Table 1 - Whole Style

S.No	Defects	Points for each defect		
		Minor	Major	Serious
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Discolouration			
	I. Light (each unit)	1		
	II. Dark (each unit)		2	
2	Blemished (each head)			
	I. Minor blemish	1		
	II. Major blemish		2	
	III. Serious blemish			4
3	Mechanical Damaged (each head)		2	
4	Fibrous (each head)			
	I. Fibrous Major		2	

	II. Fibrous Serious			4
5	Poorly trimmed (each head)		2	
6	leaves (each 2cm ²)		2	
7	Not compact (Each area or combined area of 12 cm ²)		2	
8	Total allowable points for each Category	10	6	4
9	Combined total Allowable number of defects	10		

Table 2. Split, Florets and Other Styles

S.No	Defects	Points for each defect		
		Minor	Major	Serious
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Discolouration(each unit)			
	I. Light	1		
	II. Dark		2	
2	Blemished (each unit)			
	I. Minor blemish	1		
	II. Major blemish		2	
	III. Serious blemish			4
3	Mechanical Damaged (each unit)		2	
4	Fibrous (each unit)			
	I. Fibrous Major		2	
	II. Fibrous Serious			4
5	Poorly trimmed (each unit)	1		
6	leaves (each 2cm ²)		2	
7	Fragments (each 3% m/m)		2	
8	Not compact(Each area or combined area of 12 cm ²)		2	
9	Loose stem (each piece)	1		
10	Total allowable points for each Category	25	16	4
	Combined total Allowable number of defects	25		

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

- (a) **Discolouration.**- grey, brown, green or similar discolouration confined essentially to the flower surface of the unit and which materially detracts from the appearance of the product. Branches or stems with a bluish or greenish tinge are not be considered as discoloured.
- (i) **Light.**- the discolouration disappears almost entirely upon cooking.
- (ii) **Dark.**- the discolouration does not disappear upon cooking.
- (b) **Blemished.**- A unit affected by pathological or insect injury, and which may extend into the cauliflower.
- (i) **Minor.**-The appearance of the unit is only slightly affected.
- (ii) **Major.**-The appearance of the unit is materially affected.
- (iii) **Serious.**-The appearance of the units is objectionably affected to such an extent that it would customarily be discarded under normal culinary preparation.
- (c) **Mechanically Damaged.**-
- (i) **Major (for split and floret styles).**-A unit in which more than 50 per cent. of the curd (head or combine florets) has been mechanically damaged or is missing.
- (ii) **Major (for whole Styles).**-A unit in which more than 25 per cent. of the curd(head or combine florets) has been mechanically damaged or is missing.
- (d) **Major Fibrous.**- A unit which possess tough fibres that are quite noticeable and materially affect the eating quality.
- (e) **Serious Fibrous.**-A unit which possesses tough fibres that are objectionable and of such nature that it would be customarily discarded.
- (f) **Poorly Trimmed.**- A unit which had deep-knife gouges or a ragged appearance.
- (g) **Leaves.**- Coarse green leaves or parts thereof whether or not attached to the unit.
- (h) **Fragments.**- Portions of the florets 5 mm or less across the greatest dimension.
- (i) **Not Compact.**- A unit in which the florets are spreading, or the flower head has 'ricey' appearance or the flower head is very soft or musty.

2.3.38.C : FROZEN PEAS

1. Frozen peas shall be prepared from fresh, clean, sound, whole, immature seeds of peas plant of the species *Pisum sativum* L which have been washed, sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and flavour. It shall be stored at -18°C or below.
2. The product may contain sugars (Sucrose, invert sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, dried glucose syrup), salt, spices and herbs.
3. The product shall be of reasonably uniform green colour according to type, whole, clean, free from foreign matter and damage by insects or diseases. It shall be free from any foreign taste or smell and shall have a normal flavour, taking into consideration any ingredients added.
4. The product shall not exceed the following tolerance for defect as given in Table below. The standard sample size shall be 500gm.

S.No.	Requirements	Limits
1.	Alcohol-insoluble solids m/m	Not more than 23%
2.	Blond Peas, m/m	Not more than 2 %

3.	Blemished Peas, m/m	Not more than 5 %
4.	Seriously Blemished Peas, m/m	Not more than 1 %
5.	Pea Fragments, m/m	Not more than 12 %
6.	Extraneous Vegetable Matter, m/m	Not more than 0.5 %

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

(a) **Blond Peas.**- Peas which are yellow or white but which are edible (that is, not sour or rotted).

(b) **Blemished Peas.**- Peas which are slightly stained or spotted.

(c) **Seriously Blemished Peas.**- Peas which are hard, spotted, discoloured or otherwise blemished to an extent that the appearance or eating quality is seriously affected. These shall include worm-eaten peas.

(d) **Peas Fragments.**- Peas which are separated into portions or individual cotyledons; crushed, partial or broken cotyledons; and loose skins, but does not include entire intact peas with skins detached.

(e) **Extraneous Vegetable Material.** - Any vine or leaf or pod material from the pea plant, or other vegetable material such as poppy heads or thistles.

