



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 268]

नई दिल्ली, मंगलवार, अगस्त 4, 2015/श्रावण 13, 1937

No. 268]

NEW DELHI, TUESDAY, AUGUST 4, 2015 /SRAVANA 13, 1937

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 अगस्त, 2015

एफ सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014.—कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और संशोधन के लिए, जोकि भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा खाद्य संरक्षा 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 के प्रयोग में केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से किया जाना प्रस्तावित है, प्रकाशित किया जाता है, जैसा उक्त उप-धारा(1) द्वारा, उसके द्वारा प्रभावित होने संभावना वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए अपेक्षित है; तथा सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर राजपत्र जिसमें कि यह अधिसूचना प्रकाशित की गई है, प्रति जनता को उपलब्ध कराए जाने की तिथि से तीस दिन की अवधि समाप्त होने के पश्चात विचार किया जाएगा;

यदि इन प्रारूप विनियमों पर कोई आक्षेप या सुझाव हों तो संबन्धित व्यक्ति अथवा संस्था अपने आक्षेप/सुझाव साइंटिफिक साक्ष्य सहित उपरोक्त अवधि के दौरान, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, खाद्य और ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेज सकते हैं।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा;

प्रारूप विनियम

- (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2015 है।
- (2) ये यथास्थिति आगामी 1 जनवरी, या 1 जुलाई को राजपत्र में इन विनियमों की अंतिम अधिसूचना की तारीख से न्यूनतम 180 दिन पश्चात् प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम 2011 में खाद्य में मिलाए जाने वाले पदार्थ से संबंधित अध्याय 3 में –

(क) खाद्य सहयोज्य से संबंधित विनियम 3.1 के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात् –

3.1 खाद्य सहयोज्य

3.1.1:

(1) इन विनियमों में शामिल किए गए खाद्य सहयोज्य

इसमें सूचीबद्ध खाद्य सहयोज्यों को इन विनियमों के उपबंधों के अनुसार खाद्यों में उपयोग के लिए उचित के रूप में मान्यता दी गई है। खाद्य सहयोज्य जिन्हें स्वीकार्य दैनिक उपभोग (एडीआई) या निर्धारित मात्रा के रूप में अन्य मानदंड के आधार पर सुरक्षित निर्दिष्ट किया गया है। इन विनियमों के अनुसार सहयोज्यों का उपयोग प्रौद्योगिकीय रूप से न्यायोचित माना गया है।

(2) खाद्यजिनमें सहयोज्यों का उपयोग किया जा सकेगा

ये नियम उन शर्तों को उपवर्णित करते हैं जिनके अधीन खाद्य सहयोज्यों का सभी खाद्यों में उपयोग किया जा सकेगा चाहे उन्हें खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अधीन पूर्व में अनुज्ञात किया गया है या नहीं।

(3) खाद्यजिनमें सहयोज्यों का उपयोग नहीं किया जा सकेगा

इन विनियमों में उन खाद्य श्रेणियों या व्यष्टि खाद्य मदों को परिभाषित किया गया है जिनमें खाद्य सहयोज्यों का उपयोग स्वीकार्य नहीं है या जहां उनका उपयोग प्रतिबंधित किया जाना चाहिए।

(4) खाद्य सहयोज्य से वे पदार्थ अभिप्रेत हैं जिनका सामान्यतया खाद्य के साथ स्वतः उपभोग नहीं किया जाता है और न ही उनका आमतौर पर सामान्य संघटक के रूप में खाद्य में उपयोग किया जाता है, चाहे उनका कोई पोषण मूल्य हो अथवा नहीं, जिनका खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, विनिर्मिती, उपचार, पैकिंग, पैकेजिंग, परिवहन या ऐसे खाद्य परिणामों को धारण करने के लिए जानबूझकर खाद्य में प्रौद्योगिकीय प्रयोजन (जिसके अंतर्गत ओरगेनोलेप्टिक) के लिए उपयोग किया जाता है या जिनके परिणामस्वरूप उस खाद्य या उसके उप-उत्पादों की विशेषताओं को उल्लेखनीय रूप से (प्रत्यक्षतः या अप्रत्यक्षतः) प्रभावित होने या उसका एक संघटक बनने की संभावना हो सकती है। इस पद में संदूषण या खाद्य की पोषक गुणवत्ता को बनाए रखने या उसमें सुधार करने के लिए जोड़े गए पदार्थ शामिल नहीं हैं।

(5) स्वीकार्य दैनिक उपभोग (एडीआई) का आशय शरीर के वजन के आधार पर अभिव्यक्त खाद्य की मात्रा से है, जिसका एक जीवनकाल में स्वास्थ्य के लिए कोई महत्वपूर्ण जोखिम उत्पन्न किए बिना दैनिक आधार पर उपभोग किया जा सकता है। इस मानदंड को पूरा करने वाले सहयोज्य का उपयोग अनिवार्य रूप से धारा 3.1.1 (8) में परिभाषित अच्छी विनिर्माण पद्धतियों की सीमाओं के भीतर किया जाना चाहिए।

(6) किसी खाद्य या खाद्य श्रेणी में कार्यात्मक रूप से प्रभावी एक सहयोज्य का अधिकतम उपयोग स्तर निर्धारित किए गए सहयोज्य का उच्चतम गाढ़ापन है और इसके सुरक्षित होने पर सहमति होगी। अधिकतम उपयोग का स्तर प्रायः उपयोग के लिए अनुकूलतम, सिफारिश किए गए या सामान्य स्तर के अनुरूप नहीं होगा। अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अंतर्गत उपयोग का अनुकूलतम, सिफारिश किया गया या सामान्य स्तर किसी सहयोज्य के प्रत्येक अनुप्रयोग के लिए भिन्न होगा और यह कच्ची सामग्री, खाद्य प्रसंस्करण और पश्च विनिर्माण भंडारण, परिवहन के प्रकार तथा वितरणों, रिटेलरों और उपभोक्ताओं की संभालने की व्यवस्था के अधीन, अपेक्षित तकनीकी प्रभाव तथा विशिष्ट खाद्य पर निर्भर करेगा जिसमें सहयोज्य का उपयोग किया जाएगा।

(7) खाद्य सहयोज्यों के उपयोग की तर्कसंगतता

खाद्य सहयोज्य का उपयोग केवल तभी तर्कसंगत है जब ऐसे उपयोग का कोई लाभ हो, उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य को कोई उल्लेखनीय जोखिम प्रस्तुत नहीं करता हो, उपभोक्ताओं को भ्रमित नहीं करता हो और इन विनियमों के निर्दिष्ट अनुसार एक या अधिक प्रौद्योगिकीय प्रकार्यों को पूरा करता हो एवं निम्न अपेक्षित (क) से (घ) का पालन करता हो तथा केवल वहां, जहां इन उद्देश्यों को आर्थिक और प्रौद्योगिकीय व्यावहारिकता के कारण अन्य साधनों से प्राप्त नहीं किया जा सकता हो:

- (क) खाद्य की पोषणीय गुणवत्ता को संरक्षित करना; उप-अनुच्छेद (ख) में वर्णित परिस्थितियों में तथा अन्य परिस्थितियों में, जहां ऐसा खाद्य साधारण आहार का एक महत्वपूर्ण मद न हो, किसी खाद्य की पोषणीय गुणवत्ता को साभिप्राय कम करना तर्कसंगत होगा और
- (ख) विशेष आहार जरूरतवाले उपभोक्ता समूहों के लिए खाद्य विनिर्माण हेतु आवश्यक संयोजक या संघटक उपलब्ध कराना;
- (ग) खाद्य संभाल करने की गुणवत्ता या स्थायित्व में वृद्धि करना या उसकी इंद्रियाग्राही (औरगेनोलेप्टिक) विशेषताओं में सुधार करना, बशर्ते कि खाद्य की प्रकृति, तत्व या गुणवत्ता में इतना बदलाव न हो कि वह उपभोक्ता के साथ धोखा हो;
- (घ) खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, विनियमिती, प्रबंधन, पैकिंग, परिवहन या खाद्य के भंडारण में सहायता करना, बशर्ते कि इन गतिविधियों की किसी भी अवधि के दौरानसहयोज्य का उपयोग त्रुटिपूर्ण कच्ची सामग्रीया प्रयुक्त अवांछनीय (अस्वस्थकारी सहित) पद्धति या प्रौद्योगिकियोंके प्रभाव को छिपाने के लिए नहीं किया जाता हो।

(8)अच्छी विनिर्माण पद्धति (जीएमपी)

सभी खाद्य सहयोज्यों का उपयोग इन विनियमों के प्रावधानों के अंतर्गत अच्छी विनिर्माण पद्धति की शर्तों के अधीन किया जाएगा, जिसमें निम्नलिखित शामिल हैं:

- (क) खाद्य में जोड़े गए सहयोज्य की मात्रा वांछित प्रभाव लाने के लिए आवश्यक न्यूनतम स्तर तक सीमित होगी;
- (ख) सहयोज्य की वह मात्रा जो किसी खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण या पैकेजिंग में उपयोग के परिणामस्वरूप खाद्य का संघटक बन जाती है और जिसका आशय खाद्य में कोई भौतिक या अन्य तकनीकी प्रभाव लाना नहीं है, को यथोचित संभव स्तर तक कम किया जाएगा और
- (ग) सहयोज्य समुचित खाद्य श्रेणी गुणवत्ता का हो और उसे उसी तरह से तैयार किया जाता और संभाला जाता हो जैसे किसी खाद्य संघटक का किया जाता है।

(9)खाद्य सहयोज्यों की पहचान और शुद्धता के लिए विनिर्देश

इस मानक के अनुसार उपयोग किए गए खाद्य सहयोज्य समुचित खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के और हमेशा इन विनियमों द्वारा सिफारिश की गई पहचान और शुद्धता के लागू विनिर्देशों के अनुरूप होंगे। सुरक्षा के निबंधनों में, सहयोज्यों की पूरी तरह से विनिर्देशों के अनुरूप बनाकर (न कि केवल व्यष्टि मानदंड के साथ) और अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अनुसार उनके उत्पादन, भंडारण, परिवहन और संभाल करकेखाद्य श्रेणी की गुणवत्ता को प्राप्त किया जाता है।

(10) खाद्य में खाद्य सहयोज्यों की अधिकता

(क) खाद्य में संघटकों और कच्ची सामग्रियों सेखाद्य सहयोज्यों की अधिकता के लिए लागू शर्तें

किसी खाद्य में कोई सहयोज्य सीधे मिलाए जाने की बजाय खाद्य के उत्पादन में उपयोग की जाने वाली किसी कच्ची सामग्री या संघटक के अधिकताके परिणामस्वरूप मौजूद हो सकते हैं, बशर्ते कि:

- इन विनियमों के अनुसार सहयोज्य कच्ची सामग्रियों या अन्य संघटकों में (खाद्य सहयोज्य सहित) उपयोग के लिए स्वीकार्य है;
- कच्ची सामग्रियों या अन्य संघटकों में (खाद्य सहयोज्य सहित) सहयोज्य की मात्रा इन विनियमों में विनिर्दिष्ट अधिकतम उपयोग के स्तर से अधिक न हो;
- जिन खाद्यों में सहयोज्यों की अधिकता है, उनमें सहयोज्य की मात्रा समुचित प्रौद्योगिकी दशाओं या विनिर्माण पद्धतियों के उपयोग द्वारा इन विनियमों के प्रावधानों के अनुसार निर्धारित कच्ची सामग्रियों या संघटकों द्वारा लाई जाने वाली मात्रा से अधिक न हों।

(ख) खाद्य संघटकों और कच्ची सामग्रियों में उपयोग के लिए सीधे प्राधिकृत न होने वाले खाद्य सहयोज्यों के लिए लागू विशेष शर्तें

किसी सहयोज्य का कच्ची सामग्री या अन्य संघटक में उपयोग या वर्धन किया जा सकेगा यदि इन विनियमों के प्रावधानों के अनुसार किसी खाद्य की विनिर्मिती में कच्ची सामग्री या संघटक का उपयोग अनन्य रूप से किया जाता है, और खाद्य पर लागू अधिकतम स्तर से कुछ भी अधिक नहीं है।

(ग) खाद्य जिनके लिए खाद्य सहयोज्यों की अधिकता अस्वीकार्य है

निम्नलिखित खाद्य श्रेणियों से संबंधित खाद्यों के लिए कच्ची सामग्रियों या संघटकों में खाद्य सहयोज्यों की अधिकता अस्वीकार्य है; सिवाय तब जब विशिष्ट श्रेणी में किसी खाद्य सहयोज्य प्रावधानका वर्णन इन विनियमों में किया गया हो:

(i) शिशु फार्मूला, फॉलो-अप फार्मूला और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजन का फार्मूला।

(ii) शिशुओं और छोटेबच्चों के लिए अनुपूरक खाद्य।”

(क) सहयोज्यों की सूची से संबंधित परिशिष्ट 'क' के लिए निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्—

“परिशिष्ट क:

I खाद्य श्रेणी प्रणाली

खाद्य श्रेणी प्रणाली इन विनियमों में खाद्य योजकों के उपयोगों को प्रदान करने के लिए एक साधन है। खाद्य श्रेणी प्रणाली सभी खाद्य पदार्थों पर लागू होती है। खाद्य श्रेणी विवरणियां विधिक उत्पाद निर्देश नहीं है और न ही वे लेबलिंग उद्देश्यों के लिए अभिप्रेत हैं। खाद्य श्रेणी प्रणाली निम्नलिखित सिद्धांतों पर आधारित है:

- (क) खाद्यश्रेणी प्रणाली सोपानी है अर्थात् जब किसी योजक को सामान्य श्रेणी में उपयोग के लिए मान्यता दी जाती है, तो इसे इसकी सभी उप-श्रेणियों में उपयोग के लिए मान्यता दी जाती है, जब तक की अन्यथा नहीं उल्लेख किया जाए। इसी प्रकार जब किसी योजक को किसी उप-श्रेणी में उपयोग के लिए मान्यता दी जाती है, तो इसके उपयोग को किसी और उप-श्रेणियों के लिए या किसी उप-श्रेणी में उल्लिखित खाद्य पदार्थ विशेष के लिए भी मान्यता दी जाती है।
- (ख) खाद्य श्रेणी प्रणाली, जब तक कि अन्यथा उल्लेख नहीं किया जाए, विपणन किए गए रूप में खाद्य-पदार्थ के उत्पाद निरूपकों पर आधारित होती है।
- (ग) खाद्य श्रेणी प्रणाली अग्रानीत सिद्धांत को विचाराधीन लेती है। ऐसा करके, खाद्य श्रेणी प्रणाली को यौगिक खाद्य-पदार्थों का विशिष्ट रूप से तब तक उल्लेख करने की जरूरत नहीं होती है (उदाहरण के लिए, तैयार खाने, जैसे पिज्जा, क्योंकि उनमें, यथा अनुपात, उनके घटकों में उपयोग हेतु सभी अनुमत योजक शामिल हो सकते हैं), जब तक कि यौगिक खाद्य-पदार्थों में ऐसे योजक की जरूरत नहीं हो जो इसके किसी भी घटक में उपयोग के लिए अनुमत नहीं हो।
- (घ) खाद्य श्रेणी प्रणाली को इन विनियमों को जोड़ने और बनाने के लिए खाद्य योजक उपयोगों की सूचना देने को सरल बनाने के लिए उपयोग किया जाता है।

01.0 डेयरी उत्पाद और अॅनालॉग, खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पाद छोड़कर

01.1 दूध और डेयरीआधारित पेय

01.1.1 दूध और छाछ (सादी)

01.1.1.1 दूध (सादा)

01.1.1.2 छाछ (सादा)

01.1.2 डेयरी आधारित पेय, सुरुचियुक्त तथा/अथवा किण्वित (जैसेकि चॉकलेट दूध, कोको, एगनॉग, पेय दही, छेनाजल आधारित पेय)

- 01.2 किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 डेयरी-आधारित पेयों को छोड़कर
- 01.2.1 किण्वित दूध (सादा)
- 01.2.1.1 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा अनूपचारित
- 01.2.1.2 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा-उपचारित
- 01.2.2 रेनेटकृत दूध (सादा)
- 01.3 संघनित दूध और अॅनालॉग (सादा) :
- 01.3.1 संघनित दूध (सादा)
- 01.3.2 पेय श्वेतक
- 01.4 क्रीम (सादा) और अन्य तुल्यरूप
- 01.4.1 पास्चरीकृत क्रीम (सादा)
- 01.4.2 विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, फॅटना और फॅटी गई क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)
- 01.4.3 पका क्रीम (सादा)
- 01.4.4 क्रीम अॅनालॉग
- 01.5 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण और चूर्ण अॅनालॉग (सादा)
- 01.5.1 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण (सादा)
- 01.5.2 दूध तथा क्रीम चूर्ण अॅनालॉग
- 01.6 चीज और अॅनालॉग
- 01.6.1 अनपका चीज
- 01.6.2 पका चीज
- 01.6.2.1 पका चीज, पपड़ी दार सहित
- 01.6.2.2 पके चीज की पपड़ी
- 01.6.2.3 चीज चूर्ण (पुनःरचना के लिए; जैसेकि चीज सॉस)
- 01.6.3 छेना चीज
- 01.6.4 प्रसंस्कृत चीज
- 01.6.4.1 सादा प्रसंस्कृत चीज
- 01.6.4.2 सुरुचियुक्त प्रसंस्कृत चीज, फल, वनस्पति, मांस इत्यादि युक्त सहित
- 01.6.5 चीजअॅनालॉग
- 01.6.6 छेना-जल प्रोटीन चीज
- 01.7 डेयरी-आधारित डेजर्ट्स (जैसेकि पुडिंग, फल या सुरुचियुक्त दही)
- 01.8 छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर
- 01.8.1 तरल छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर
- 01.8.2 शुष्कित छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर

02.0 वसा और तेल, और वसा इमल्शन

02.1 वसा और तेल जो अनिवार्य रूप से पानी से मुक्त होते हैं

02.1.1 बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट, घी

02.1.2 वनस्पति तेल और वसाएं

02.1.3 सुअर की चर्बी, मेद, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा:

02.2 मुख्यतया तेल-में-पानी के प्रकार वाला फैट इमल्शन

02.2.1 मक्खन

02.2.2 फैट स्प्रेड, डेयरी फैट स्प्रेड और ब्लेन्डेड स्प्रेड

02.3 वसा इमल्शनों पर आधारित मिश्रित और/या सुगंधित उत्पादों समेत मुख्यतया पानी-में-तेल वाले वसा इमल्शन

02.4 दुग्ध आधारित मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर खाद्य श्रेणी 01.7 के वसा-आधारित मिष्ठान्न

2.4.1 कोका आधारित स्प्रेड्स, फिलिन सहित।

03.0 शर्बिट और सारबेट (शरबत) समेत खाद्य आइस (चीनी की परत)

04.0 फल और वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवालों, और नट्स और बीज

04.1 फल

04.1.1 ताजे फल

04.1.1.1 अनुपचारित ताजे फल

04.1.1.2 सतह पर उपचारित ताजा फल

04.1.1.3 छीले हुए या कटे हुए ताजा फल

04.1.2 प्रसंस्कृत फल

04.1.2.1 जमे हुए फल

04.1.2.2 सुखाए हुए फल

04.1.2.3 सिरके, तेल, या लवण-जल वाले फल

04.1.2.4 डिब्बाबंद या बोटलबंद (पाश्चरीकृत) फल

04.1.2.5 जैम, जेली, मुरब्बे, फ्रूट बार/टॉफी और फ्रूट चीज़

04.1.2.6 खाद्य श्रेणी 04.1.2.5 के उत्पादों से इतर फल-आधारित स्प्रेड (जैसे चटनी)

04.1.2.7 कैंडीड फल

04.1.2.8 गूदों, प्यूरी, फ्रूट टॉपिंग और नारियल पानी समेत फल से बने व्यंजन

04.1.2.9 फल-आधारित मिष्ठान्न (डेजर्ट), फल के सुगंध वाले जल-आधारित डेजर्ट सहित

04.1.2.10 खमीरीकृत फल उत्पाद

04.1.2.11 पेस्ट्रियों हेतु फ्रूट फिलिंग

04.1.2.12 पकाए गए फल

04.2 वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

04.2.1 ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

04.2.1.1 अनुपचारित ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों (सोयाबीन समेत), और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

- 04.2.1.2 सतह पर उपचारित ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
- 04.2.1.3 छीली हुई, कटी हुई या घिसी हुई ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
- 04.2.2 प्रसंस्कृत वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
- 04.2.2.1 जमी हुई वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
- 04.2.2.2 सुखाई हुई वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
- 04.2.2.3 सिरके, तेल, लवण-जल या सोयाबीन सॉस वाली वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल
- 04.2.2.4 डिब्बाबंद या बोटलबंद (पाश्चरीकृत) या रिटार्ट पाऊच वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल
- 04.2.2.5 वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज प्यूरी और स्प्रेड (जैसे पीनट बटर)
- 04.2.2.6 खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 से इतर वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज गूदे और उत्पाद (जैसे वनस्पति डेजर्ट और सॉस, कैन्डीड वनस्पतियां)–
- 04.2.2.7 खाद्य श्रेणियों 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत खमीरीकृत सोयाबीन उत्पादों को छोड़कर खमीरीकृत वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल उत्पाद
- 04.2.2.8 पकाई गई या तली गई वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल

05.0 कन्फेक्शनरी

- 05.1 नकल और चॉकलेट के विकल्प सहित कोको और चॉकलेट उत्पाद
- 05.1.1 कोको मिश्रण (पाउडर) और कोको द्रव्यमान/केक
- 05.1.2 कोको मिश्रण (चाशनी)
- 05.1.3 कोको और चॉकलेट उत्पाद
- 05.1.4 चॉकलेट विकल्प और उनके उत्पाद
- 05.2 खाद्य श्रेणियों 05.1, 05.3, और 05.4 के अलावा अन्य कड़ी और मुलायम कैंडी, नगेट, आदि सहित कन्फेक्शनरी
- 05.2.1 कड़ी कैंडी
- 05.2.2 मुलायम कैंडी
- 05.2.3 नगेट और मार्जपैन
- 05.3 चुड़ंग गम
- 05.4 सजावट (उदाहरण के लिए बेहतर (फाइन) बेकरी सामग्री), टॉपिंग (गैर फल) और मीठी सॉस:

06.0 खाद्य श्रेणी 07.0 के बेकरी सामान को छोड़कर अनाज, जड़ें और कंद, दालें, फलियां और ताड़ के पेड़ के नरम हिस्से या गूदे से प्राप्त या अनाज और अनाज उत्पाद

06.1 चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फ्लेकड) अनाज

06.2 आटा और मॉँड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)

06.2.1 आटा

06.2.2 मॉँड़ी (स्टार्च)

06.3 बेली हुई (रोल्ड) जई सहित स्नैक्स का अनाज

06.4 पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पाद (उदाहरण के लिए चावल पेपर, चावल की सेंवई, सोयाबीन पास्ता और नूडल्स)

06.4.1 ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इसी प्रकार के उत्पाद

06.4.2 सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

06.4.3 पहले से पकाए हुए पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

06.5 अनाज और स्टार्च आधारित डेजर्ट (जैसे चावल की खीर, टैपिओका पुडिंग):

06.6 लपसी (बैटर) (ब्रेडबनाने या मछली या मुर्गी पालन के लिए बैटर):

06.7 चावल के केक सहित पहले पकाये या संसाधित चावल उत्पाद, (केवल पूर्वी प्रकार)

06.8 सोयाबीन उत्पाद (खाद्य श्रेणी 12.9 के सोयाबीन आधारित संशोधन (सीजनिंग) और मसालों को छोड़कर)

06.8.1 सोयाबीन आधारित पेय

06.8.2 सोयाबीन आधारित पेय फिल्म

06.8.3 सोयाबीन दही (टोफू)

06.8.4 अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

06.8.4.1 मोटी ग्रेवी—में पकाई गई अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

06.8.4.2 गहरी तली हुई अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

06.8.4.3 खाद्य सामग्री 06.8.4.1 और 06.8.4.2 के अलावा अन्य अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

06.8.5 निर्जलित सोयाबीन दही (कोरी टोफू):

06.8.6 किण्वित सोयाबीन (जैसे नाटो, टेम्पेह):

06.8.7 किण्वित सोयाबीन दही

06.8.8 सोयाबीन प्रोटीनके अन्य उत्पाद

07.0 बेकरी के सामान

07.1 ब्रेड और साधारण बेकरी सामान और मिश्रण

07.1.1 ब्रेड और रोल

07.1.1.1 यीस्ट—खमीरयुक्त ब्रेड और विशिष्ट ब्रेड

07.1.1.2 सोडा ब्रेड

07.1.2 क्रेकर

07.1.3 अन्य साधारण बेकरी उत्पाद (जैसे बगेल, पिटा, इंग्लिश मफिन)

07.1.4 ब्रेड की भराई और ब्रेड के टुकड़ों सहित ब्रेड जैसे उत्पाद

07.1.5 स्टीमड ब्रेड और बन्स

07.1.6 ब्रेड और साधारण बेकरी सामान के लिए मिश्रण

07.2 उत्कृष्ट बेकरी सामान (मीठे नमकीन, स्वादिष्ट) और मिश्रण

07.2.1केक, कुकीज और पाइज (जैसे फल-भरे या कस्टर्ड प्रकार के)

07.2.2अन्य उत्कृष्ट बेकरी उत्पाद (जैसे डोनट्स, मीठे रोल, स्कोन और मफिन)

07.2.3 उत्कृष्ट बेकरी सामान के लिए मिश्रण (जैसे केक, पैनकेक)

08.0 पोल्ट्री और गेम सहित मांस और मांस उत्पाद

08.1 ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम

08.1.1 पूरे टुकड़े या कटे हुए ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम

08.1.2 विखंडित ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम

08.2 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

08.2.1 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ बिना उष्माके उपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.2.1.1 पूरे टुकड़े या कटा हुए हिस्सेमें उपचारित (नमकीन सहित) बिना उष्माके उपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और खेल उत्पाद (नमकीन सहित)

08.2.1.2 पूरे टुकड़े या कटे हुए हिस्से में उत्कृष्ट (नमकीन सहित) और सूखे गैर -उपचारित उष्मा संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.2.1.3 पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में किण्वित बिना उष्मा उपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.2.2 पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में उष्माउपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.2.3 पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में जमायाहुआ संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3 संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3.1 गैरउष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3.1.1 उपचारित (नमकीन सहित) गैर उष्मा संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3.1.2 उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे गैर-उष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3.1.3 किण्वित गैर-उष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3.2 उष्मा-उपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.3.3 जमाए हुए संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद

08.4 खाद्य खोल (जैसे सॉसेज केसिंग)

09.0 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्ससहित मछली और मछली उत्पाद:

09.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित ताजा मछली और मछली उत्पाद

09.1.1 ताजा मछली

09.1.2 ताजा मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स

09.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद

09.2.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई मछली, मछली के टुकड़े, और मछली उत्पाद

09.2.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई बैटर्ड मछली, मछली के टुकड़े और मछली उत्पाद

09.2.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमे हुए कीमा और क्रीमयुक्त मछली उत्पाद

- 09.2.4 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित पकाई और/या तली हुई मछली और मछली उत्पाद
- 09.2.4.1 पकायी मछली और मछली उत्पाद
- 09.2.4.2 पकाये मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स
- 09.2.4.3 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित तली हुई मछली और मछली उत्पाद
- 09.2.5 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित स्मोकड सूखे, किण्वित, औरध्या नमकीन मछली और मछली उत्पाद
- 09.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित अर्ध संरक्षित मछली और मछली उत्पाद
- 09.3.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार और/या जेली में रखे जाने वाले मछली और मछली उत्पाद
- 09.3.2 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार और/या नमकीन पानी की मछली और मछली उत्पाद
- 09.3.3 सालमोन विकल्प, कैवियर और मछली के अंडे के अन्य उत्पाद
- 09.3.4 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स(जैसे मछली पेस्ट) सहित अर्ध-संरक्षित मछली और मछली उत्पाद, खाद्य श्रेणियों 09.3.1, - 0.9.3.3 के उत्पादों को छोड़कर
- 09.4 मालस्कों, क्रस्टेशनों, और एकीनोडर्म्स सहित डिब्बा बंद या किण्वित, पूरी तरह से संरक्षित मछली और मछली उत्पाद

10.0 अंडे और अंडे उत्पाद

- 10.1 ताजा अंडे
- 10.2 अंडा उत्पाद
- 10.2.1 तरल अंडे उत्पाद
- 10.2.2 जमे हुए अंडे उत्पाद
- 10.2.3 सूखे और/या गर्मी से ठोस बने अंडा उत्पाद
- 10.3 क्षारीय, साल्टेड और डिब्बाबंद अंडे सहित संरक्षित अंडे
- 10.4 अंडा-आधारित डेसर्ट (उदाहरणार्थ कस्टर्ड)

11.0 मिठास, शहद सहित

- 11.1 परिष्कृत और कच्ची शक्कर
- 11.1.1 सफेद चीनी, अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस, डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट, फ्रूक्टोस
- 11.1.2 पिंसी हुई चीनी, पिंसा हुआ डेक्सट्रोस
- 11.1.3 नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी
- 11.1.3.1 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त सूखे ग्लूकोज सिरप
- 11.1.3.2 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोज सिरप
- 11.1.4 लैक्टोज
- 11.1.5 बागवानी या मिल की सफेद चीनी
- 11.1.6 जैगरी और गुड़
- 11.2 ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर
- 11.3 गुड़ और गुड़ के उत्पादों के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इसके उलट भी परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 को छोड़कर

11.4 अन्य शुगर और सिरप (उदाहरणार्थ जाइलोस, मेपल सिरप, शुगर टोपिंग्स)

11.5 शहद

11.6 टेबल-टॉप स्वीटनर्स, जिनमें उच्च-गहनता स्वीटनर्स भी शामिल हो

12.0 नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद

12.1 नमक और नमक के विकल्प

12.1.1 नमक

12.1.2 नमकविकल्प

12.2 जड़ी बूटियों, मसाले, स्वाद बढ़ाने वाले और बघार (उदाहरण के लिए इंस्टेंट नूडल्स का स्वाद बढ़ाने वाले मसाले)

12.2.1 जड़ी बूटियां और मसाले

12.2.2 स्वाद बढ़ाने वाले और मसाले

12.3 सिरके

12.4 सरसों

12.5 सूप और शोरबा

12.5.1 डिब्बा बंद, बोतलबंद और फ्रोजेन रेडी-टू-इट सूप और शोरबा

12.5.2 सूप और शोरबा के लिए मिश्रण

12.6 सॉस और उसके जैसे उत्पाद

12.6.1 गाढ़े सॉस और डिप्स (उदाहरणार्थ मेयोनेज, सलाद ड्रेसिंग, प्याज डिप्स)

12.6.2 गैर-गाढ़ी सॉस (जैसे केचप, चीज सॉस, क्रीम सॉस, भूरी ग्रेवी)

12.6.3 सॉस और सालान के लिए मिश्रण

12.6.4 क्लियर सॉस (जैसे मछली सॉस)

12.7 सलाद (जैसे मकारोनी सलाद, आलू का सलाद) और सैंडविच स्प्रेड्स, खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 के कोको - और नट-आधारित स्प्रेड्स को छोड़कर

12.8 खमीर और ऐसे उत्पाद

12.9 सोयाबीन-से बने स्वाद बढ़ाने वाले घटक और मसाले

12.9.1 किण्वित सोयाबीन पेस्ट (उदा. मीसो)

12.9.2 सोयाबीन सॉस

12.9.2.1 किण्वित सोयाबीन सॉस

12.9.2.2 गैर-किण्वित सोयाबीन सॉस

12.9.2.3 अन्य सोयाबीन सॉस

12.10 सोयाबीन के अलावा प्रोटीन के अन्य उत्पाद

13.0 विशेष पोषण उद्देश्य के प्रयोग हेतु खाद्य पदार्थ

13.1 शिशु फार्मूले, फॉलो-अप फार्मूले और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले:

13.1.1 शिशु फार्मूले

13.1.2 फॉलो-अप फार्मूले

13.1.3 शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले

13.2 शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए पूरक आहार

13.3 विशेष चिकित्सा को लक्षित करने के उद्देश्य से आहार जनित खाद्य पदार्थ (खाद्य श्रेणी 13.1 के उत्पादों को छोड़कर)

13.4 स्लिमिंग प्रयोजनों और वजन कम करने के लिए आहार जनित फार्मूले

13.5 आहार जनित खाद्य पदार्थ (जैसे, अनुपूरक खाद्य पदार्थ को आहार में उपयोग के लिए) खाद्य श्रेणी 13.1-13.4 और 13.6 के उत्पादों को छोड़कर:

13.6 खाद्य संपूरक

14.0 पेय पदार्थ, डेयरी उत्पादों को छोड़कर

14.1 गैर-अल्कोहलिक("सॉफ्ट") पेय:

14.1.1 पानी

14.1.1.1 प्राकृतिक खनिज पानी और जल स्रोत

14.1.1.2 साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी

14.1.2 फल और सब्जी का रस

14.1.2.1 फलों का रस

14.1.2.2 सब्जी का रस

14.1.2.3 फलों का गाढ़ा रस

14.1.2.4 सब्जी का गाढ़ा रस

14.1.3 फल और सब्जी का नेक्टर

14.1.3.1 फलों का नेक्टर

14.1.3.2 सब्जी का नेक्टर

14.1.3.3 फलनेक्टर के लिए कंसंट्रेट

14.1.3.4 सब्जी के नेक्टर के लिए कंसंट्रेट

14.1.4 "स्पोर्ट", "एनर्जी" या "इलेक्ट्रोलाइट" पेय और विशिष्ट पेय सहित जल-आधारित फ्लेवर्ड पेय:

14.1.4.1 कार्बोनेटेड पानी आधारित फ्लेवर्ड पेय

14.1.4.2 गैर कार्बोनेटेड जल-आधारित फ्लेवरेड स्वादिष्ट पेय, पंचेज एवं एड सहित

14.1.4.3 जल-आधारित फ्लेवरेड कंसंट्रेट (तरल या ठोस) पेय:

14.1.5 कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क, और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ

14.2 मादक पेय, अल्कोहल से मुक्त और कम-अल्कोहलिक समकक्षों सहित

14.2.1 बीयर और माल्ट से बने पेय

14.2.2 साइडर और पेरी

14.2.3 अंगूर वाइन

14.2.3.1 स्टिल अंगूर वाइन

14.2.3.2 स्पाक्रलिंग और अर्द-स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइन:

14.2.3.3 दृढीकृत अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्वर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन:

14.2.4 वाइन (अंगूर के अलावा)

14.2.5 शहद की शराब

14.2.6 15प्रतिशत अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय पदार्थ:

14.2.7 सुगन्धित मादक पेय (उदाहरण के लिए बीयर, वाइन और स्पिरिट युक्त ठंडे—प्रकार के पेय पदार्थ, कम-अल्कोहल वाले फ्रेशर्स)

15.0 रेडी—टू—इटसेवरीज

15.1 स्नैक्स जो— आलू, अनाज, आटा या स्टार्च (जड़ों और टुबरस, दालों और फलियां से) से बने हैं:

15.2 प्रसंस्कृत नट सहित, कोटेड नट और नट मिश्रण (जैसे ड्राइड फ्रूट)

15.3 मछली से बने स्नैक्स

16.0 तैयार खाद्य पदार्थ

II. खाद्य श्रेणी विवरण

01.0 डेयरी उत्पाद और ऑनालॉग, खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पाद छोड़कर :

इसमें सभी प्रकार के डेयरी उत्पाद सम्मिलित हैं, जो किसी दूध देने वाले पशु (जैसेकि गाय, भेड़, बकरी तथा भैंस) के दूध से बनाए जाते हैं। इस श्रेणी में, "सादा" उत्पाद वह है जो न तो सुरुचियुक्त होता है और न ही फल, वनस्पति या अन्य डेयरी-इतर तत्व युक्त होता है और न ही उसमें कोई अन्य डेयरी-इतर तत्व मिलाया जाता है, जबतक कि संबद्ध मानदंडों के अनुसार अनुमति नहीं है। समनुरूप वे उत्पाद हैं जिनमें दूध वसा के स्थान पर आंशिक या पूर्ण रूप से वनस्पति वसा या तेलों का उपयोग किया जाता है ।

01.1 दूध और डेयरी—आधारित पेय:

इसमें मलाई, अंश-मलाई, न्यून-वसा और पूर्ण दूध पर आधारित सभी सादा और सुरुचियुक्त तरल दुग्ध उत्पाद सम्मिलित हैं ।

01.1.1 दूध और छाछ (सादा) :

इसमें केवल सादा तरल उत्पाद सम्मिलित हैं। इसमें पुनररचित सादा दूध सम्मिलित है, जिसमें केवल डेयरी अवयव होते हैं।

01.1.1.1 दूध (सादा) :

इसमें किसी दूध देने वाले पशु (जैसेकि गाय, भेड़, बकरी तथा भैंस) से प्राप्त तरल दूध सम्मिलित है। दूध का साधारणतः उपपास्चरीकरण, अति-उच्च उष्माभिक्रिया (यूएचटी) अथवा विसंक्रमण किया जाता है। 13 में मलाई, अंश-मलाई, न्यून वसा तथा पूर्ण दूध सम्मिलित है।

01.1.1.2 छाछ (सादा) :

छाछ एक तरल है जो मक्खन बनाने की प्रक्रिया (अर्थात् किण्वित अथवा अ-किण्वित दूध और क्रीम को बिलोने की प्रक्रिया) के बाद शेष लगभग दूधवसा-मुक्त होता है। यह तरल मलाई दूध के किण्वन द्वारा, लैक्टिक एसिड-बनाने अथवा एरोमा बनाने वाले बैक्टीरिया अथवा शुद्ध बैक्टीरिया संवर्धनों (संवर्धित छाछ) तप्त दूध की उपसंरोपण क्रिया द्वारा तत्काल अम्लीकरण द्वारा भी तैयार की जाती है।

01.1.2 डेयरी आधारित पेय, सुरुचियुक्त तथा/अथवा किण्वित (जैसेकि चॉकलेट दूध, कोको, एगनॉग, पेय दही, छेनाजल आधारित पेय) :

इसमें कोको हेतु मिश्रणों को छोड़कर (कोको-शर्करा मिश्रण, श्रेणी 05.1.1) पीने के लिए तैयार सुरुचियुक्त तथा सौरभीकृत दूध आधारित तरल पेय और उनके मिश्रण सम्मिलित हैं। उदाहरणों में सम्मिलित हैं : गर्म चॉकलेट, चॉकलेट माल्ट पेय, स्ट्राबेरी-सुरुचियुक्त दही पेय, लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया पेय तथा लस्सी (दूध के लैक्टिक अम्ल किण्वन से प्राप्त दही को मथ कर तथा शर्करा या कृत्रिम मिठास मिलाकर प्राप्त किया गया तरल)।

01.2 किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 डेयरी—आधारित पेयों को छोड़कर :

इसमें मलाई, अंश-मलाई, न्यून-वसा और पूर्ण दूध पर आधारित सभी सादा उत्पाद सम्मिलित हैं। सुरुचियुक्त उत्पाद 01.1.2 (पेय पदार्थ) तथा 01.7 (डेजर्ट) में सम्मिलित किए गए हैं।

01.2.1 किण्वित दूध (सादा) :

इसमें तरल किण्वित दूध, अम्लीकृत दूध तथा संवर्धित दूध सहित सभी सादा उत्पाद सम्मिलित हैं। सादा दही जिसमें सुरुचि अथवा रंग नहीं होते हैं, 0.1.2.1 उप-श्रेणी में देखे जा सकते हैं जो किण्वन के बाद उष्मा-उपचारित होने या नहीं होने पर निर्भर है।

01.2.1.1 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा-अनुपचारित :

इसमें तरल और अ-तरल सादा उत्पाद, जैसेकि दही, सम्मिलित हैं।

01.2.1.2 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा-उपचारित :

01.2.1.1 में उत्पादों के तुल्यरूप उत्पाद, किण्वन के बाद उष्मा-उपचारित को छोड़कर (जैसेकि विसंक्रमित अथवा पास्चरीकृत)।

01.2.2 रेनेटकृत दूध (सादा) :

सादा, दूध स्कंदन एन्जाइम्स की क्रिया द्वारा तैयार किया गया स्कंदित दूध। आतंचित दूध सहित। सुरुचियुक्त रेनेटकृत दूध उत्पाद श्रेणी 01.7 में पाए जाते हैं।

01.3 संघनित दूध और अँनालॉग(सादा) :

इसमें संघनित दूध, वाष्पीकृत दूध और उनके अँनालॉग के सादा और मिष्टीकृत प्रकार सम्मिलित है (पेय श्वेतकों सहित)। इसमें मलाई, अंश-मलाई, न्यून-वसा और पूर्ण दूध पर आधारित उत्पाद, वाष्पीकृत मखनिया दूध और वनस्पति वसा के मिश्रण तथा मिष्टीकृत संघनित मखनिया दूध और वनस्पति वसा के मिश्रण सम्मिलित हैं।

01.3.1 संघनित दूध (सादा) :