2.3.38.D: FROZEN SPINACH

1. Frozen spinach shall be prepared from fresh, clean, sound edible parts of the spinach plant of the species *Spinacia oleracea* L.. Frozen spinach shall be sorted, washed sufficiently and drained to ensure adequate stability of colour and flavour. It shall be stored at -18°C or below. The product may contain salt, spices and herbs.

2. The product shall be of a reasonably uniform green colour, characteristic of the variety. It shall be free from any foreign flavours and odours other than those imparted by any added ingredients. It shall be clean, sound and free from sand, grit and other foreign material. It shall also be free from fibrous material and for the styles of whole leaf and cut leaf not materially disintegrated due to mechanical damage. The product in pureed style shall be free from any dark particles or flower buds which affect the overall appearance of the product.

3. The product may be presented in one of the following styles and shall be labelled accordingly:-

(1) **Whole spinach:** the intact spinach plant with root removed.

(2) **Leaf spinach:** substantially whole leaves most of which are separated from the root crown

(3) **Cut leaf spinach:** parts of leaves of spinach cut into pieces.

(4) **Chopped spinach:** parts of leaves of spinach cut into small pieces but not comminuted to a pulp or puree.

(5) **Pureed spinach:** spinach finely divided or finely chopped or having passed through a sieve.

(6) **Others:** any other presentation of the product shall be permitted provided that it is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

4. The product shall not exceed the tolerance for visual defect as given in Table below. Each visual defect shall be assigned points as per column (3) (4) and (5) of the following Table. The maximum number of defects permitted in each column is total allowable points indicated below respective column. The combined total of the points shall not exceed the limits indicated in S.No.9 of Table 1 for whole leaf and cut leaf style and S.No 8 of Table 2 for chopped style. The standard sample size shall be 300 gm for Table 1 and 100 gm for Table 2 and 3.

Table 1: Whole Leaf and Cut leaf Style

S.No	Defects	Points for each defect		
		Minor	Major	Serious
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Loose leaves (Whole style only)(each leaf)	1		
2.	Discolouration			
	I. Minor	1		
	II. Major		2	
3.	E.V.M			
	I. Minor	1		
	II. Major		2	
4.	Seed heads (each whole head)		2	
5.	Seed heads (each portion)	1		
6.	Crowns (exclusive of whole style)(each whole crown)		2	
7.	Root material (each piece)			4
8.	Total allowable points for each Category	20	10	4
9.	Combined total Allowable number of defects	20		
10.	Mineral impurities, m/m	not more than 0.1%		
11.	Salt-free dry matter, m/m	not less than 5.5%		

Table 2: Chopped Style

S.No	Defects	Points for each defect	
		Minor	Major
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Discolouration (each cm ²)		
	I. Minor	1	
	II. Major		2
3.	E.V.M (each 1 cm)		
	I. Minor	1	
	II. Major		2
4.	Flower buds (each 50 pieces)	1	
5.	Crown material (each piece)		2

6.	Root material (each piece)		2
7.	Total allowable points for each Category	20	10
8.	Combined total Allowable number of defects	20	
9.	Mineral impurities, m/m	not more than 0.1%	
10.	Salt-free dry matter, m/m	not less than 5.5%	

Table 3: Pureed Style

S.No	Defects	Allowance
(1)	(2)	(3)
1.	Any dark particle or flower bud	Shall not affect the overall appearance of the product
2.	Mineral impurities, m/m	not more than 0.1%
3.	Salt-free dry matter, m/m	not less than 5.5%

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

- (a) **Loose leaves (Whole Style only).**- Leaves which are detached from the crown.
- (b) **Discoloration.**- Discoloration of any kind on the leaves or stem portions and which materially detracts from the appearance of the product.
- (i) **Minor.**- Discoloration which is light in colour.
- (ii) **Major.**-Discoloration which is dark in colour.
- (c) **Extraneous Vegetable Matter.**- Harmless vegetable material, such as grass, weeds and straw.
- (i) **Minor.**-Extraneous vegetable matter which is green and tender.
- (ii) **Major.**-Extraneous vegetable matter which is other than green or is coarse.
- (d) **Seed Heads (Flower Stems).**- The flower bearing portion of the spinach plant, which is longer than 25 mm.
- (e) **Flower Buds.**- The separate flower buds detached from the seed head.
- (f) **Crown (Exclusive of Whole Style).**- The solid area of the spinach plant between the root and the attached leaf clusters.
- (g) **Root Material.**- Any portion of the root, either loose or attached to leaves.”

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT-III/4/Exty./206/18]

Note:- The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary Part III, Section 4 vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers-

- i. F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- ii. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- iii. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- iv. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- v. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;

- vi. F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- vii. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- viii. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- ix. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- x. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- xi. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- xii. F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- xiii. No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- xiv. F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- xv. No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- xvi. F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- xvii. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- xviii. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- xix. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- xx. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- xxi. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- xxii. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- xxiii. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- xxiv. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- xxv. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- xxvi. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- xxvii. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- xxviii. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- xxxi. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- xxxii. F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- xxxiii. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- xxxiv. F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- xxxv. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- xxxvi. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- xxxvii. File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- xxxviii. F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- xxxix. F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
 - xl. F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
 - xli. F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
 - xl.ii. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
 - xl.iii. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
 - xl.iv. F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
 - xl.v. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
 - xl.vi. File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018; and
 - xl.vii. No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018.