दूध में से जल का अंश हटाकर संघनित दूध प्राप्त किया जाता है, जिसमें थोड़ी शर्करा मिलाई गई हो सकती है। वाष्पीकृत दूध के लिए जल को ऊष्मन द्वारा पूर्ण रूप से हटाया जाता है। 16 में आंशिक निर्जलीकृत दूध, वाष्पीकृत दूध, मिष्टीकृत संघनित दूध तथा खोवा (गाय या भैंस का दूध उबाल कर गाढ़ा किया गया) सम्मिलित हैं।

01.3.2 पेय श्वेतक :**01.3.2.1 डेयरी आधारित डेयरी श्वेतक :**

दूध प्रोटीन और लैक्टोसयुक्त दूध या क्रीम

01.3.2.2 डेयरी-इतर आधारित पेय श्वेतक :

दूध अथवा दूध प्रोटीन तथा लैक्टोस अथवा कॉफी और चाय जैसे पेयों में उपयोग के लिए वनस्पति प्रोटीन के साथ जल में वनस्पति वसा-जल मिश्रण से निर्मित क्रीम प्रतिस्थापी। इसमें उत्पादों के चूर्ण भी सम्मिलित हैं। इसमें संघनित दूध अँनालॉग, वाष्पीकृत मखनिया दूध तथा वनस्पति वसा के मिश्रण और मिष्टीकृत संघनित मखनिया दूध तथा वनस्पति वसा के मिश्रण सम्मिलित हैं।

01.4 क्रीम (सादा) और अन्य तुल्यरूप:

क्रीम एक तरल डेयरी उत्पाद है, जिसमें दूध की तुलना में वसा तत्व अपेक्षाकृत अधिक होते हैं। इसमें सभी सादा तरल, अर्द्ध-तरल और अर्द्ध-ठोस क्रीम तथा क्रीम समतुल्य उत्पाद सम्मिलित हैं। सुरुचियुक्त क्रीम उत्पाद 01.1.2 (पेय) तथा 01.7 (डेजर्ट) में पाए जाते हैं।

01.4.1 पास्चरीकृत क्रीम (सादा) :

उपयुक्त ऊष्मन अभिक्रिया द्वारा पास्चरीकृत अथवा पास्चरीकृत दूध से बनाई गई क्रीम। 17 में दूध क्रीम और "आधा-और-आधा" सम्मिलित है।

01.4.2 विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, फेंटना और फेंटी गई क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा) :

इसमें हर वह क्रीम, वसा अवयव कुछ भी हों, शामिल है जो एक उच्चतर ऊष्मन-अभिक्रिया और फिर पास्चरीकृत की गई है। इसमें न्यून वसा तत्व के साथ पास्चरीकृत क्रीम और फेंटने हेतु आशयकृत या फेंटी गई क्रीम भी शामिल हैं। विसंक्रमित क्रीम की उपयुक्त ऊष्मन-अभिक्रिया उस पात्र में की जाती है, जिसमें कि या उपभोक्ता को पेश किया जाता है। अल्ट्रा-हीट ट्रीटेड (यूएचटी) अथवा अल्ट्रा पास्चरीकृत क्रीम की उपयुक्त ऊष्मन-अभिक्रिया (यूएचटी अथवा अल्ट्रा पास्चरीकरण) एक सतत प्रवाह में तथा अपूर्ण रूप से पैक की जाती है। क्रीम दाब पर भी पैक (फेंटी गई क्रीम) की जा सकती है। 17 में फेंटी जाने वाली क्रीम, भारी क्रीम, फेंटी गई पास्चरीकृत क्रीम तथा फेंटी गई क्रीम-टाइप डेयरी टॉपिंग्स तथा फिलिंग्स शामिल हैं। दूध वसा का किसी अन्य वसा द्वारा आंशिक या पूर्ण प्रतिस्थापन युक्त क्रीम या टॉपिंग्स उप श्रेणी 01.4.4 (क्रीम समनुरूप) में शामिल किए गए हैं।

01.4.4 क्रीम अँनालॉग:

पेय श्वेतक (01.3.2) को छोड़कर अन्य उपयोग के लिए तरल अथवा चूर्ण रूप में वनस्पति वसा-जल मिश्रण का क्रीम प्रतिस्थापी। इसमें तत्काल फेंटी गई क्रीम टॉपिंग्स तथा अम्ली क्रीम प्रतिस्थापी शामिल हैं।

01.5 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण और चूर्ण अँनालॉग(सादा) :

इसमें सादा दूध चूर्ण, क्रीम चूर्ण अथवा दोनों का संयोजन तथा उनके अँनालॉग सम्मिलित हैं। मलाई, अंश मलाई, न्यून वसा तथा पूर्ण दूध पर आधारित उत्पाद सम्मिलित हैं।

01.5.1 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण (सादा) :

इसमें दूध या क्रीम से आंशिक रूप से जल हटाने द्वारा प्राप्त और चूर्ण रूप में तैयार किए गए दूध उत्पाद सम्मिलित हैं। इसमें केसीन तथा केसीनेट्स सम्मिलित हैं।

01.5.2 दूध तथा क्रीम चूर्ण अँनालॉग:

इसमें वसा-जल मिश्रण पर तथा पेय श्वेतक को छोड़कर अन्य उपयोग के लिए शुष्कित उत्पाद सम्मिलित है (01.3.2)। उदाहरणों में कृत्रिम शुष्क क्रीम मिक्स तथा मखनिया दूध और वनस्पति वसा के चूर्ण रूप में मिश्रण सम्मिलित हैं।

01.6 चीज और अँनालॉग:

चीज और चीजअँनालॉग वे उत्पाद हैं, जिनमें स्कंदित दूध प्रोटीन संरचना के भीतर जल तथा वसा शामिल होते हैं। चीज सॉस (12.6.2), चीज-सुरुचियुक्त स्नैक्स (15.1) जैसे उत्पाद और एक अवयव के रूप में चीजयुक्त संयुक्त तैयार खाद्य (जैसेकि मैक्रोनी और चीज 16.0) अन्यत्र संवर्गीकृत किए गए हैं।

01.6.1 अनपका चीज :

अनपके चीज, जिसमें ताजा चीज शामिल है, बनाए जाने के शीघ्र पश्चात उपभोग के लिए तैयार होते हैं। इसके उदाहरणों में कुटीर चीज (एक नरम, अनपका, स्कंदित दही चीज)क्रीमयुक्त कुटीर चीज (क्रीमिंग मिश्रण से आवृत्त कुटीर चीज) मोजरेला तथा स्कैमोज़ा चीज तथा पनीर (छेना जल से लैक्टिक अम्ल अथवा नींबू रस अथवा नींबू के साइट्रिक अम्ल को मिलाकर स्कंदित दूध प्रोटीन जो ठोस मास में छाना जाता है तथा शाकाहारी रूपों में प्रयोग किया जाता है जैसेकि हैम्बर्गर्स) शामिल हैं। इसमें पूर्ण अनपका चीज तथा अनपका चीज छाल (उन अनपके चीज के लिए आवरणयुक्त जैसेकि मोजारेला)। अधिकांश उत्पाद सादा होते हैं, तथापि कुछ जैसेकि कुटीर चीज तथा क्रीम चीज सुरुचियुक्त हो सकते हैं या उनमें फल, वनस्पति या मांस जैसे अवयव हो सकते हैं। इनमें पका क्रीम चीज शामिल नहीं है जहां क्रीम को एक उच्च वसा अवयव माना जाता है।

01.6.2 पका चीज :

पके चीज, इनके बनाए जाने के शीघ्र पश्चात उपभोग के लिए तैयार नहीं होते हैं, परंतु इनमें कुछ जैवरासायनिक तथा भौतिक परिवर्तन लाने के लिए कुछ समय तक उष्मास्थितियों में रखा जाता है, जिससे इनमें विशिष्ट चीज के गुणलक्षण पैदा होते हैं। सांचा-पके चीज के लिए पकाने का काम मूल रूप से चीज के भीतर तथा/अथवा सतह पर विशिष्ट सांचा विकास द्वारा किया जाता है। पका चीज नरम (जैसेकि कैक्सबर्ट), कड़ा (जैसेकि एडम गोडा), सख्त

(जैसेकि चेडार), या अतिरिक्त सख्त हो सकता है इसमें चीज अंतः लवण-जल शामिल है जो आधे पके से नरम चीज तक, सफेद से पीलापन लिए हुए तथा ठोस बनावट का हो सकता है तथा बिना वास्वविक पपड़ी के हो सकता है जो उपभोक्ता को दिए जाने तक लवण-जल में परिरक्षित रखा गया है।

01.6.2.1 पका चीज, पपड़ी दार :

यह पके (सांचा-पका सहित) चीज, पपड़ी या उसके अंश की ओर संकेत करता है जैसेकि काटा हुआ, कतरा हुआ, कसा हुआ या पट्टी बनाया हुआ चीज पके चीज के उदाहरणों में ब्लू चीज़, ब्राई, गोडा, हावर्टी, हार्ड ग्रेटिंग चीज तथा स्विस् चीज शामिल हैं।

01.6.2.2 पके चीजकी पपड़ी

इसका अर्थ चीज की पपड़ी मात्र है। चीज की पपड़ी चीज का बाहरी हिस्सा है जिसका संघटन प्रारंभ में भीतरी चीज जैसा होता है परंतु जो लवणोदन तथा पकाने के बाद सूख सकता है।

01.6.2.3 चीज चूर्ण (पुनररचना के लिए ; जैसेकिचीज सॉस) :

चीज की किसी किस्म या प्रसंस्कृत चीज से तैयार किया गया निर्जलीकृत उत्पाद। इसमें कसा हुआ (कद्दूकस वगैरह पर) या कतरा गया चीज शामिल नहीं है (01.6.2.1 चीज किस्म के लिए ; 01.6.4 प्रसंस्कृत चीज के लिए)। उत्पाद का आशय दूध या पानी के साथ मिलाकर पुनररचना द्वारा सॉस तैयार करना अथवा एक जस का तस एक अवयव के रूप में उपयोग होता है (जैसेकि पकाए मैक्रोनी, दूध और मक्खन के साथ मैक्रोनीया चीज केसरोल तैयार करने के लिए)। इसमें स्प्रे-ड्राईड चीज शामिल है।

01.6.3 छेना चीज :

दूध, क्रीम या दूध मूल की कोई अन्य सामग्री मिलाए बगैर छेना के सांद्रण द्वारा और सांद्रित उत्पाद के संचकन द्वारा प्राप्त किया गया ठोस अथवा अर्द्ध-ठोस उत्पाद। 26 में पूर्ण चीज तथा चीज की पपड़ी शामिल है। छेना प्रोटीन चीज से भिन्न (01.6.6)।

01.6.4 प्रसंस्कृत चीज :

चीज के विगलन और पायसीकरण द्वारा प्राप्त दीर्घ निधानी आयु वाला उत्पाद। इसमें भिन्न मात्राओं में चीज, दूधवसा, दूध प्रोटीन, दूध चूर्ण तथा जल के मिश्रणों के ऊष्मन तथा पायसीकरण द्वारा निर्मित उत्पाद शामिल हैं। इन उत्पादों में अन्य तत्व मिलाए गए हो सकते हैं जैसेकि वास, सीजनिंग्स तथा फल, वनस्पति तथा/अथवा मांस। उत्पाद को फैलाया कतरा या उसके टुकड़े किए जा सकते हैं। 27 "प्रसंस्कृत" का अर्थ चीज को काटना, कसना, कतरना इत्यादि नहीं है। यांत्रिक प्रक्रियाओं द्वारा उपचारित चीज को खाद्य श्रेणी 01.6.2 (पका चीज) में रखा गया है।

01.6.4.1 सादा प्रसंस्कृत चीज :

प्रसंस्कृत चीज उत्पाद जिनमें सुरुचि, सीजनिंग्स, फल, वनस्पतियां तथा/अथवा मांस नहीं होता है। उदाहरण : अमेरिकन चीज, रिक्विसन।

01.6.4.2 सुरुचियुक्त प्रसंस्कृत चीज, फल, वनस्पति, मांस इत्यादि युक्त सहित :

प्रसंस्कृत चीज उत्पाद जिनमें सुरुचि, सीजनिंग्स, फल, वनस्पतियां तथा/अथवा मांस होता है। उदाहरण : न्यूफचैटेल चीज वनस्पतियुक्त, पिपर जैक चीज, चेडार चीज मदिरायुक्त और चीज बॉल्स (गिरी, बूटियों या मसालों में लेपित प्रसंस्कृत चीज से निर्मित)।

01.6.5 चीजअॅनालॉग :

उत्पाद जो चीज जैसे दिखते हैं परंतु जिनमें दूधवसा के स्थान पर आंशिक या पूर्ण रूप से अन्य वसा प्रयोग की जाती है। इनमें कृत्रिम चीज, कृत्रिम चीज मिश्रण तथा कृत्रिम चीज चूर्ण शामिल हैं।

01.6.6 छेना-जल प्रोटीन चीज:

दूध के छेना-जल संघटक से निष्कर्षित प्रोटीनयुक्त उत्पाद। ये उत्पाद मुख्य रूप से छेना प्रोटीन्स के स्कंदन द्वारा बनाए जाते हैं। उदाहरण : रिकोटा चीज। छेना चीज से भिन्न (01.6.3)।

01.7 डेयरी-आधारित डेजर्ट्स (जैसेकि पुडिंग, फल या सुरुचियुक्त दही) :

इसमें खाने के लिए तैयार सुरुचियुक्त डेयरी डेजर्ट उत्पाद और डेजर्ट मिश्रण शामिल हैं। इसमें प्रशीतित डेयरी कन्फेक्शन तथा नावल्टीज तथा डेयरी-आधारित फिलिंग्स शामिल हैं। इसमें सुरुचियुक्त दही (दूध के किण्वन द्वारा प्राप्त दूध उत्पाद और दूध उत्पाद जिनमें सुरुचि तथा अवयव (जैसेकि फल, कोको, कॉफी) मिलाए गए हैं, जिनके किण्वन के बाद उष्णोपचार किया गया है अथवा नहीं किया गया है) 28 अन्य उदाहरणों में शामिल हैं : आइसक्रीम (प्रशीतित डेजर्ट जिसमें पूर्ण दूध, मखनिया दूध उत्पाद, क्रीम या मक्खन, शर्करा, वनस्पति तेल, अंडा उत्पाद तथा फल, कोको या कॉफी हो सकते हैं), आइस मिल्क (आइसक्रीम जैसा उत्पाद जिसमें न्यूनीकृत पूर्ण या मखनिया दूध तत्व होता है अथवा गैर वसा दूध से निर्मित होता है), जेलीयुक्त दूध, प्रशीतित सुरुचियुक्त दी, जंकेट (रिनेट के साथ सुरुचियुक्त दूध से निर्मित मीठा दही जैसा डेजर्ट), (शर्करा के साथ पकाया हुआ तथा नारियल या चॉकलेट मिश्रित दूध), बटरस्कांच पुडिंग और चॉकलेट माउसी। इसमें आंशिक सांद्रित दूध, खोवा, (गाय या भैंस का दूध उबालकर सांद्रित), अथवा छेना (गाय या भैंस का दूध साइट्रिक अम्ल, लैक्टिक अम्ल, मैलिक अम्ल इत्यादि की सहायता से उष्मास्कंदित), शर्करा अथवा कृत्रिम मिठास तथा अन्य अवयवों (जैसेकि मैदा (परिशोधित गेहूं का आटा), सुरुचियों तथा रंगों से तैयार उत्पाद (जैसेकि पेड़ा, बर्फी, मिल्क केक, गुलाब जामुन, रसगुल्ला, रसमलाई, बासुंदी)। ये उत्पाद खाद्य श्रेणी 03.0 (खाद्य आइस, शेर्बेट तथा सोर्बेट सहित) से भिन्न होते हैं जिनमें खाद्य श्रेणी 01.7 में डेयरी-आधारित होते हैं जबकि 03.0 में जल-आधारित होते हैं तथा उनमें डेयरी अवयव नहीं होते हैं।

01.8 छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर :

इसश्रेणी में तरल एवं चूर्ण रूप में छेना-आधारित उत्पादों की किस्में

01.8.1 तरल छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर :

छेना चीज, केसीन अथवा उस तरह के उत्पादों के निर्माण के दौरान दूध के स्कंदनकारी एन्जाइम्स द्वारा दूध, क्रीम, मखनिया दूध अथवा छाछ के स्कंदन के बाद दही से अलग किया तनल पदार्थ होता है। अम्ल छेना की प्राप्ति दूध, क्रीम, मखनिया दूध अथवा छाछ का स्कंदन प्रमुखतः ताजा चीज बनाने के काम आने वाले अम्लों द्वारा करने से होती है।

01.8.2 शुष्कित छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर :

छेना चूर्ण का निर्माण छेना अथवा अम्ल छेना के छिड़काव-अथवा रोलर -शुष्कन द्वारा किया जाता है, इस प्रक्रिया में दूधवसा का अधिकांश हिस्सा हटा दिया जाता है।

02.0 वसा और तेल, और वसा इमल्शन:

इनमें वे सभी वसा-आधारित उत्पाद शामिल हैं जो वनस्पतियों, पशु या समुद्री स्रोतों, या उनके मिश्रणों से प्राप्त होते हैं।

02.1 वसा और तेल जो अनिवार्य रूप से पानी से मुक्त होते हैं:

खाद्य वसाएं और तेल ऐसे खाद्य पदार्थ होते हैं जो मुख्यतया वनस्पतियों, पशु या समुद्री स्रोतों से प्राप्त फैटी एसिडों के ट्राइग्लाइसेराइड्स से बने होते हैं।

02.1.1 बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट, घी:

दुग्धवसा (मिल्क फैट) उत्पाद एनहाइड्रस मिल्कफैट, एनहाइड्रस बटर ऑयल और बटर ऑयल विशिष्ट रूप से दूध से और/अथवा दूध से प्राप्त उत्पादों से ऐसी प्रक्रिया से निकाले जाने वाले उत्पाद होते हैं जिससे पानी और गैर-वसा ठोस तत्व पूर्णतः इससे अलग हो जाते हैं। घी विशिष्ट रूप से दूध, क्रीम या मक्खन से ऐसी प्रक्रिया से प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है जिससे पानी और गैर-वसा ठोस तत्व पूर्णतः इससे अलग हो जाते हैं; यह विशेष रूप से विकसित सुगंध और भौतिक संरचना रखता है।

02.1.2 वनस्पति तेल और वसाएं:

खाद्य तेल और वसा खाद्य पादप स्रोतों से प्राप्त किए जाते हैं। उत्पाद एक ही पादप स्रोतके हो सकते हैं अथवाऐसे मिश्रित तेल के रूप में विपणन किए गएऔर इस्तेमाल किए गए हो सकते हैं जिन्हें आम तौर पर खाद्य, पाक, तलने, टेबल या सलाद तेलों के रूप में कहा जाता है। वर्जिन तेल उष्मा के इस प्रकार प्रयोग से कि तेल की प्राकृतिक संरचना नहीं बदले, यांत्रिक साधनों (जैसे दबाने या बाहर निकालने) द्वारा प्राप्त किए जाते हैं। वर्जिन तेल प्राकृतिक

अवस्था में उपभोग के लिए उपयुक्त हैं। ठंडे संपीडित तेल उष्मा के प्रयोग के बिना यांत्रिक तरीकों से प्राप्त किए जाते हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैं: वर्जिन जैतून का तेल, बिनौला तेल, मूंगफली तेल, और वनस्पति।

02.1.3 सुअर की चर्बी, मेद, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा:

सभी पशु वसा और तेल अच्छे स्वास्थ्य वाले जानवरों से उनके वध के समय में निकाले जाने चाहिए और मानव उपभोग के प्रयोजन से होने चाहिए। सुअर की चर्बी सूअर के वसा ऊतकों से प्राप्त वसा होती है। खाद्य गोमांस वसा पेट की गुहा को कवर करने वाले और गुर्दे और दिल के आसपास के ताजा गोवसा ऊतकों और अन्य कॉम्पैक्ट, अक्षतिग्रस्त वसा ऊतकों से प्राप्त की जाती हैं। वध के समय में प्राप्त ऐसी ताजा वसा "किलिंग फैट" होती है। मुख्य गोमांस वसा (प्रीमियर जूस या ओलियो स्टॉक) किलिंग फैट औरचयनित फैट ट्रिमिंग (कटिंग फैट) को कम उष्मा (50–550C) प्रदान करके प्राप्त की जाती है। सेकंडा गोमांस वसा ठेठ गोमांस वसा गंध और स्वाद वाला उत्पाद है जिसे (60–650C) उष्मा प्रदान करके और गोमांस वसा का शोधन करके प्राप्त किया जाता है। परिवर्तित पोर्क वसा सूअर की हड्डियों और ऊतक से प्राप्त वसा है। खाद्य मेद (टपकता) गोजातीय पशुओं या भेड़ के वसा ऊतकों संलग्न मांसपेशियों और हड्डियों को परिवर्तित करके (वसा की ट्रिमिंग और कटाई को छोड़कर) प्राप्त किया जाता है। मछली के तेल हेरिंग, सार्डिन, स्मैट, और एंकोवाइस जैसे उपयुक्त स्रोतोंसे प्राप्त किए जाते हैं। अन्य उदाहरणों में शामिल हैं: मेद और आंशिक रूप से वसामुक्त गोमांस या सुअर के वसा ऊतक।

02.2 मुख्यतया तेल-में-पानी के प्रकार वाला फैट इमल्शन:

इसमें दुग्ध उत्पादों और दुग्ध मिष्ठान्न के वसा-आधारित प्रतिस्थानियों को छोड़कर सभी इमल्सीफायड उत्पाद शामिल हैं।

02.2.1 मक्खन:

मक्खन विशिष्ट रूप से दूध औरध्या दूध से प्राप्त उत्पादों से प्राप्त किए गए मुख्य रूप से तेल-में-पानी इमल्शन को रखने वाला वसा उत्पाद है।

02.2.2 फैट स्प्रेड, डेयरी फैट स्प्रेड और ब्लेन्डेड स्प्रेड:

इसमें फैट स्प्रेड (मुख्य रूप से पानी और खाद्य वसाओं और तेलों वाले इमल्शन), डेयरी फैट स्प्रेड (मुख्य रूप से दूध की वसा-में-पानी वाला इमल्शन), और मिश्रित (ब्लेन्डेड) स्प्रेड (दुग्धवसा की अत्यधिक मात्रा में मिश्रित फैट स्प्रेड) शामिल हैं। उदाहरणों में मार्गेराइन (मुख्यतया खाद्य वसाओं और तेलों से उत्पादित एक फैलाए जा सकने वाला या द्रव तेल-में-पानी इमल्शन); मक्खन से प्राप्त उत्पाद (जैसे "बटराइन" जो कि वनस्पति तेलों के साथ मिश्रित एक फैलाए जा सकने वाला मक्खन है), मक्खन और मार्गेराइन के 38 ब्लेंडय और माइनेराइन (एक फैलाए जा सकने वाला वसा-में-पानी वाला इमल्शन जो मुख्यतया पानी और उन खाद्य वसाओं और तेलों से बनाया जाता है जो केवल दूध से प्राप्त नहीं किए जाते हैं)। इसमें मक्खन, मार्गेराइन, और उनके मिश्रणों के कम वसा वाले प्रतिस्थानियों समेत दुग्धवसा से या पशु या वनस्पति वसाओं से प्राप्त कम वसा-आधारित उत्पाद भी शामिल हैं (जैसे तीन-चौथाई वसा मक्खन, तीन-चौथाई फैट मार्गेराइन, या तीन-चौथाई वसा मक्खन-मार्गेराइन मिश्रण)

02.3 वसा इमल्शनों पर आधारित मिश्रित तथा/अथवा सुगंधित उत्पादों समेत मुख्यतया पानी-में-तेल वाले वसा इमल्शन

इसमें मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर दुग्ध-आधारित खाद्य पदार्थों के वसा-आधारित प्रतिस्थानी शामिल हैं। इन उत्पादों के वसा घटक दुग्धवसा से इतर स्रोतों से प्राप्त किए जाते हैं (जैसे वनस्पति वसाएं और तेल)। उदाहरणों में शामिल हैं— इमिटेशन मिल्क (वनस्पति वसाओं, जैसे नारियल, कुसुम्भ या मक्के का तेल, को डालकर गैर-वसा युक्त दुग्ध ठोस तत्वों से उत्पादित एक वसा-प्रतिस्थापित किया हुआ दूध); गैर-दुग्ध व्हिप्ड क्रीम; गैर-दुग्ध टॉपिंग; और वनस्पति क्रीम। मेयोनेज को खाद्य श्रेणी 12.6.1 में शामिल किया गया है।

02.4 दुग्ध आधारित मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर खाद्य श्रेणी 01.7 के वसा-आधारित मिष्ठान्न:

इसमें दुग्ध-आधारित मिष्ठान्नों के वसा-आधारित ऐसे प्रतिस्थानी शामिल हैं जो श्रेणी 01.7 में पाए जाते हैं। इसमें खाने- के लिए— तैयार उत्पादों और उनके मिश्रणों, फिलिंग्स समेत कोकोआ आधारित स्प्रेड शामिल हैं। इसमें मिष्ठान्नों हेतु गैर-दुग्ध फिलिंग्स भी शामिल हैं। वनस्पति वसाओं से तैयार एक आइसक्रीम जैसा उत्पाद इसका एक उदाहरण है।

03.0 शर्बेट और सारबेट (शरबत) समेत खाद्य आइस (चीनी की परत):

इस श्रेणी में जल-आधारित जमे हुए मिष्ठान्न, मिठाइयां और नव-व्यंजन शामिल हैं जैसे फ्रूट सारबेट, "इटैलियन"-स्टाइल आइस, और सुगंधित आइस। मुख्य रूप से दुग्ध अवयवों वाले जमे हुए मिष्ठान्नों को खाद्य श्रेणी 01.7 में शामिल किया गया है।

04.0 फल और वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवालों, और नट्स और बीज:

यह प्रमुख श्रेणी दो श्रेणियों में विभाजित है— 04.1 (फल) और 04.2 (वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवालों, और नट्स और बीज समेत)। इनमें से प्रत्येक श्रेणी को ताजे और प्रसंस्कृत उत्पादों के लिए आगे उप-श्रेणियों में विभाजित किया जाता है।

04.1 फल:

इसमें सभी ताजे (04.1.1) और प्रसंस्कृत (04.1.2) उत्पाद शामिल हैं।

04.1.1 ताजे फल:

ताजे फल सामान्यतया योजकों से मुक्त होते हैं। हालांकि, जो ताजे फल उपभोक्ता को दिखाने के लिए परत चढ़े या कटे या छीले हुए होते हैं, उनमें योजक हो सकते हैं।

04.1.1.1 अनुपचारित ताजे फल:

तोड़े जाने के बाद ताजा प्रस्तुत किए गए प्राकृतिक फल।

04.1.1.2 सतह पर उपचारित ताजा फल:

कतिपय ताजे फलों की सतहों पर रोगन या वैक्स की परत चढ़ा दी जाती है अथवा उन्हें ऐसे अन्य खाद्य योजकों के साथ उपचारित किया जाता है जो सुरक्षात्मक परतों का कार्य करते हैं और/या फल के ताजेपन और गुणवत्ता को परिरक्षित करने में मदद करते हैं। उदाहरण में सेब, नारंगी, खजूर और लोंगन शामिल हैं।

04.1.1.3 छीले हुए या कटे हुए ताजा फल:

ताजा फल जो काटे या छीले जाते हैं और उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाते हैं जैसे फल सलाद में इसमें ताजा घिसे या बारीक किए हुए नारियल भी शामिल हैं।

04.1.2 प्रसंस्कृत फल:

इसमें फलों को छीले जाने, काटे जाने और ताजा फलों की सतह को उपचारित करने से इतर सभी प्रकार के प्रसंस्करण शामिल हैं।

04.1.2.1 जमे हुए फल:

फल जिन्हें जमाए जाने से पहले विवर्णित (ब्लैन्च) किया जा सकता है अथवा नहीं भी किया जा सकता है। उत्पाद को एक रस के या चीनी के सिरप में जमाया जा सकता है। उदाहरणों में जमा हुआ फल सलाद और जमी हुई स्ट्राबेरी शामिल हैं।

04.1.2.2 सुखाए हुए फल:

ऐसे फल जिनमें सेसूक्ष्मजीवियों को पैदा होने से रोकने के लिए पानी को निकाल दिया जाता है।³⁹ इसमें फल के गाढ़े गूदों को सुखाकर तैयार किए गए सूखे फल चर्म (फ्रूट रॉल) शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं— सूखे सेब की फांके, किशमिश, सूखे घिसे हुए या बारीक किए हुए नारियल, और आलूबुखारे।

04.1.2.3 सिरके, तेल, या लवण-जल वाले फल:

इसमें मसालेदार उत्पाद जैसे मसालेदार आलूबुखारे, आम के अचार, नींबू के अचार, मसालेदार काकबदरी, और मसालेदार तरबूज का छिलका शामिल हैं। पूर्वी मसालेदार ("उपचारित" या "परिरक्षित") फल उत्पादों को कभी-कभी "चीनी पगा (कैन्डीड)" फल भी कहा जाता है। ये श्रेणी 04.1.2.7 के कैन्डीड फल उत्पाद नहीं हैं (अर्थात् सुखाए हुए चीनी की परत वाले फल)।

04.1.2.4 डिब्बाबंद या बोटलबंद (पाश्चरीकृत) फल:

पूर्णतः परिरक्षित उत्पाद जिसमें ताजे फल को साफ किया जाता है और प्राकृतिक रस या चीनी की चासनी (कृत्रिम रूप से मीठी चासनी समेत) के साथ उष्मा-निष्कीटित या पाश्चरीकृत करके डिब्बे या बोटलों में रखा जाता है। इसमें रिटार्ट पाऊचों में प्रसंस्कृत उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं— डिब्बाबंद फल सलाद, और बोटलबंद एप्पलसॉस।

04.1.2.5 जैम, जेली, मुरब्बे:

परिरक्षित और संरक्षित जैम गाढ़े, फैलाए जा सकने वाले उत्पाद होते हैं जिन्हें साबुत फल या फल के टुकड़ों को, फल के गूदों या प्यूरी को फल के रस अथवा सांद्रित फल रस के साथ या इसके बिना और गाढ़ा करने के लिए चीनी के साथ उबाल कर तैयार किया जाता है और जिनमें पेक्टिन और फल के टुकड़े मिश्रित किए जा सकते हैं। जेली एक साफ फैलाए जा सकने वाला जैम के समान तैयार किया जाने वाला उत्पाद होता है जिसमें अंतर बस इतना होता है कि इसका गाढ़ापन बहुत चिकना होता है और इसमें फल के टुकड़े नहीं होते हैं। मुरब्बा (मार्मालेड) एक गाढ़ा फैलाए जा सकने वाला फल का घोल जैसा होता है जिसे साबुत फल, फल के गूदे या प्यूरी (सामान्यतया खट्टे) और गाढ़ा करने के लिए चीनी के साथ उबाल कर तैयार किया जाता है और जिनमें पेक्टिन और फल के टुकड़े मिश्रित किए जा सकते हैं।^{39,41} इसमें गैर-पोषक उच्च घनत्व वाले मीठों के साथ बनाए गए आहार-विद्या संबन्धी प्रतिस्थानी शामिल हैं। उदाहरण में शामिल हैं— संतरे के मुरब्बे, अंगूर जेली, और स्ट्राबेरी जैम।

04.1.2.6 खाद्य श्रेणी 04.1.2.5 के उत्पादों से इतर फल-आधारित स्प्रेड (जैसे चटनी)

इसमें सभी अन्य फल-आधारित स्प्रेड शामिल हैं जैसे एप्पल बटर और लेमन कर्ड। इसमें आम की चटनी और किशमिश की चटनी की तरह के चटनी-जैसे फल उत्पाद भी शामिल हैं।

04.1.2.7 कैन्डीड फल:

इनमें चमक चढ़ाए हुए फल (चीनी के घोल से उपचारित और सुखाए हुए फल), कैन्डीड फल (सुखाए हुए चमक चढ़ाए हुए फल जो चीनी के घोल में डुबाए और इस प्रकार सुखाए गए हो कि फल एक कैंडी-जैसे चीनी के खोल से ढंक जाए), और रवेदार फल (आइसिंग या दानेदार चीनी में लिपटे सुखाए हुए चमकदार फल) शामिल हैं।³⁹ उदाहरण में शामिल हैं— कॉकटेल (मैरस्कीनो) चेरी, कैन्डीड सिट्रस छिलके, कैन्डीड सिट्रॉन्स (जैसे कि होलीडे फ्रूटकेकों में उपयोग किए जाते हैं), और मॉस्टार्ड डि फ्रूट।

04.1.2.8 गूदों, प्यूरी, फ्रूट टॉपिंग और नारियल पानी समेत फल से बने व्यंजन:

फल का गूदा सामान्यतया सीधे उपभोग के लिए नहीं होता है। यह हल्की भाप में पका और छाना हुआ प्रिजर्वेटिव मिलाया हुआ अथवा नहीं मिलाया हुआ ताजा फल होता है। फल की प्यूरी (जैसे आम की प्यूरी, आलूबुखारे की प्यूरी) भी इसी तरीके से बनाई जाती है, परंतु यह अधिक चिकनी, बारिक संरचना रखती है, और इसे पेस्ट्रियों के लिए फिलिंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है, किंतु इनका उपयोग केवल इस तक ही सीमित नहीं है। फ्रूट सॉस (जैसे अनानास की सॉस या स्ट्राबेरी सॉस) स्वीटनर को मिलाकर या उसके बिना उबाले गए फल के गूदे से बनाई जाती है और इसमें फल के टुकड़े हो सकते हैं। फ्रूट सॉस को उत्तम बेकरी की चीजों के लिए और आईसक्रीम संडेज के लिए टॉपिंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है। फल सिरप (जैसे नीलबदरी का सिरप) फ्रूट सॉस का अधिक द्रवीकृत स्वरूप है जिसे पैनकेकों जैसे व्यंजनों हेतु टॉपिंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है। गैर-फ्रूट टॉपिंग को श्रेणी 05.4 (चीनी-और चॉकलेट आधारित टॉपिंग) में शामिल किया गया है और चीनी की चासनी (जैसे मैपल सिरप) श्रेणी 11.4 में शामिल है। नारियल का दूध और नारियल क्रीम वे उत्पाद हैं जिन्हें नारियल पानी के साथ या उसके बिना, और/या अतिरिक्त पानी के साथ या उसके बिना, नारियल पाम के बड़ी मात्रा में अलग किए हुए, साबुत, विघटित, नरम किए हुए या विखंडित ताजे एंडोस्पर्म (गरी), जहां अधिकतर छाने जा सकने वाले रेशे और अवशिष्टों को निकाल दिया जाता है, का उपयोग करके तैयार किया जाता है। नारियल दूध और नारियल क्रीम को उष्मा पाश्चरीकरण, रोगाणुनाशन या अतिउच्च तापमान (यूएचटी) प्रक्रियाओं द्वारा उपचारित किया जाता है। नारियल दूध और नारियल क्रीम को सांद्रित या स्किम (मलाई निकाले हुए) (या "हल्के") स्वरूपों में भी उत्पादित किया जा सकता है। इस उप-श्रेणी के पारंपरिक खाद्य पदार्थों के उदाहरण हैं— इमली कंसंट्रेट (इमली के फल का साफ सत्त जिसमें 65% से कम कुल घुलनशील ठोस तत्व नहीं हो), इमली पाउडर (साबूदाना स्टार्च के साथ मिश्रित इमली का पेस्ट), इमली टॉफी (इमली के गूदे, चीनी, ठोस दुग्ध तत्वों, एंटीऑक्सिडेंट, सुगंधों, स्टैबलाइजर और प्रिजर्वेटिव का

मिश्रण), और फ्रूट बार [फल (आम, अनानास, या अमरूद) के गूदे और चीनी, सुगंधों और प्रिजर्वेटिव का मिश्रण जो एक पट्टी के रूप में सुखाया गया हो]।

04.1.2.9 फल-आधारित मिष्ठान्न (डेजर्ट), जिसमें फल के सुगंध वाले जल-आधारित डेजर्ट भी शामिल हैं:

इसमें खाने-के लिए- तैयार उत्पाद और मिश्रण शामिल हैं। इसमें फल की सुगंध वाले जेलैटाइन, रोट ग्रज, फ्रटग्रॉड, फ्रूट कम्पोट, नाटा डि कोको, और मित्सुमेम (अगार जेली, फल के टुकड़ों और सिरप का जेलैटाइन जैसा डेजर्ट) शामिल हैं। इस श्रेणी में फल (श्रेणी 07.2.1 और 07.2.2) वाले उत्तम बेकरी की चीजे, फल की सुगंध वाले खाद्य आइस (श्रेणी 03.0), या फल वाले जमे हुए डेयरी डेजर्ट (श्रेणी 01.7) शामिल नहीं हैं।

04.1.2.10 खमीरीकृत फल उत्पाद:

लैक्टिक अम्ल खमीरीकरण द्वारा नमक में परिरक्षित करके उत्पादित मसालेदार उत्पाद। उदाहरणों में शामिल हैं- खमीरीकृत आलूबुखारे।

04.1.2.11 पेस्ट्रियों हेतु फ्रूट फिलिंग

इसमें खाने-के लिए- तैयार उत्पाद और मिश्रण शामिल हैं। इसमें प्युरी (श्रेणी 04.1.2.8) को छोड़कर सभी प्रकार कि फिलिंग शामिल हैं। इन फिलिंग में सामान्यतया साबुत फल या फल के टुकड़े शामिल होते हैं। उदाहरणों में शामिल हैं- जई के आटे के बिस्किट के लिए चेरी पाई फिलिंग और किशमिश फिलिंग।

04.1.2.12 पकाए गए फल:

ऐसे फल जो उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाने के लिए भाप से, उबालकर, भूनकर, या तलकर पकाए जाते हैं और उनपर परत चढ़ी होती है या नहीं होती है। उदाहरणों में शामिल हैं- भूने हुए सेब, तले हुए सेब के छल्ले, और आडू के पकौडिया (मीठे आटे की परत के साथ भूने हुए आडू)।

04.2 वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

इसमें सभी ताजे (04.2.1) और प्रसंस्कृत (04.2.2) उत्पाद शामिल हैं।

04.2.1 ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

ताजी वनस्पतियां सामान्यतया योजकों से मुक्त होते हैं। हालांकि, जो ताजी वनस्पतियां उपभोक्ता को दिखाने के लिए परत चढ़ी या कटी या छिली हुई होती हैं, उनमें योजक हो सकते हैं।

04.2.1.1 अनुपचारित ताजी वनस्पतियां [मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों (सोयाबीन समेत), और घृतकुमारी समेत], समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

तोड़े जाने के बाद ताजा प्राकृतिक दशा में प्रस्तुत की गई वनस्पतियां।

04.2.1.2 सतह पर उपचारित ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

कतिपय ताजी वनस्पतियों की सतहों पर रोगन या वैक्स की परत चढ़ा दी जाती है अथवा उन्हें ऐसे अन्य खाद्य योजकों के साथ उपचारित किया जाता है जो सुरक्षात्मक परतों का कार्य करते हैं औरध्या वनस्पतियों के ताजेपन और गुणवत्ता को परिरक्षित करने में मदद करते हैं। उदाहरण में रुचिरा, खीरे, हरी गोलमिर्च और पिस्ता शामिल हैं।

04.2.1.3 छिली हुई, कटी हुई या घिसी हुई ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

ताजी वनस्पतियां, जैसे छिले हुए कच्चे आलू जो घर पर पकाए जाने के लिए उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाते हैं (जैसे हैश ब्राउन पोटेटो बनाना)।

04.2.2 प्रसंस्कृत वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

इसमें वनस्पतियों को छीले जाने, काटे जाने और ताजी वनस्पतियों की सतह को उपचारित करने से इतर सभी प्रकार के प्रसंस्करण शामिल हैं।

04.2.2.1 जमी हुई वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

ताजी वनस्पतियां जिन्हें सामान्यतया विवर्णित (ब्लैन्च) किया जाता है और जमाया जाता है। 43 उदाहरण में शामिल हैं— द्रुत-जमा हुआ मक्का, द्रुत-जमा हुआ फ्रेंच फ्राइड पोटेटो, द्रुत-जमी हुई मटर, और द्रुत-जमा हुआ साबुत प्रसंस्कृत टमाटर।

04.2.2.2 सुखाई हुई वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज:

ऐसी वनस्पतियां जिनमें से प्राकृतिक पानी की मात्रा को, महत्वपूर्ण पोषक तत्वों को प्रभावित किए बिना, उस महत्वपूर्ण स्तर तक कम कर दिया जाता है जिसमें सूक्ष्मजीवियों को पैदा होने से रोका जा सके। उत्पाद उपभोग से पहले पुनः पानी दिए जाने वाले हो सकते हैं अथवा नहीं भी हो सकते हैं। इसमें रस को सुखाकर प्राप्त किए गए सब्जियों के पाउडर, जैसे टमाटर पाउडर और चुकंदर पाउडर शामिल हैं। 43 उदाहरणों में शामिल हैं— सूखे आलू के टुकड़े और सूखी दालें। ओरिएंटल सूखे उत्पादों के उदाहरणों में शामिल हैं— सूखे सी टैंगल (केल्पय कॉम्बू), मसालों वाले सूखे सी टैंगल (शियोकॉम्बू), सूखे समुद्री शैवाल (टोरोरो-कॉम्बू), सूखे घिये के पट्टियां (कैम्पियो), सूखे लैवर (नोरी), और सूखे लैमिनेरियल्स (वाकैमे)।

04.1.2.3 सिरके, तेल, लवण-जल या सोयाबीन सॉस वाली वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल:

नमक के घोल के साथ कच्ची सब्जियों का उपचार करके तैयार उत्पाद जिसमें खमीरीकृत सोयाबीन उत्पाद शामिल नहीं हैं। खमीरीकृत सब्जियां जोमसालेदार उत्पाद का एक प्रकार है, 04.2.2.7 में वर्गीकृत हैं। खमीरीकृत सोयाबीन उत्पाद 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत हैं। उदाहरणों में शामिल हैं मसालेदार गोभी, मसालेदार ककड़ी, जैतून, मसालेदार प्याज, तेल में मशरूम, मसालेदार आटिचोक हार्ट्स, अचार, और पिक्कालिली। ओरिएंटल शैली मसालेदार सब्जियों के उदाहरण में शामिल हैं: सुकेमोनो जैसे चावल की भूसी के मसालेदार सब्जियां (नुका-जुके), कोजी-मसालेदार सब्जियां (कोजी-जुके), सेक लीस-मसालेदार सब्जियां (कासू-जुके), मिसो-मसालेदार सब्जियां (मिसो-जुके), सोयाबीन सॉस-मसालेदार सब्जियां (शोयु-जुके), सिरका-मसालेदार सब्जियां (सुजुके) और नमक-मसालेदार सब्जियां (शियो-जुके)। अन्य उदाहरणों में शामिल हैं: मसालेदार अदरक, मसालेदार लहसुन, और मिर्च अचार।

04.2.2.4 डिब्बाबंद या बोतलबंद (पाश्चरीकृत) या रिटार्ट पाऊच वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल:

पूर्णतः परिरक्षित उत्पाद जिसमें ताजी वनस्पतियों को साफ किया जाता है, विवर्णित किया जाता है और द्रव (जैसे, लवण-जल, पानी, तेल या सॉस) में उष्मा-निष्कीटित या पाश्चरीकृत करके डिब्बे या बोतलों में रखा जाता है। उदाहरणों में शामिल हैं— डिब्बाबंद शाहबलूत, डिब्बाबंद शाहबलूत प्यूरी, कांच की बोतलों में पैक शतावरी, डिब्बाबंद और पकाई हुई पिक बीन, डिब्बाबंद टमाटर पेस्ट (कम अम्ल वाला), और डिब्बाबंद टमाटर (टुकड़ें, गूदे या साबुत)।

04.2.2.5 वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज प्यूरी और स्प्रेड (जैसे पीनट बटर):

वनस्पति प्यूरी बेहतर तरीके से फैलाए हुए घोल होते हैं जिन्हें वनस्पतियों के सांद्रण से बनाया जाता है जिन्हें पहले उष्मा-उपचारित (जैसे भाप में पकाना) किया गया हो सकता है। पैक किए जाने से पहले घोल को छाना जा सकता है। प्यूरी में पेस्ट के बजाए निम्न मात्रा में ठोस तत्व (जो श्रेणी 04.2.2.6 में पाए जाते हैं) मौजूद हो सकते हैं। उदाहरण में शामिल हैं— टमाटर प्यूरी, पीनट बटर (भुनी मूंगफली में मूंगफली का तेल मिलाकर बनाया गया एक फैलाए जा सकने वाला पेस्ट), अन्य नट बटर (जैसे काजू बटर), और पंपकिन बटर।

04.2.2.6 खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 से इतर वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज गूदे और उत्पाद (जैसे वनस्पति डेजर्ट और सॉस, कैंडीड वनस्पतियां):

वनस्पति प्यूरियों (श्रेणी 04.2.2.5) के लिए वर्णित तरीके से ही वनस्पति पेस्ट और गूदे तैयार किए जाते हैं। हालांकि, पेस्ट और गूदे उच्च मात्रा में ठोस तत्व रखते हैं, और आमतौर पर अन्य खाद्य पदार्थ के घटक के रूप में (जैसे सॉस) इस्तेमाल किए जाते हैं। उदाहरणों में शामिल हैं: आलू का गूदा, सहिजन का गूदा, मुसब्बर सत्त, सालसा (जैसे कटा हुआ टमाटर, प्याज, मिर्च, मसालें और जड़ी बूटियां), मीठा रेड बीन पेस्ट (ऐन), मीठा कॉफी बीन पेस्ट (फिलिंग), टमाटर का पेस्ट, टमाटर का गूदा, टमाटर सॉस, रवेदार अदरक, और सेम-आधारित वनस्पति डेजर्ट (नामागाशी)।

04.2.2.7 खाद्य श्रेणियों 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत खमीरीकृत सोयाबीन उत्पादों को छोड़कर खमीरीकृत वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल उत्पाद:

खमीरीकृत वनस्पति एक प्रकार का मसालेदार उत्पाद होता है जो सामान्यतया नमक की उपस्थिति में लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया की क्रिया द्वारा बनाया जाता है। 43 पारंपरिक खमीरीकृत वनस्पति उत्पाद वनस्पतियों को हवा में सुखाकर और उन्हें इस प्रकार परिवेशी तापमान में रखकर कि उनमें सूक्ष्मजीवी उत्पन्न हो सके, तैयार किए जाते हैं; तत्पश्चात् वनस्पतियों को एक अवायवीय परिवेश में नमक (लैक्टिक अम्ल उत्पन्न करने के लिए), मसालों और सीजनिंग के साथ पैक किया जाता है। उदाहरणों में शामिल हैं— लाल मिर्च पेस्ट, खमीरीकृत वनस्पति उत्पाद (श्रेणी 04.2.2.3 से इतर कुछ सुकेमोनो), किमची (खमीरीकृत चीनी बंदगोभी और वनस्पति व्यंजन), और सौअरक्रॉट [खमीरीकृत बंदगोभी] इसमें वे खमीरीकृत सोयाबीन उत्पाद शामिल नहीं हैं जो खाद्य श्रेणी 06.8.6 (खमीरीकृत सोयाबीन (जैसे नैटो और टेम्पे)), 06.8.7 (खमीरीकृत सोयाबीन दही), 12.9.1 (खमीरीकृत सोयाबीन पेस्ट जैसे मिसो), 12.9.2.1 (खमीरीकृत सोयाबीन सॉस) और 12.9.2.3 (अन्य सोयाबीन सॉस) में पाए जाते हैं।

04.2.2.8 पकाई गई या तली गई वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल:

ऐसी वनस्पतियां जो उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाने के लिए भाप से, उबालकर, भूनकर, या तलकर पकाई जाती हैं और उनपर परत चढ़ी होती है या नहीं होती है। उदाहरणों में शामिल हैं— धीमी आंच पर उबली बीन, प्रि-फ्रायड आलू, तली हुई भिंडी और सोय सॉस में उबाली गई वनस्पतियां (सुकुदानी)।

05.0 कन्फेक्शनरी:

इसमें सभी कोको और चॉकलेट उत्पाद (05.1), कोको (05.2), चुइंगगम (05.3), और सजावट एवं आइसिंग (05.4) युक्त या रहित अन्य कन्फेक्शनरी उत्पाद, या इन उप-श्रेणियों के अनुरूप किसी भी संयोजन के खाद्य पदार्थ शामिल हैं।

05.1 नकल और चॉकलेट के विकल्प सहित कोको और चॉकलेट उत्पाद:

इस श्रेणी को मानकीकृत और गैर-मानकीकृत कोको और चॉकलेट आधारित उत्पादों की विविधता को प्रतिबिंबित करने के लिए विभाजित किया गया है।

05.1.1 कोको मिश्रण (पाउडर) और कोको द्रव्यमान/केक:

इसमें कई प्रकार के उत्पाद शामिल हैं, जिनका अन्य चॉकलेट उत्पादों को बनाने या कोको आधारित पेय पदार्थों को तैयार करने में इस्तेमाल किया जाता है। अधिकांश कोको उत्पादों का मूल कोको निब में होता है, जिन्हें गोले से निकाले और साफ किए गए कोको बीन्स से प्राप्त किया जाता है। निब के यांत्रिक विघटन से कोको द्रव्य (मॉस) प्राप्त किया जाता है। इच्छित तैयार चॉकलेट उत्पाद के आधार पर, स्वाद बढ़ाने के लिए कोको निब या द्रव्य को अल्कलाइजेशन की प्रक्रिया द्वारा उपचारित किया जा सकता है। कोको डस्ट कोको बीन का अंश है जो फटकने और रोगाणु मुक्त करने की प्रक्रिया के दौरान एक उत्पाद के रूप में प्राप्त होता है। कोको द्रव्य या लीकर को कोको प्रेस केक में ढाल कर (दबा कर निकालने सहित) या दबाकर वसा की मात्रा को कम करने के द्वारा कोको पाउडर तैयार किया जाता है। कोको प्रेस केक के विघटन और पिसाई से कोको पाउडर बनाया जाता है। कोको लिकर, भुने हुए सूखे, विघटित और पिसे कोको निब से उत्पादित एक सजातीय चिकना पेस्ट है। कोको-चीनी के मिश्रण में केवल कोको पाउडर और चीनी होते हैं। पेय पदार्थों के लिए कोको लिकर या कोको पाउडर और चीनी से चॉकलेट पाउडर बनाया जाता है, जिसमें मसाला (जैसे वैनिलिन) मिलाया जा सकता है। उदाहरणों में पेय चॉकलेट पाउडर, कोको नाश्ता; कोको डस्ट (फाइन), निब, मॉस, प्रेस केकय चॉकलेट लिकर, कोको मिश्रण (गर्म पेय तैयार करने के लिए पाउडर); कोको-चीनी का मिश्रण और चीनी-कोको कन्फेक्शनरी के लिए सूखे मिश्रण शामिल हैं। तैयार कोको पेय

पदार्थ और चॉकलेट दूध को श्रेणी 01.1.2 में शामिल किया गया है, और अधिकांश तैयार चॉकलेट उत्पाद वर्ग 05.1.4 में रखे गए हैं।

05.1.2 कोको मिश्रण (चाशनी):

ऐसे उत्पाद हैं, जिन्हें कोको लिकर में एक जीवाणु एमिलेज जोड़कर तैयार किया जा सकता है। एंजाइम सिरप को कोको स्टार्च के सोल्युबलाइजिंग और डेक्सट्रिनाइजिंग से गाढ़ा या स्थिर होने से बचाता है। इसमें चॉकलेट दूध या गर्म चॉकलेट तैयार करने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले चॉकलेट सिरप जैसे उत्पाद शामिल हैं। 47 चॉकलेट सिरप नकली सॉस (उदाहरण के लिए फल मिश्रित आइसक्रीम) से भिन्न है जो श्रेणी 05.4 में पाया जाता है।

05.1.3 कोको और चॉकलेट उत्पाद:

चॉकलेट को कोको निब, मॉस, प्रेस केक, पाउडर, या लिकर के साथ चीनी, कोको बटर, सुगंधित या स्वादिष्ट बनाने के मसालों को डालकर या उनके बगैर और वैकल्पिक सामग्री (जैसे नट्स) से बनाया जाता है। चॉकलेट के लिए तैयार इस श्रेणी को एफएसएसआर नियमों में परिभाषित किया गया है, और कन्फेक्शनरी के लिए ऐसे चॉकलेट का उपयोग किया जाता है जो मानक के अनुसार होती है और उसमें अन्य सामग्री भी शामिल हो सकती है, उदाहरण के लिए चॉकलेट से ढके नट और फल (जैसे किशमिश)। इस वर्ग में खाद्य श्रेणी 05.2 के दायरे में आनेवाले किसी भी कन्फेक्शनरी के केवल चॉकलेट वाले हिस्से शामिल हैं। उदाहरणों में बनबन, कोको मक्खन कन्फेक्शनरी (कोको मक्खन, दूध के ठोस पदार्थ और चीनी से बने), सफेद चॉकलेट, चॉकलेट चिप्स (जैसे बेकिंग के लिए), दूध चॉकलेट, क्रीम चॉकलेट, मीठा चॉकलेट, कड़वा चॉकलेट, एनार्बिंग चॉकलेट, चीनी आधारित "खोल" या रंगीन सजावट के साथ चॉकलेट, भरे हुए चॉकलेट (एक अलग बनावट के केंद्र और बाहरी कोटिंग के साथ, चॉकलेट, श्रेणी 07.2.1 और 07.2.2 के आटा कन्फेक्शनरी और पेस्ट्री उत्पादों को छोड़कर), और मिलाई हुई खाद्य सामग्री युक्त चॉकलेट शामिल हैं। 49 इस श्रेणी में दही, अनाज, और शहद से ढकी गिरियां (श्रेणी 15.2) शामिल नहीं हैं।

05.1.4 चॉकलेट विकल्प और उनके उत्पाद:

इसमें चॉकलेट जैसे उत्पाद शामिल हैं, जो कोको आधारित हो सकते हैं या नहीं भी हो सकते, लेकिन इनमें चॉकलेट के समान जैसे कि केरोब चिप्स, और कोको-आधारित उत्पाद जिनमें 5 प्रतिशत से अधिक वनस्पति वसा (कोको मक्खन के अलावा अन्य) अवयवी (आरगेनोप्लाटिक) गुण होते हैं, जिन्हें चॉकलेट और चॉकलेट उत्पादों के लिए मानकों के दायरे से बाहर रखा गया है। इन चॉकलेट-जैसे उत्पादों में अतिरिक्त वैकल्पिक सामग्री और भरी हुई कन्फेक्शनरी शामिल हो सकती है। उदाहरणों में यौगिक (कम्पाउंड) चॉकलेट, स्वाद और रंगीन यौगिक (कम्पाउंड) चॉकलेट, यौगिक (कम्पाउंड) चॉकलेट कोटिंग्स और नट तथा फल (जैसे किशमिश) से ढके नकली चॉकलेट शामिल हैं। इस श्रेणी में खाद्य श्रेणी 05.2 के दायरे के भीतर की किसी भी कन्फेक्शनरी का केवल चॉकलेट जैसा भाग शामिल है।

05.2 खाद्य श्रेणियों 05.1, 05.3, और 05.4 के अलावा अन्य कड़ी और मुलायम कैंडी, नगेट, आदि सहित कन्फेक्शनरी:

ऐसे सभी प्रकार के उत्पाद शामिल हैं, जिनमें मुख्य रूप से चीनी और उसके आहार जनित समकक्ष निहित हो तथा कोको शामिल हो सकता है या नहीं भी हो सकता है। कड़ी कैंडी (05.2.1), मुलायम कैंडी (05.2.2), और नगेट तथामार्जपैन (05.2.3) शामिल हैं।

05.2.1 कड़ी कैंडी:

पानी और चीनी (साधारण सिरप), रंग और स्वाद से बने उत्पाद, जिनमें एक भरने की सामग्री, उनके आहार जनित समकक्ष और ऐसे उत्पाद हो सकते हैं जिनमें कोको शामिल हो सकता है या नहीं भी हो सकता है। इनमें पास्टाइल और लाजेन्स (बेले, आकार दिए हुए और मीठी कैंडी भरे हुए) शामिल हैं। इस प्रकार के उत्पादों का खाद्य श्रेणियों 05.1.4 और 05.1.5 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए भरने की सामग्री का इस्तेमाल किया जा सकता है।

05.2.2 मुलायम कैंडी:

इन उत्पादों में केरामेल जैसे (चीनी की चासनी, वसा, रंग और स्वाद युक्त) मुलायम, चबाने वाले उत्पाद और उनके आहार जनित समकक्ष में शामिल हैं; कोको और दूध (जैसे टॉफी और चॉकलेट के स्वाद वाले केरामेल) युक्त या रहित

उत्पाद, जेली आधारित कैंडी (जैसे जेली बीन्स, जिलेटिन, पेक्टिन, रंग और स्वाद से बने, चीनी में ढके जेली फल के पेस्ट), और लीकोरिस (मुलैठी) शामिल हैं। **भूल! निशान (बुकमार्क) को परिभाषित नहीं किया गया है।** इसके अलावा हलवा तेहेनिया और ऐसी मीठी बीन जेली (योकन) और मित्सुमेन के लिए अगार जेली जैसी पूर्वी (ओरिएंटल) विशिष्टताएं भी शामिल हैं। इस प्रकार के उत्पादों का खाद्य श्रेणियों 05.1.4 और 05.1.5 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए भराई के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

05.2.3 नगेट और मार्जपैन:

नगेट्स में भुनी हुई मूंगफली, चीनी और कोको और उनके आहार जनित समकक्ष युक्त होते हैं जिनका, वे जैसे हैं उसी प्रकार से सेवन किया जा सकता है या खाद्य श्रेणियों 05.1.4 और 05.1.5 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए एक भराई की सामग्री के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है। मार्जपैन में बादाम का पेस्ट और चीनी तथा उनके आहार जनित समकक्ष होते हैं जिन्हें प्रत्यक्ष उपभोग के लिए रंग और आकार दिया जा सकता है या मीठे हलुए के जैसा होता है और प्रत्यक्ष उपभोग के लिए रंग, या खाद्य श्रेणियों 05.1.4 और 05.1.5 .50 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए एक भराई की सामग्री के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

05.3 चुड़ंग गम:

स्वाद, मिठास (पोषक या गैर पोषक), सुगंधित यौगिकों और अन्य सहयोज्यों से युक्त प्राकृतिक या कृत्रिम गोंद आधारित उत्पाद। 50 में बबल गम और सांस-में ताजगी लाने वाले गम उत्पाद शामिल हैं।

05.4 सजावट [उदाहरण के लिए बेहतर (फाइन) बेकरी सामग्री], टॉपिंग (गैर फल) और मीठी साँस:

इसमें केक, कुकीज, पाई और ब्रेड तथा आटे की कन्फेक्शनरी के लिए खाने के लिए तैयार उत्पाद के साथ-साथ इन उत्पादों के लिए तैयार मिश्रण शामिल हैं। इसके अलावा बेकड सामग्री के लिए चीनी और चॉकलेट आधारित कोटिंग्स भी शामिल हैं। मीठी साँस और टॉपिंग्स में जैसे कि आइसक्रीम पर उपयोग के लिए बटरस्कॉच साँस शामिल है। ये मीठी साँस श्रेणी 11.4 में शामिल सिरपों (जैसे मेपल, कैंडेल, और फाइन बेकरी सामग्री के लिए स्वाद युक्त सिरप और बर्फ) की तुलना में अलग हैं। फल-आधारित टॉपिंग्स को 04.1.2.8 में शामिल किया गया है। चॉकलेट साँस 05.1.2 में शामिल है।

06.0 खाद्य श्रेणी 07.0 के बेकरी सामान को छोड़कर अनाज, जड़ें और कंद, दालें, फलियां और ताड़ के पेड़ के नरम हिस्से या गूदे से प्राप्त या अनाज और अनाज उत्पाद:

इसमें अनाज और अनाज आधारित उत्पादों के असंसाधित (06.1) और विभिन्न संसाधित रूप शामिल हैं।

06.1 चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फ्लेक्ड) अनाज:

पूरे, भूसी युक्त, असंसाधित अनाज और अनाज शामिल हैं। उदाहरणों में जौ, मक्का (मकई), हॉप्स (बीयर बनाने के लिए), जई, चावल (समृद्ध, त्वरित और उबाले हुए सहित), चारा, सोयाबीन और गेहूं शामिल हैं।

06.2 आटा और माँड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित):

अनाज, जड़ों, कंद, दालों, ताड़ के पेड़ के गूदे या नरम भाग या फलियों के पीसे हुए बुनियादी उत्पाद के रूप में बेचे या (उदाहरण के लिए पके हुए सामान) सामग्री के रूप में इस्तेमाल किए गए पदार्थ।

06.2.1 आटा:

दानों, अनाज और कंद (जैसे कसावा) और ताड़ के पेड़ के गूदे या नरम भाग को पीस कर आटा बनाया जाता है। इसमें ब्रेड और आटे की कन्फेक्शनरी के लिए आटे का पेस्ट, ब्रेड, पेस्ट्री, नूडल्स और पास्ता के लिए आटा और आटे के मिश्रण (बेकरी के सामान के लिए विभिन्न अनाज या अनाज स्रोतों से आटे का भौतिक मिश्रण, जो बेकरी के सामान से अलग है), (आटा और अन्य सामग्री युक्त सूखे मिश्रण, श्रेणी 07.1.6 साधारण बेकरी सामान के लिए मिश्रण) और 07.2.3 (उत्कृष्ट बेकरी सामान के लिए मिश्रण) शामिल हैं। उदाहरणों में दुरुम गेहूं का आटा, स्वतः बढ़ने वाला आटा, समृद्ध आटा, इन्स्टेन्टाइज्ड आटा, मकई का आटा, मकई का भोजन, चोकर, मैदा, भुने हुए सोयाबीन का आटा (किनाको), कोन्जेक आटा (डेविल्स टंग जेली पाउडर, कोन्नायाकु-को), और मैदा (परिष्कृत गेहूं का आटा) और साबूदाने का आटा शामिल हैं।

06.2.2 माँड़ी (स्टार्च):

स्टार्च कुछ प्रजातियों के पौधों, विशेष रूप से बीजों (जैसे अनाज, दलहन, मक्का, गेहूं, चावल, सेम, मटर) और कंद (जैसे साबूदाना, आलू) में बारीक रूप में उत्पन्न होने वाला एक ग्लूकोज बहुलक है। बहुलक में जुड़े हुए एनहाइड्रो-अल्फा-डी-ग्लूकोज इकाई निहित होती है। मूल स्टार्च को कई प्रक्रियाओं के द्वारा अलग किया जाता है, जो प्रत्येक कच्चे माल के लिए उसके अनुसार होती है।

06.3 बेली हुई (रोल्ड) जई सहित स्नैक्स का अनाज:

इसमें खाने के लिए तैयार, तात्कालिक और नियमित गर्म स्नैक्स के सभी अनाज उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में ग्रेनोला प्रकार के स्नैक्स के अनाज, तैयार जई, मैदा, मकई का दलिया, फूला हुआ गेहूं या चावल, बहु-अनाज (जैसे चावल, गेहूं और मकई) युक्त स्नैक्स के अनाज, सोया या चोकर से बने स्नैक्स के अनाज, और अनाज के आटे या पाउडर से निकाल कर बनाये गए स्नैक्स के अनाज शामिल हैं।

06.4 पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पाद (उदाहरण के लिए चावल पेपर, चावल की सेंवई, सोयाबीन पास्ता और नूडल्स):

इस विचार के साथ कि सूखे पास्ता और नूडल्स में अगर हो भी तो बहुत सहयोज्य कि आवश्यकता नहीं होगी, इस खाद्य श्रेणी को संशोधित किया गया था। इसमें सभी पास्ता, नूडल और इसी तरह के अन्य उत्पाद शामिल हैं।

06.4.1 ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इसी प्रकार के उत्पाद:

ऐसे उत्पाद जो अनुपचारित हैं (यानी जिन्हें गर्म, उबाला, भाप में रखा, पकाया, पूर्व गिलेटिनाइज्ड या जमाया नहीं जाता) और निर्जलित नहीं किया गया है। इन उत्पादों को तैयार करने के बाद जल्द ही सेवन करना वांछित होता है। उदाहरणों में कच्चे नूडल्स, और "खाल" या स्प्रिंग रोल, वानटन, और शुओ माई के लिएपपड़ी (क्रस्ट) शामिल हैं।

06.4.2 सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद:

ऐसे उत्पाद जो अनुपचारित (यानी गर्म किए या उबाले, भाप दिए हुए, पकाए, पहले से गिलेटिनाइज्ड या जमाए न गए हों) और निर्जलित न हों। उदाहरण में स्पेगेटी, बीन सेंवई, चावल की सेंवई, मैकरॉनी, और चावल के नूडल्स जैसे सूखे रूप शामिल हैं।

06.4.3 पहले से पकाए हुए पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद:

जिन उत्पादों को उपचारित (यानी गरम किया, उबाला, भाप में रखा, पकाया, पूर्व जिलेटिनाइज्ड या जमाया) जाता है। इन उत्पादों को सीधे उपभोक्ता को बेचा जा सकता है (जैसे पहले से पकाया, ठंडे गनोची को सेवन से पहले गर्म किया जाता है) या तैयार भोजन में स्टार्च घटक हो सकता है (जैसे स्पेगेटी, सेवई या नूडल्स युक्त गर्म और ठंडे परोसे जाने वाली भोजन की सामग्री, डिब्बाबंद स्पेगेटी और मांस के गोले)। इसके अलावा तत्काल नूडल्स (सोकुसेकि-मेन, जैसे पहले से पकाये रामेन, युडान, चावल नूडल्स), पहले से जिलेटिन लेपित, और उपभोक्ता को बेचने से पहले गर्म किए और सूखाए गए भी पदार्थ भी शामिल हैं।

06.5 अनाज और स्टार्च आधारित डेजर्ट (जैसे चावल की खीर, टैपिओका पुडिंग):

मुख्य घटक के रूप में अनाज, स्टार्च या अनाज युक्त मिठाई उत्पाद। इसके अलावा डेसर्ट के लिए अनाज या स्टार्च आधारित भराई भी शामिल है। उदाहरणों में चावल की खीर, सूजी का हलवा, टैपिओका हलवा, चावल के आटे की पकौड़ी (डेंगो), एक भाप में रखा खमीर-किण्वित गेहूं का आटे की मिठाई (मुसिपैन) (डेजर्ट, और एक स्टार्चयुक्त हलवा आधारित मिठाई (नामागाशी) शामिल हैं।

06.6 लपसी (बैटर) (ब्रेडबनाने या मछली या मुर्गी पालन के लिए बैटर):

दले या पिसे हुए अनाज या दानों से युक्त उत्पाद को अन्य सामग्रियों (जैसे अंडा, पानी, दूध) के साथ मिला कर उसका मछली या मुर्गी पालन के लिए एक परत के रूप में उपयोग किया जाता है। उत्पाद आमतौर पर अनाज या दाना घटक के सूखे मिश्रण के रूप में बेचा जाता है। उदाहरणों में मछली या मुर्गी पालन के लिए टेम्पुरा बैटर शामिल है। गूंधे हुए आटे (ब्रेड के लिए उदाहरण के लिए) 07.1.4 में रखे गए हैं, और मिश्रण (जैसे ब्रेड या केक के लिए) क्रमशः 07.1.6 और 07.2.3 में शामिल हैं।

06.7 चावल के केक सहित पहले पकाये या संसाधित चावल उत्पाद, (केवल पूर्वी प्रकार):

भिगोए, सूखे, उबाले, गूँधे और केक के आकार के (जैसे जापानी मोची, कोरियाई टैयुक) चावल से तैयार उत्पाद। 52 चावल के दानों से बने कुरकुरे नमकीन को "चावल का केक" भी कहा जाता है, 15.1 में मिठाई—जैसे चावल के केक को 06.5 में वर्गीकृत किया गया है। श्रेणी 06.7 में डिब्बा बंद, टंडे या जमाए हुए पहले से पका कर बेचे जाने वाले उत्पाद; और रिट्राट पाउचों में बेचे जाने वाले संसाधित चावल उत्पाद शामिल होंगे। 06.7 यह श्रेणी 06.1 से अलग है (चावल सहित पूरे, टूटे या दले हुए अनाज) जिसमें केवल पूरे, भूसी युक्त, असंसाधित अनाज और दानों को शामिल करने का इरादा है।

06.8 सोयाबीन उत्पाद (खाद्य श्रेणी 12.9 के सोयाबीन आधारित संशोषण (सीजनिंग) और मसालों को छोड़कर):

सूखे, पकाए, तले हुए या किण्वित सोयाबीन उत्पाद, और सोयाबीन दही उत्पाद शामिल हैं।

06.8.1 सोयाबीन आधारित पेय:

पानी में भिगोए सूखे सोयाबीन, प्यूरी में डाले, उबले और स्ट्रेन्ड या सोयाबीन का आटे, सोयाबीन घोल, या सोयाबीन को अलग करके तैयार किए गए उत्पाद। कई देशों में इस श्रेणी में सोयाबीन दूध कहे जाने वाले उत्पाद शामिल हैं। सोयाबीन आधारित पेय का ऐसे ही सेवन किया जा सकता है, या खाद्य श्रेणी 06.8.2 (सोयाबीन आधारित पेय फिल्म), 06.8.3 (सोयाबीन दही (टोफू)), 06.8.4 अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही), और 06.8.5 (निर्जलित सोयाबीन दही (कोरी टोफू) जैसे सोयाबीन के अन्य उत्पादों को तैयार करने के लिए इनका इस्तेमाल किया जा सकता है। इसके अलावा इसमें सोयाबीन आधारित पेय पाउडर शामिल है, जो पुनर्गठित करने के लिए ठोस रूप में या एक कौयगुलांट युक्त मिश्रण के रूप में बेचा जाता है, जिसे घर के बने नरम टोफू को तैयार करने के लिए उपभोक्ता द्वारा पुनर्गठित किया जा सकता है।

06.8.2 सोयाबीन आधारित पेय फिल्म:

यह सोयाबीन आधारित उबलते पेय की सतह पर गठित फिल्म (परत) है जो सूख जाती है। सूप या सिके भोजन में इस्तेमाल करने से पहले इसे गहराई से तला या पानी में नरम किया जा सकता है। इसे फुझु या युबा के रूप में जाना जाता है।

06.8.3 सोयाबीन दही (टोफू):

सोयाबीन आधारित पेय बनाने के लिए सूखे सोयाबीन को पानी में भिगो कर, पुरी में मिलाने और स्ट्रेन करने के द्वारा एक कौयगुलांट के साथ सोयाबीन दही बनाई जाती है, और उसे एक सांचे में रखा जाता है। सोयाबीन दही कई प्रकार (जैसे मुलायम, अधा ठोस, ठोस) की हो सकती है।

06.8.4 अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही:

सोयाबीन दही जिसे ब्लॉकों में ढालने के समय इस तरह दबाया जाता है कि कुछ नमी निकल जाए लेकिन इतना नहीं कि यह पूरी तरह से सूख जाए (खाद्य श्रेणी 06.8.5 देखें)। अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही में आम तौर पर 62 प्रतिशत: पानी होता है, और इसकी बनावट चबाने वाली 53 होती है।

06.8.4.1 मोटी ग्रेवी—में पकाई गई अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही:

आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही जिसे एक गाढ़े सॉस (जैसे मिसो सॉस) के साथ पकाया (उबाला) जाता है। आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही आम तौर पर सॉस को अवशोषित कर लेती है, और इस प्रकार अपनी मूल बनावट को प्राप्त कर लेती है।

06.8.4.2 गहरी तली हुई अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही:

आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही को गहराई से तला जाता है। इसका इसी प्रकार सेवन किया जा सकता है, या तलने के बाद (जैसे सॉस में उबाला) पकाया जा सकता है।

06.8.4.3 खाद्य सामग्री 06.8.4.1 और 06.8.4.2 के अलावा अन्य अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही:

गाढ़ी सॉस (जैसे मिसो) में उबाल कर या गहराई से तल कर बनाने की बजाय अन्य प्रकार से तैयार की गई आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही। भुने गए और मसले गए उत्पाद जिन्हें अन्य सामग्री के साथ मिलाया जा सकता है (उदाहरण के लिए एक पैटी या एक पाव ब्रेड बनाने के लिए)।

06.8.5 निर्जलित सोयाबीन दही (कोरी टोफू):

सोयाबीन दही, जिसमें से पूरी नमी जमाने, पुराना करने और निर्जलीकरण की प्रक्रिया के माध्यम से निकाल दी गई हो। सेवन के लिए पानी या सॉस के साथ इसका पुनर्गठन किया जा सकता है, या तैयार व्यंजनों में इसका सीधे प्रयोग किया जाता है। इसे गहरा तला जा सकता है या सॉस 0.53 में धीमी आंच पर पकाया जा सकता है।

06.8.6 किण्वित सोयाबीन (जैसे नाटो, टेम्पेह):

इस उत्पाद को कुछ कवक या बैक्टीरिया (स्टार्टर) के साथ उबाल कर या किण्वित कर सोयाबीन से तैयार किया जाता है। मुलायम, पूरे बीन में एक विशिष्ट सुगंध और स्वाद होते हैं। इसमें दोगुनी ची (चीन), नाटो (जापान), और टेम्पेह(इंडोनेशिया) जैसे उत्पाद शामिल हैं।

06.8.7 किण्वित सोयाबीन दही:

इस उत्पाद को किण्वन प्रक्रिया के दौरान एक पाव में सोयाबीन दही बनाने के द्वारा तैयार किया जाता है। यह लाल, चावल जैसे पीले, या भूरापन लिए हरे रंग का एक नरम स्वादिष्ट उत्पाद है।

06.8.8 सोयाबीन प्रोटीनके अन्य उत्पाद:

सोयाबीन से बने अन्य उत्पाद मुख्य रूप से निकाले, बनावट युक्त, गाढ़े किए गए और पृथक किए गए सोयाबीन प्रोटीन से बने होते हैं।

07.0 बेकरी के सामान:

इसमेंब्रेड और साधारण बेकरी सामान (07.1) तथा मीठे, नमकीन और स्वादिष्ट अच्छे बेकरी सामान (07.2) शामिल हैं।

07.1 ब्रेड और साधारण बेकरी सामान और मिश्रण:

इसमें गैर-मीठे बेकरी उत्पाद और ब्रेड से व्युत्पन्न सभी प्रकार के उत्पाद शामिल हैं।

07.1.1 ब्रेड और रोल:

यीस्ट-खमीरयुक्त और विशिष्ट ब्रेड और सोडा ब्रेड भी शामिल है।

07.1.1.1 यीस्ट-खमीरयुक्त ब्रेड और विशिष्ट ब्रेड:

सभी प्रकार के गैर-मीठे बेकरी उत्पाद और ब्रेड व्युत्पन्न उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में सफेद ब्रेड, राई ब्रेड, पम्परनिकल ब्रेड, किशमिश ब्रेड, पूरे गेहूं की ब्रेड, पेन कोरेन्ट फ्रेन्काइस, माल्ट ब्रेड, हैमबर्गर रोल, पूरे गेहूं के रोल, और दूध के रोल शामिल हैं।

07.1.1.2 सोडा ब्रेड:

इसमें सोडा ब्रेड शामिल है।

07.1.2 मीठे क्रेकरों को छोड़कर क्रेकर:

“क्रेकर” शब्दका अर्थ एक पतले, कुरकुरे वेफर से है, जो आम तौर पर आटे का होता है। 15.1 में शामिल स्वादिष्ट क्रेकरों (जैसे चीज के स्वाद वाले) का स्नैक्स के रूप में सेवन किया जाता है। उदाहरण में सोडा क्रेकर, राई कुरकुरे और मैटजो शामिल हैं।

07.1.3 अन्य साधारण बेकरी उत्पाद (जैसे बगेल,पिटा, इंग्लिश मफिन):

इसमें कामब्रेड और बिस्कुट जैसे अन्य सभी साधारण बेकरी सामान शामिल हैं। इस श्रेणी में “बिस्कुट” शब्द बेकिंग पाउडर या बेकिंग सोडा के साथ खमीरीकृत छोटी ब्रेड का एक छोटे से केक को दर्शाता है। इसका अर्थ श्रेणी 07.2.1 में शामिल ब्रिटिश “बिस्कुट” नहीं है, इसमें “कुकी” या “मीठा क्रेकर” शामिल नहीं है।

07.1.4 ब्रेडकी भराई और ब्रेड के टुकड़ों सहित ब्रेड जैसे उत्पाद:

इसमें क्रोटन, ब्रेड में भरने की सामग्री और भरने के मिश्रण तथा तैयार लोई (डो) (जैसे बिस्कुट के लिए) आदि ब्रेड-आधारित उत्पाद शामिल हैं। ब्रेड के मिश्रण को श्रेणी 07.1.6 में शामिल किया गया है।

07.1.5 स्टीमड ब्रेड और बन्स:

पूर्वी (ओरिएंटल) शैली के भाप में पकाए गए गेहूं या चावल के खमीरवाले उत्पाद शामिल हैं। उत्पाद को भरने के साथ या भरने के बिना तैयार किया जा सकता है। चीन में, बिना भराई के उत्पादों को स्टीमड ब्रेड (मान्टु) कहा जाता है, और भराई वाले ब्रेडों को उबले हुए बन (बाओजी या बाओ) कहा जाता है। विभिन्न आकार के मुड़े हुए रोल (हुआजुआन) भी तैयार किए जा सकते हैं। उदाहरणों में भरे हुए डम्पलिंग और मांस के साथ स्टीमड बन, जैम या अन्य भराई (मनजियु) शामिल हो सकते हैं।

07.1.6 ब्रेड और साधारण बेकरी सामान के लिए मिश्रण:

शुष्क सामग्री से युक्त सभी मिश्रण शामिल हैं, जिनमें खाद्य श्रेणी 07.1.1 से 07.1.5 के पके हुए माल की लोई (डो) तैयार करने के लिए गीली सामग्री (जैसे पानी, दूध, तेल, मक्खन, अंडे) मिलाई जा सकती है। उदाहरणों में अन्य वस्तुओं के साथ फ्रेंच ब्रेड मिश्रण, टिन ब्रेड मिश्रण, पेनटोन मिश्रण, कियाबाटा मिश्रण शामिल हैं। उत्कृष्ट बेकरी सामान (जैसे केक, कुकीज, पैनकेक्स) के लिए मिश्रण श्रेणी 07.2.3 में पाए जा सकते हैं।

07.2 उत्कृष्ट बेकरी सामान (मीठे नमकीन, स्वादिष्ट) और मिश्रण:

ठसमें उत्कृष्ट बेकरी सामान बनाने के लिए खाने के लिए तैयार उत्पादों (07.2.1 और 07.2.2) के साथ-साथ मिश्रण (07.2.3) की उप श्रेणियां शामिल हैं।

07.2.1 केक, कुकीज और पाइज (जैसे फल-भरे या कस्टर्ड प्रकार के):

इस श्रेणी में इस्तेमाल किये गए "मीठे क्रैकर" या "मीठा बिस्कुट" शब्द का मतलब एक कुकी जैसे उत्पाद से है, जिसे मिठाई के रूप में खाया जा सकता है। उदाहरणों में मक्खन केक, चीज केक, फल-भरे अनाज की पट्टियां, पाउंड केक (कसुतेरा सहित), नमी युक्त केक (माडी युक्त डेजर्ट (नामागासी)), पश्चिमी केक, मून केक, स्पंज केक, फल भरी पाइज (जैसे सेब पाई) जई की कुकीज, चीनी कुकी और ब्रिटिश "बिस्कुट" (कुकीज या मीठे क्रैकर) शामिल हैं।

07.2.2 अन्य उत्कृष्ट बेकरी उत्पाद (जैसे डोनट्स, मीठे रोल, स्कोन और मफिन):

एक मिठाई (डेजर्ट) या स्नैक्स के रूप में खाये जाने वाले उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में पेनकेक, वेफल, भरे हुए मीठे बन (अनपन), डेनिश पेस्ट्री, वेफर्स या आइसक्रीम के लिए कोन, आटे की कन्फेक्शनरी और ट्रिफल शामिल हैं।

07.2.3 उत्कृष्ट बेकरी सामान के लिए मिश्रण (जैसे केक, पैनकेक):

उत्कृष्ट बेकरी सामान के लिए लोई (डो) तैयार करने के मिश्रणों में ऐसी शुष्क सामग्री निहित होती है जिनमें गीली सामग्री (जैसे पानी, दूध, तेल, मक्खन, अंडे) मिलाई जा सके। उदाहरणों में केक मिश्रण, आटे की कन्फेक्शनरी के मिश्रण, पैनकेक का मिश्रण, पाई मिश्रण, और वेफल मिश्रण शामिल हैं। तैयार आटा श्रेणी 07.1.4 में पाया जाता है। साधारण बेकरी सामान (जैसे ब्रेड) के लिए मिश्रण श्रेणी 07.1.6 में शामिल हैं।

08.0 पोल्ट्री और गेम सहित मांस और मांस उत्पाद:

इस श्रेणी में मांस, पोल्ट्री और गेम के टुकड़े और कटे या कसे हुए ताजा (08.1) और संसाधित (08.2 और 08.3) सभी प्रकार के उत्पाद शामिल हैं।

08.1 ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम:

ताजा उत्पाद आम तौर पर सहयोग्यों से मुक्त होते हैं। हालांकि, कुछ परिस्थितियों में, सहयोग्य जरूरी होते हैं। उदाहरण के लिए, मांस की ताजा कटी सतहों पर प्रमाणीकरण मुहरों के लिए रंग का उपयोग किया जाता है, और उसे "उत्पाद के मुहर, अंकन या ब्रांडिंग" के एक संकेत के साथ खाद्य श्रेणी प्रणाली में संकेतित किया जाता है। इसके अतिरिक्त, उपभोक्ता के लिए विपणन से पूर्व मांस उत्पादों के लिए ऐसे ग्लेज और मसाले की मालिश जैसी कोटिंग्स, (जैसे चमकता हुआ हैम, और भुने हुए चिकन) का प्रयोग किया जा सकता है। खाद्य श्रेणी प्रणाली में, इसे "एक ग्लेज या कोटिंग (सतह के उपचार) के रूप में इस्तेमाल किया गया है।" के एक संकेत के साथ संकेतित

किया जाता है। इस बात पर ध्यान दिया जाना चाहिए कि दर असल विपणन कोटिंग्स को खाद्य श्रेणियों 04.1.2.8 (उदाहरण के लिए— हैम के लिए फल-आधारित ग्लेज,) और 12.2 (मसाले की मालिश) में शामिल किया गया है।

08.1.1 पूरे टुकड़े या कटे हुए ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम:

बिना उपचार के कच्चे मांस, पोल्ट्री और गेम शव और कटे हुए टुकड़े। उदाहरणों में गोमांस, सूअर और सूअर का मांस, ताजा गोमांस रक्त, ताजी पूरी मुर्गियां और मुर्गी के हिस्से, ताजा कटा मांस (जैसे स्टीक्स); गोमांस के अंग (जैसे दिल, गुर्दे)य ताजा ट्राइप और सुअर के चॉप आदि शामिल हैं।

08.1.2 विखंडित ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम:

अनुपचारित कच्चा विखंडित या मशीन से हड्डियां निकाला गया मांस, अंडा और गेम। उदाहरणों में ताजा गोमांस (हैमबर्गर) पैटीज, बोएरेवोर्स, ताजा नाश्ता सॉस, गेहक्त (कटा हुआ मांस) लोगानिजा (ताजे, अनुपचारित सॉसेज), ताजा मांस के गोले, मशीन से हड्डियां निकाले गये, पीसे और तैयार (या ब्रेडिंग या कोटिंग के बिना) पोल्ट्री के टुकड़े, और ताजा सॉस (जैसे मांस, इतालवी, और पोर्क) शामिल हैं।

08.2 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

बिनाउष्मा उपचारित कटे मांस (08.2.1) और उष्मामें उपचारित कटे मांस (08.3.2) के लिए विभिन्न उपचार भी शामिल है।

08.2.1 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ बिना उष्माके उपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

यह श्रेणी में कई उपचार विधियों (उदाहरण के लिए उपचार, नमक मिलाना, सुखाना, मसाले मिलाना) का वर्णन करती है जो मांस के संरक्षण और शेल्फ जीवन को बढ़ाती हैं।

08.2.1.1 पूरे टुकड़े या कटौती में उपचारित (नमकीन सहित) बिना उष्माके उपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और खेल उत्पाद (नमकीन सहित):

नमकीन उत्पादों को सोडियम क्लोराइड के साथ उपचारित किया जाता है। सूखे उपचारित (सूखा मसालेदार) उत्पादों को मांस की सतह पर सीधे नमक रगड़ कर तैयार किया जाता है। गीले उपचार के उपचारित उत्पादों को मांस को एक नमकीन पानी के घोल में डुबाकर तैयार किया जाता है। पम्प उपचारित उत्पाद मांस में नमकीन इंजेक्शन लगा कर तैयार किए जाते हैं। सहयोज्यों को मिलाने के द्वारा भी उपचार प्राप्त किया जा सकता है। यहां भुने हुए (स्मोक्ड) उत्पादों को भी शामिल किया गया है। 61 उदाहरणों में बेकन (उपचारित, सूखे उपचार, डुबा कर उपचार, पंप-उपचारित), साइड बेकन, अनाज युक्त गोमांस, मसालेदार मांस और पूर्वी (ओरिएंटल) नमकीन उत्पादों के विभिन्न प्रकार: मिसो-मसालेदार मांस (मिसो-ज्यूक), कोजी-मसालेदार मांस (कोजी- ज्यूक) और सोया सॉस-मसालेदार मांस (शोयू- ज्यूक) शामिल हैं।

08.2.1.2 पूरे टुकड़े या कटे हुए उत्कृष्ट (नमकीन सहित) और सूखे गैर -उपचारित उष्मासंसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

मांस के टुकड़ों को श्रेणी 08.2.1.1 में वर्णित रूप में उपचारित या नमकीन बनाया जाता है और उसके बाद सुखाया जा सकता है, या वे केवल सूखाए हुए हो सकते हैं सुखाने का काम गर्म हवा या निर्वात स्थिति में किया जाता है। 61 उदाहरणों में सूखा नमकीन पोर्क, निर्जलित मांस, भरवां कमर, औबेरियन हैम, और प्रोसोकियुटो प्रकार का हैम शामिल है।

08.2.1.3 पूरे टुकड़े में या कटे हुए किण्वित बिना उष्माके उपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

किण्वित उत्पाद मसालेदार उत्पादों का एक प्रकार है जो नमक की उपस्थिति में लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया की कार्रवाई के द्वारा उत्पादित होता है। उदाहरणों में डिब्बाबंद गोमांस और सुअर के मसालेदार (किण्वित) पैर शामिल हैं।

08.2.2 पूरे टुकड़े में या कटे हुए उष्माउपचारित संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

इसमें पकाये (उपचारित और पकाये हुए तथा सूखे और पकाये सहित), उष्माउपचारित (विसंक्रमित सहित) और डिब्बाबंद कटा मांस शामिल है। उदाहरणों में उपचारित, पकाया हैम, उपचारित, पकाये पोर्क कंधे, मुर्गी का डिब्बा बंद मांस और सोया सॉस में उबाले हुए मांस के टुकड़े (सुकुदानी) शामिल हैं।

08.2.3 पूरे टुकड़े में या काट कर जमाये हुए संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

जमाया हुआ कटा कच्चा और पका मांस शामिल है। उदाहरणों में जमाई हुई पूरी मुर्गी, मुर्गी के जमाए हुए भाग, और जमाए हुए मांस स्टीक्स शामिल हैं।

08.3 संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

गैर-उष्माउपचारित उत्पादों (08.3.1) और उष्माउपचारित उत्पादों (08.3.2) के लिए विभिन्न उपचार शामिल हैं।

08.3.1 गैर उष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

यह श्रेणी कई उपचार विधियों (उदाहरण के लिए उपचार, नमक मिलाना, सुखाना, मसालेदार बनाना) का वर्णन करती है, जो विखंडित और मशीन द्वारा हड्डी रहित किए गए मांस उत्पादों का संरक्षण और शेल्फ जीवन का विस्तार करती हैं।

08.3.1.1 उपचारित (नमकीन सहित) गैर उष्मासंसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

नमकीन उत्पादों को सोडियम क्लोराइड से उपचारित किया जाता है। सूखे उपचारित (सूखा मसालेदार) उत्पादों को मांस की सतह पर सीधे नमक रगड़ कर तैयार किया जाता है। गीले मसालेदार उपचारित उत्पादों के लिए मांस को नमकीन पानी के घोल में डुबाया जाता है। पम्प उपचारित उत्पाद मांस में नमकीन इंजेक्शन लगा कर बनाए जाते हैं। सहयोज्यों को मिलाकर भी उपचार किया जा सकता है। इसके अलावा भुने (स्मोकड) उत्पाद भी शामिल हैं। 61 उदाहरणों में चोरिजो (सूअर के मसालेदार मांस का सॉस), सलामी प्रकार के उत्पाद, सालचिचॉन, टोकिनो (ताजा, उपचारित सॉसेज), पेपरोनी, और स्मोकड सॉसेज शामिल हैं।

08.3.1.2 उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे गैर-उष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

विखंडित या मशीन से हड्डी रहित किए गए उत्पाद श्रेणी 08.3.1.1 के लिए वर्णित रूप में नमकीन बनाये गए, और उसके बाद सूखाये गए, या केवल सूखाये गए हो सकते हैं। सुखाने का काम गर्म हवा में या निर्वात स्थिति में किया जाता है। उदाहरणों में पास्चुरमास, सूखे सॉस, उपचारित और सूखे सॉस, जर्की गोमांस, चीनी सॉस (पारंपरिक रूप से उपचारित या स्मोकड पोर्क सॉसेज सहित), और सोबरासाडा शामिल हैं।

08.3.1.3 किण्वित गैर-उष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

किण्वित उत्पाद, मसालेदार उत्पादों का एक प्रकार है, जिसे नमक की उपस्थिति में लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया की कार्रवाई के द्वारा तैयार किया जाता है। कुछ प्रकार के सॉसेज को किण्वित किया जा सकता है।

08.3.2 उष्मा- उपचारित संसाधित विखंडित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

इसमें पकाये हुए (उपचारित और पकाये हुए और सूखे और पकाये हुए सहित), उष्माउपचारित (विसंक्रमित सहित) और डिब्बाबंद विखंडित उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में पहले के ग्रिल्ड गोमांस पाटीज, फोई ग्रेस और पेट्स, पुदूठा और सिर चीज, पकाया हुआ उपचारित, उपचारित कटा हुआ मांस, सोया सॉस में उबला हुआ कटा मांस (सुकुदानी), डिब्बा बंद गोमांस, लंच मांस, मीट पेस्ट, पकाये हुए मांस पैटीज, पकाये हुए सलामी प्रकार के उत्पाद, पकाये हुए मांस के गोले, सॉसिज डी स्ट्रासबर्ग, स्नैक्स के सॉस, ब्राउन एंड सर्व सॉसेज और टेरिन्स (एक पकाये हुए कटे मांस का मिश्रण) शामिल हैं।

08.3.3 जमाए हुए संसाधित मांस, पोल्ट्री और गेम उत्पाद:

इनमें कच्चे, आंशिक रूप से पकाये हुए और पूरी तरह से पकाये हुए विखंडित या मशीन द्वारा हड्डी रहित किए गए मांस उत्पाद शामिल हैं, जिन्हें जमाया जाता है। उदाहरणों में जमे हुए हैमबर्गर पैटीज, जमे हुए ब्रेडेड या बैटर युक्त चिकन फिंगर शामिल हैं।

08.4 खाद्य खोल (जैसे सॉसेज केसिंग):

कोलेजन, सेल्यूलोज या खाद्य ग्रेड सिंथेटिक सामग्री से या प्राकृतिक स्रोतों (जैसे सूअर या भेड़ की आंतों) से तैयार केसिंग या ट्यूबिंग शामिल हैं, जिनमें सॉसेज मिश्रण निहित होता है।

09.0 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्ससहित मछली और मछली उत्पाद:

इस विस्तृत श्रेणी को ताजा मछली (09.1) और विभिन्न संसाधित मछली उत्पादों (09.2– 09.4) की श्रेणियों में बांटा गया है। इस श्रेणी में जलीय कशेरुकी (वर्टब्रेट) (मछली और जलीय स्तनपायी (जैसे व्हेल)), जलीय अकशेरुकी (जैसे जेलीफिश) के साथ ही मोलस्क (जैसे क्लेम, घोंघे), क्रस्टेशन (जैसे झींगा, केकड़ा, झींगा मछली), और एकीनोडर्म्स (जैसे समुद्री अर्चिन, समुद्री खीरा (कुकुम्बर्स)) शामिल हैं। उपभोक्ता के लिए विपणन करने से पहले मछली उत्पादों को कोटिंग्स, जैसे कि ग्लेज और मसाले की मालिश से उपचारित किया जा सकता है (जैसे चमकदार जमे हुए मछली की भराई)। खाद्य श्रेणी प्रणाली में, इसे "एक ग्लेज या कोटिंग (सतह के उपचार) के रूप में इस्तेमाल किया गया है।" के एक संकेत से संकेतित किया जाता है।

09.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्ससहित ताजा मछली और मछली उत्पाद:

"ताजा" शब्द का प्रयोग ऐसे मछली और मछली उत्पादों के लिए किया जाता है, जो प्रशीतन, बर्फ पर भंडारण, या अपघटन और विकृति को रोकने के लिए समुद्र में या झीलों या पानी के अन्य निकायों में पकड़ने के बाद ठंडा करने को छोड़कर अनुपचारित होते हैं।

09.1.1. ताजा मछली:

इसमें ताजा व्हेल मांस, कॉड, सालमोन, ट्राउट, आदि और ताजा मछली, मछली के अंडे शामिल हैं।

09.1.2 ताजा मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स:

ताजा झींगा, क्लैम्स, केकड़े, झींगा, घोंघे आदि शामिल हैं।

09. मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्ससहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद:

इस श्रेणी का आशय ऐसे मछली उत्पादों से है जो जमाए हुए हों और खाने के लिए इन्हें आगे पकाने की आवश्यकता हो सकती है, इसके साथ ही, यह सूखे, स्मोकड, पकाये हुए खाने के लिए तैयार किण्वित, और नमकीन उत्पादों को भी दर्शाता है।

09.2.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई मछली, मछली के टुकड़े, और मछली उत्पाद:

समुद्र में और आगे की प्रक्रिया के लिए भूमि पर ठंडी की गई या जल्दी ठंडी की गई मछली सहित, ताजा और आंशिक रूप से पकाई गई मछलियां शामिल हैं। उदाहरणों में जमाई हुई या गहरी जमी क्लैम, कॉड के टुकड़े, केकड़ा, फिनफिश, हेडॉक, हेक, झींगा, कीमा बनाई हुई मछली, झींगे और झींगाय जमाए हुए मछली के अंडे, जमाई हुई सुरिमी और जमा हुआ व्हेल मांस शामिल हैं।

09.2.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई बैटर्ड मछली, मछली के टुकड़े और मछली उत्पाद:

अंडे और ब्रेड के टुकड़ों या बैटर में ड्रेसिंग के साथ, मछली या मछली के भागों से तैयार कच्चा उत्पाद। उदाहरणों में जमे हुए कच्चे ब्रेडेड या बैटर लेपित झींगा और जमे हुए या जल्दी से जमाई हुई ब्रेडेड या लेपित मछली भराई, मछली के भाग और मछली की पट्टियां (मछली फिंगर) शामिल हैं।

09.2.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमे हुए कीमा और क्रीमयुक्त मछली उत्पाद:

क्रीम जैसी सॉस में कीमा बनाये हुए मछली के टुकड़ों से तैयार कच्चे उत्पाद।

09.2.4 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित पकाई तथा/अथवा तली हुई मछली और मछली उत्पाद:

उप-श्रेणियों में वर्णित रूप में खाने के लिए तैयार सभी पकाये हुए उत्पाद शामिल हैं।

09.2.4.1 पकायी हुई मछली और मछली उत्पाद:

पकाये हुए उत्पादों में, तलने को छोड़कर भाप में रखना, उबालना या खाना पकाने की कोई भी अन्य विधि (09.2.4.3 देखें) शामिल है। मछली पूरी, हिस्सों में या विखंडित हो सकती है। उदाहरणों में मछली सॉसेज, सोया सॉस (सुकुडानी) में उबाले हुए पके मछली उत्पाद, पकाये हुए सुरिमि उत्पाद (कमबोको), केकड़ा-स्वाद का पकाया हुआ कमबोको उत्पाद (कनिकामा), पकाए हुए मछली के अंडे, पका सुरिमि, पकाया हुआ ट्यूब के आकार का सुरिमि उत्पाद (चिकुवा) और पकाई हुई मछली तथा झींगा मछली का पेस्ट (सुरिमी-जैसे उत्पाद) शामिल हैं। अन्य मछली पेस्टों (ओरिएंटल प्रकार के) को 09.3.4 में रखा गया है।

09.2.4.2 पकाये मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स:

पकाये उत्पादों में, उबले हुए या तलने के अलावा खाना पकाने की कोई भी अन्य विधि (09.2.4.3 देखें) शामिल हैं। उदाहरणों में पकाये हुए क्रैन्गन क्रैन्गन और क्रैन्गन वल्गरिज (भूरे रंग के झींगे, पकाया झींगे, क्लैम्प और केकड़े) शामिल हैं।

09.2.4.3 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित तली हुई मछली और मछली उत्पाद:

अंडे और ब्रेड के टुकड़ों या बैटर में ड्रेसिंग के साथ या बिना, मछली या मछली के टुकड़ों से बने खाने के लिए तैयार उत्पाद, जिन्हें भुना या सेंका, पकाया, तला और फिर सॉस या तेल के साथ या उनके बिना पैक या डिब्बा बंद किया जाता है। उदाहरणों में खाने के लिए तैयार तले सुरिमी, तली हुई कलामारी और तले हुए नरम खोल के केकड़े शामिल हैं।

09.2.5 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित स्मोक्ड सूखे, किण्वित, औरध्या नमकीन मछली और मछली उत्पाद:

स्मोक्ड मछली आमतौर पर ताजा, गहरी जमी या पूरी तरह से जमी मछली से तैयार किए जाते हैं, जिन्हें सीधे या नमक के साथ या नमक के बिना, उबालने के बाद, मछली को सॉडस्ट से उत्पन्न धुएँ में रखा जाता है। सूखी मछली को सूरज की रोशनी में रखकर या सीधे अथवा उबालकर सुखाने के द्वारा या एक विशेष स्थापना में उबालते के बाद तैयार किया जाता है। मछली में सुखाने के लिए पहले नमक मिलाया जा सकता है। नमकीन मछली में या तो नमक मला जाता है या उसे एक नमक के घोल में रखा जाता है। निर्माण की यह प्रक्रिया खाद्य श्रेणी 09.3 में वर्णित मसालेदार और मसालेदार मछली की प्रक्रिया से अलग है। उपचारित मछली को नमक मिलाने और फिर धुएँ में रख कर तैयार किया जाता है। 62 उदाहरण में नमकीन एनक्वाइव और शाड, स्मोक्ड चब, कटलफिश और ऑक्टोपस, गडिडे प्रजाति की सुखाई और नमकीन प्रजाति, स्मोक्ड एवं नमकीन मछली पेस्ट और मछली के अंडे, उपचारित और स्मोक्ड सेबलफिश, शाड, सालमोन, सुखाई हुई बोनियो (कातसुओबुशी), और उबाली हुई सूखी मछली (निबोशी) शामिल है।

09.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित अर्ध संरक्षित मछली और मछली उत्पाद:

इसमें मसाले डालना, नमकीन बनाना और आंशिक रूप से पकाने जैसे तरीकों से उपचारित उत्पाद शामिल हैं, और इनका एक छोटा शैल्फ जीवन होता है।

09.3.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार तथा/अथवा जेली में रखे जाने वाले मछली और मछली उत्पाद:

मसालेदार उत्पाद मछली को नमक और मसालों के साथ या उनके बिना सिरका या शराब में भिगोकर बनाया जाता है। उन्हें मर्तबान या डिब्बों में पैक किया जाता है और इनका एक सीमित शैल्फ जीवन होता है। मछली उत्पादों को पका कर या भाप में डाल कर नरम करने और सिरका या शराब, नमक और संरक्षक डालने तथा एक जेली में घनीकरण के द्वारा जेली में रखे जाने वाले उत्पादों को तैयार किया जा सकता है। उदाहरणों में "रोलमॉप्स" (एक प्रकार की मसालेदार मछली), जेली में समुद्री ईल (डॉगफिश) और मछली ऐस्पिक शामिल हैं।

09.3.2 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार तथा/अथवा नमकीन पानी की मछली और मछली उत्पाद:

नमक और सिरका या अल्कोहल (जैसे शराब) के घोल में मछली को उपचारित कर उसे मसालेदार बनाया जाता है। 62 उदाहरणों में विभिन्न प्रकार के ओरिएंटल नमकीन उत्पादरू कोजी-मसालेदार मछली (कोजी-ज्यूक), लीस-मसालेदार मछली (कासू-ज्यूक), मिसो-मसालेदार मछली (मिसोज्यूक), सोया सॉस-मसालेदार मछली (शोयू-ज्यूक), और सिरका-मसालेदार मछली (सु-ज्यूक), मसालेदार व्हेल मांस, और मसालेदार हेरिंग और स्प्रेट शामिल हैं।

09.3.3 सालमोन विकल्प, कैवियर और मछली के अंडे के अन्य उत्पाद:

मछली के अंडों को आमतौर पर धोने, नमकीन बनाने और पारदर्शी होने तक पका कर तैयार किया जाता है। इसके बाद मछली के अंडे को शीशे या अन्य उपयुक्त कंटेनरों में पैक किया जाता है। "कैवियर" शब्दका प्रयोग केवल स्टर्जन प्रजातियों (जैसे कि एगबेलुगा) के मछली के अंडे के लिए किया जाता है। कैवियर के विकल्प, नमकीन मसालेदार, रंगीन और एक संरक्षक के साथ उपचारित किये गए विभिन्न समुद्री और मीठे पानी की मछलियों (जैसे कॉड और हेरिंग) के अंडों से बने होते हैं। 62 उदाहरणों में नमकीन सालमोन मछली (सुजिको) के अंडे, संसाधित, नमकीन सालमोन मछली (इकुरा), कॉड मछली, नमकीन कॉड मछली (टराको) और लम्पफिश कैवियर शामिल हैं। कभी-कभी, मछली के अंडे पास्चुरीकृत भी हो सकते हैं। ऐसी स्थिति में इसे एक पूरी तरह से संरक्षित उत्पाद होने की वजह से, खाद्य श्रेणी 09.4 में शामिल किया जाता है। मछली के अंडों के जमे हुए, पकाये या भूने हुए उत्पादों को क्रमशः 09.2.1, 09.2.4.1 और 09.2.5 श्रेणी में शामिल किया गया है, ताजा मछली के अंडे श्रेणी 09.1.1 में पाए जाते हैं। 09.3.4 श्रेणी में खाद्य श्रेणियों 09.3.1, - 0.9.3.3 के उत्पादों को छोड़कर मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स (जैसे मछली पेस्ट) सहित अर्ध-संरक्षित मछली और मछली उत्पाद शामिल हैं। उदाहरण में मछली या जलीय पेट और पारंपरिक ओरिएंटल मछली पेस्ट शामिल हैं। बाद वाले को ताजा मछली या मछली सॉस उत्पादन के अवशेषों से तैयार किया जाता है, इस तरह के जो गेहूँ के आटे, चोकर, चावल या सोयाबीन जैसी अन्य सामग्रियों से युक्त होता है। इस उत्पाद को आगे किण्वित किया जा सकता है। 64 पकाई हुई मछली या जलीय पेस्ट (सुरिमी-जैसे उत्पाद) क्रमशः 09.2.4.1 और 09.2.4.2, में पाए जाते हैं।

09.4 मालस्कों, क्रस्टेशनों, और एकीनोडर्म्स सहित डिब्बा बंद या किण्वित, पूरी तरह से संरक्षित मछली और मछली उत्पाद:

पास्चुराइजिंग या भाप रिटार्टिंग द्वारा तैयार और विसंक्रमण सुनिश्चित करने के लिए निर्वात हवा रहित कंटेनरों की पैकेजिंग सहित विस्तारित शैल्फ जीवनवाले उत्पाद। उत्पादों को अपने खुद के रस में या मिलाये गए तेल या सॉस में पैक किया जा सकता है। इस श्रेणी में पूरी तरह से पकाये हुए उत्पाद (श्रेणी 09.2.4 देखें) शामिल नहीं हैं। उदाहरणों में डिब्बा बंद ट्यूना, क्लैम, केकड़ा, मछली के अंडे और सार्डिनय गेफिल्ट फिश बॉल और सुरिमी (उष्मा-पास्चुरीकृत) शामिल हैं।

10.0 अंडे और अंडे उत्पाद

ताजा अंडों (10.1) के साथ, ताजा अंडों की जगह लेने वाले उत्पाद (10.2) और अन्य अंडों से बने उत्पाद (10.3 और 10.4) भी शामिल हैं।

10.1 ताजा अंडे

ताजा अंडों में कोई भी योजनक मिलाये जाने की उम्मीद नहीं है।

10.2 अंडा उत्पाद

वे उत्पाद जो व्यंजनों में ताजा अंडे के बदले (उदाहरण के लिए आमलेट) इस्तेमाल किया जा सकता है। वे या तो ताजा अंडों में से (i) पूरे अंडे को साफ करके उसे मिक्सिंग करके और (ii) या फिर अंडे को साफ करके उसकी सफेदी और जर्दी को अलग करने के बाद प्रत्येक को अलग अलग मिला कर बनाये जाते हैं। शुद्ध पूरे अंडा, सफेद या जर्दी को आगे तरल, जमे हुए या सूखे अंडे की तरह उपयोग में लेने के लिए संसाधित किया जाता है।

10.2.1 तरल अंडे उत्पाद

शुद्ध पूरा अंडे, अंडे की जर्दी या अंडा की सफेदी और पाश्चुराइज और रासायनिक तरीके से (उदाहरण के लिए अतिरिक्त नमक के मिला कर) संरक्षित रखा जाता है।

10.2.2 जमे हुए अंडे उत्पाद

शुद्ध पूरे अंडे, पाश्चुराइज और फ्रोजेन अंडे की जर्दी या अंडे की सफेदी

10.2.3 सूखे और/या गर्मी से ठोस बने अंडा उत्पाद

शुद्ध पूरे अंडे-अंडे की जर्दी या अंडा की सफेदी से शक्कर को हटा लिया जाता है, इसके बाद उसे पाशयुराइज और सुखाया जाता है।

10.3 क्षारीय, साल्टेड और डिब्बाबंद अंडे सहित संरक्षित अंडे

पारंपरिक पुराने तरीके से संरक्षित उत्पादों में, जैसे कि नमक से उपचारित बतख के अंडे (हुएइडन), और क्षार उपचारित 'हजारो-वर्ष-पुराने-अंडे' (पीडन) शामिल हैं।

10.4 अंडा-आधारित डेसर्ट (उदाहरणार्थ कस्टर्ड)

इसमें रेडी-टू-इट उत्पादों के साथ सूखे मिश्रण से तैयार खाना भी शामिल है। उदाहरणों में शामिल हैं: प्लान और अंडा कस्टर्ड। बढ़िया बेकरी वार्स (उदाहरण कचौड़ी) में कस्टर्ड फिलिंग्स भी शामिल हैं।

11.0 मिठास, शहद सहित

सभी मानकीकृत शर्करा (11.1) में, गैर मानकीकृत उत्पाद (जैसे 11.2, 11.3, 11.4 और 11.6) और प्राकृतिक मिठास (11.5 - मधु) भी शामिल हैं।

11.1 परिष्कृत और कच्ची शक्कर

पोषक मिठास, पूरी तरह या आंशिक रूप से शुद्ध जैसे कि (चुकंदर चीनी और गन्ना से व्युत्पन्न) सुक्रोस, ग्लूकोज (स्टार्च से व्युत्पन्न), या फ्रूक्टोस है, इनमें उप-श्रेणियां 11.1.1 से 11.1.5 तक शामिल हैं।

11.1.1 सफेद चीनी, अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस, डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट, फ्रूक्टोस:

सफेद चीनी की शुद्धि की जाती है और ध्रुवीकरण के साथ क्रीस्टलाइज्ड सुक्रोस कम से कम 99.7 तक की सघनता वाली बन जाती है। शुद्ध अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस बिना पानी के कारण क्रिस्टलाइजेशन हो कर डी-ग्लूकोज के रूप में सघन बन जाती है। डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट शुद्ध है और सघन डी-ग्लूकोज पानी के एक अणु के साथ क्रिस्टलाइजेशन करती है। फ्रूक्टोस को शुद्ध किया जाता है और डी-फ्रूक्टोस क्रीस्टलाइज हो जाता है।

11.1.2 पिंसी हुई चीनी, पिंसा हुआ डेक्सट्रोस:

एंटीकेकिंग एजेंटों के साथ या उनके बिना बारीक पिंसी सफेद चीनी को पाउडर चीनी (ऑयसिंग शुगर) कहा जाता है। एंटीकेकिंग एजेंटों के साथ या उनके बिना बारीक पिंसी बारीक पिंसी डेक्सट्रोस अनहाईड्रॉस या डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट या दोनों को पाउडर डेक्सट्रोस (ऑयसिंग डेक्सट्रोस) कहा जाता है।

11.1.3 नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी

बारीक शुद्ध दानों वाली, नम शुगर, सफेद रंग की चीनी नरम सफेद चीनी होती है। बारीक शुद्ध नम दानों वाली नरम ब्राउन शुगर हलके रंग और गहरे भूरे रंग की होती है। स्टार्च तथा/अथवा इनुलिन के व्युत्पन्न पोषक सक्खाराइड्स से ही ग्लूकोज सिरप का एक शुद्ध सांद्रित जलीय घोल बनता है। 68 सूखे ग्लूकोज सिरप, ग्लूकोज सिरप है जिनका आंशिक रूप से पानी निकाल दिया गया है। रॉ केन शुगर आंशिक रूप से शुद्ध सुक्रोस है जिसे आगे बिना शुद्धि के आंशिक रूप से शुद्ध गन्ने के रस से क्रिस्टलीकरण करके पाया जाता है।

11.1.3.1 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त सूखे ग्लूकोज सिरप:

11.1.3 में वर्णित सूखे ग्लूकोज सिरप को कैंडी उत्पादों का निर्माण करने के रूप में प्रयोग किया जाता जो कि खाद्य श्रेणी 05.2 में शामिल हैं (उदाहरण के लिए कठोर या नरम कैंडीज)।

11.1.3.2 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोज सिरप:

11.1.3 में वर्णित ग्लूकोज सिरप को कैंडी उत्पादों का निर्माण करने के रूप में प्रयोग किया जाता जो कि खाद्य श्रेणी 05.2 में शामिल हैं (उदाहरण के लिए कठोर या नरम कैंडीज)।

11.1.4 लैक्टोज:

यह सामान्य रूप से मट्ठा से प्राप्त दूध का एक प्राकृतिक घटक है। यह अन हाईड्रॉस हो सकता है, या इसमें पानी के क्रिस्टलीकरण का एक अणु होता है, या दोनों के मिले जुले रूप होते हैं।

1.1.5 वृक्षारोपण या मिल की सफेद चीनी

शुद्ध और क्रिस्टलीकृत सुक्रोस और 99.50Z से कम ध्रुवीकृत न हो

11.2 ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर:

इसमें बड़े अनाज, भूरे या पीली गांठ वाली शक्कर जैसे डेमेरारा चीनी के रूप में शामिल हैं।

11.3 गुड़ और गुड़ के उत्पादों के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इसके उलट भी परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 को छोड़कर

परिष्कृत शक्कर के सह-उत्पाद में (जैसे गुड़ और गुड़ के उत्पाद), इन्वर्ट शुगर (ग्लूकोज और फ्रूक्टोस सुक्रोस के हाईड्रॉलीसिस से उत्पादित के एक्विमोलर मिश्रण), और अन्य स्वीटनर्स, जैसे उच्च फ्रूक्टोस कॉर्न सिरप, इनुलिन सिरप उच्च फ्रूक्टोस और कॉर्न शुगर भी शामिल हैं।

11.4 अन्य शुगर और सिरप (उदाहरणार्थ जाइलोस, मेपल सिरप, शुगर टोपिंग्स)

टेबल सिरप में सभी प्रकार के (उदा. मेपल सिरप), बढ़िया बेकरी वार्स के लिए सिरप और ऑयसेस (उदा. कारमेल सिरप, फ्लेवर्ड सिरप), और सजावटी चीनी टोपिंग्स (जैसे कुकीज के लिए रंगीन क्रिस्टल चीनी) सिरप शामिल हैं।

11.5 शहद

फूलों के नेक्टर या पौधे का स्राव से मधुमक्खियों द्वारा उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ शहद है। मधुमक्खिया नेक्टर या स्राव इकट्ठा करती हैं, और इसमें यह मधुमक्खियों स्वयं का विशिष्ट सार मिला देती हैं, और उसे परिपक्व करने के लिए एक छत्ते में संग्रहीत कर लेती हैं। शहद के उदाहरणों में जंगली फूलों का शहद और क्लोवर शहद शामिल हैं।

11.6 टेबल-टॉप स्वीटनर्स, जिनमें उच्च-गहनता स्वीटनर्स भी शामिल हो:

वे उत्पाद, जिनको उच्च-गहनता स्वीटनर्स से बनाया जाता है (उदा. अकेसुल्फामे पोटैशियम) और/या पोलयोलस (उदा. सोर्बिटोल) जो अन्य योजकों और/या कार्बोहाइड्रेट जैसे पोषक तत्व शामिल कर सकते हैं उनको भी इसके निर्माण में शामिल किया जा सकता है। यह उत्पाद, पाउडर, ठोस (जैसे गोलियां या क्युब्स), या तरल रूप में अंतिम उपभोक्ता को बेचा जाता है।

12.0 लवण, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पादों

यह एक व्यापक श्रेणी है जिसमें वे पदार्थ शामिल हैं जिनको सुगंध और स्वाद को बढ़ाने के लिए भोजन में मिलाया जाता है (12.1 – नमक और उसके विकल्प, 12.2 – जड़ी बूटी, मसाले, स्वाद बढ़ाने वाले और बघार (जैसे इंस्टेंट नूडल्स के लिए मसाला), 12.3 – सिरके, और 12.4 – सरसों), कुछ तैयार खाद्य पदार्थ (12.5–सूप और शोरबा य 12.6 – सॉस और उसके जैसे उत्पाद और 12.7 – (उदा. मकारोनी सलाद, आलू का सलाद) सलाद और सैंडविच स्प्रेड्स, जो श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 में आते हैं, कोको और नट फूड से बने स्प्रेड्स को छोड़कर), और प्रोटीन के जो मुख्य रूप से सोयाबीन या अन्य स्रोतों (जैसे दूध, अनाज, या सब्जियां) से रचित उत्पाद व्युत्पन्न हैं (12.9 – सोयाबीन से बने सीसोनिंग और मसाले और 12.10 – में सोयाबीन के अलावा अन्य प्रोटीन उत्पाद)।

12.1 नमक और नमक के विकल्प:

भोजन में इस्तेमाल नमक (12.1.1.) और नमक के विकल्प (12.1.2) मसाले के रूप में शामिल हैं।

12.1.1 नमक:

मुख्य खाद्य- स्तर सोडियम क्लोराइड हैं। टेबल नमक में, आयोडिनयुक्त और फ्लोराइड आयोडिनयुक्त नमक, और डेन्ड्रिटिक नमक भी शामिल हैं।

12.1.2 नमक विकल्प :

कम सोडियम के स्वाद बढ़ाने वाले नमक के विकल्पों को खाद्य सामग्री में नमक के स्थान पर इस्तेमाल किया जा रहा है।

12.2.1 जड़ी बूटियों, मसाले, स्वाद बढ़ाने वाले और बघार (उदाहरण के लिए इंस्टेंट नूडल्स का स्वाद बढ़ाने वाले मसाले):

इस श्रेणी में आने वाली मदों वे हैं जो भोजन की सुगंध और स्वाद को बढ़ाते हैं।

12.2.1 जड़ी बूटियां और मसाले:

जड़ी बूटियाँ और मसाले आमतौर पर वनस्पति स्रोतों से प्राप्त होती हैं, और पूरी तरह सूखे हुए हो सकते हैं और दले हुए या साबुत उपयोग में लाये जाते हैं। जड़ी बूटियों के उदाहरण में तुलसी, अजवायन की पत्ती और अजवायन के फूल शामिल हैं। मसालों के उदाहरणों में जीरा और काला जीरा शामिल हैं। मसाले भी पाउडर और पेस्ट रूप में मिश्रणों में पाए जा सकते हैं। तीखे मसालों के उदाहरण में शामिल हैं: मीठ या मछली की बाहरी सतहों पर मिर्च मसालों के साथ, मिर्च पेस्ट, करी पेस्ट, करी रॉक्स, और सूखी मिश्रित या घिस कर लगाई जाती हैं।

12.2.2 स्वाद बढ़ाने वाले और मसाले

मसालों में स्वाद बढ़ाने वाले जैसे मांस को मुलायम बनाने वाले, प्याज नमक, लहसुन नमक, पारम्परिक स्वाद बढ़ाने वाले मिश्रण (देशी) मसाले, चावल के ऊपर छिड़कने के लिए टॉपिंग (फुरिकके युक्त, जैसे सूखे समुद्री शैवाल के गुच्छे, तिल के बीज और स्वाद बढ़ाने वाले) और नूडल्स के लिए मसाला शामिल हैं। "बघार" शब्द को खाद्य श्रेणी सिस्टम में शामिल किया गया है लेकिन उसमें "मसाला सॉस (जैसे केचप, मेयोनेज, सरसों) शामिल नहीं हैं।

12.3 सिरके

एक उपयुक्त स्रोत से इथेनॉल के किण्वन से उत्पादित तरल (जैसे शराब, साइडर)। उदाहरण साइडर सिरका, वाइन सिरका, माल्ट सिरका, स्पिरिट सिरका, अनाज से बना सिरका, किशमिश सिरका और फल (शराब) सिरका शामिल हैं।

12.4 सरसों

मसाला सॉस एक घोल में दली सरसों के बीज, पानी, सिरका, नमक, तेल और अन्य मसालेके साथ तैयार और परिष्कृत मिश्रित सामग्री है। उदाहरण डीजॉ सरसों, और "हॉट" सरसों (तैयार करते समय बीज के साथ छिलके भी) शामिल हैं।

12.5 सूप और शोरबा

इसमें रेडी-टू-इट सूप और मिक्सेस शामिल हैं। तैयार उत्पादों में पानी -(उदा. शोरबा) या दूध-आधारित (उदा. चावडर) हो सकता है।

12.5.1 डिब्बा बंद, बोटलबंद और फ्रोजेन रेडी-टू-इट सूप और शोरबा

पानी या दूध से बने ये उत्पाद वनस्पति, मांस या मछली शोरबा या अन्य अवयवों के साथ या उनके बिना (जैसे सब्जियों, मांस, नूडल्स) बने होते हैं। उदाहरणों में शामिल हैं:- रसा, शोरबा, झोल, पानी और क्रीम से बने सूप, चौडर, और बिस्क।

12.5.2 सूप और शोरबा के लिए मिश्रण:

गढ़े सूप को पानी तथा/अथवा दूध, अन्य किसी वैकल्पिक घटक से या उनके बिना (उदाहरण के लिए सब्जियों, मांस, नूडल्स) पुनर्गठन किया जाता है। इसके उदाहरणों में शामिल हैं: शोरबा चूर्ण और क्यूब्स, पीसा हुआ और बिना गाढ़ा किया सूप (उदा. मेंटसूयु) और स्टॉक क्यूब्स और पाउडर।

12.6 सॉस और उसके जैसे उत्पाद

रेडी -टू -इट सॉस, सालान और ड्रेसिंग को खाने से पहले पतला किया जा सकता है। गाढ़े (12.6.1) और बिना गाढ़े (12.6.2) उत्पादों को रेडी -टू -इट उत्पादों को उप श्रेणियों में विभाजित किया गया है, जबकि गाढ़े और बिना गाढ़े दोनों उत्पादों के अलावा मिक्सेस (12.6.3)की भी उप-श्रेणी है।

12.6.1 गाढ़े सॉस और डिप्स (उदाहरणार्थ मेयोनेज, सलाद ड्रेसिंग, प्याज डिप्स):

सॉस, सालान, ड्रेसिंग और डिप्स का कम से कम हिस्सा पानी वसा या तेल-घोल होता है। इसके उदाहरण में शामिल है :- सलाद ड्रेसिंग (जैसे फ्रेंच, इतालवी, ग्रीक, रैंच शैली), वसा-आधारित सैंडविच स्प्रेड्स (उदाहरण के लिए सरसों के साथ मेयोनेज), सलाद क्रीम, और वसायुक्त सॉस और स्नैक डिप्स (उदाहरण के लिए बेकन और चेडर डिप, अनियन डिप)।

12.6.2 गैर-गाढ़ा सॉस (जैसे केचप, चीज सॉस, क्रीम सॉस, भूरी ग्रेवी)

इसमें जल-, नारियल का दूध- और दूध पर आधारित सॉस, सलाद और ड्रेसिंग शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं :- बारबेक्यू सॉस, टमाटर का केचप, सॉस, वरकेस्टरशिरे सॉस, पराम्परिक गाढ़ी वरकेस्टरशिरे सॉस (टॉकटसु सॉस), मिर्च सॉस, मीठा और खट्टा डिपिंग सॉस, और सफेद(क्रीम आधारित) सॉस (मुख्यतः दूध या क्रीम से बनी सॉस, जिसमें मसाला या मसाला के बिना या साथ थोड़ा वसा (उदाहरण के लिए मक्खन) और आटा मिला हो।

12.6.3 सॉस और सालान के लिए मिश्रण:

पाउडर के रूप में रखे गए गाढ़े उत्पादों को आमतौर पर पानी, दूध, तेल अन्य तरल के साथ मिला कर या परिसज्जित सॉस या ग्रेवी तैयार करने में प्रयोग किया जाता है। इसके उदाहरण में शामिल है चीज सॉस, होल्लान्डैस चटनी और सलाद ड्रेसिंग (उदाहरण के लिए इतालवी या रैंच ड्रेसिंग)।

12.6.4 क्लियर सॉस (जैसे मछली सॉस)

इसमें पतली, बिनागाढ़ी जल-आधारित सॉस शामिल हो सकती हैं। इन सॉस को स्वाद बढ़ाने वाली सामग्री की तरह इस्तेमाल किया जाता है या सालान बनने के बाद उसमें डालने के लिए (उदाहरण के लिए भुने हुए मांस पर उपयोग)। इसके उदाहरणों में शामिल हैं: ओएस्टर सॉस और थाई मछली सॉस (नेम प्ला)।

12.7 सलाद (जैसे मकारोनी सलाद, आलू का सलाद) और सैंडविच स्प्रेड्स, खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 के कोको – और नट-आधारित स्प्रेड्स को छोड़कर

इसमें शामिल हैं तैयार सलाद, दूध से बने सैंडविच स्प्रेड्स, गैर-मानकीकृत मेयोनेज जैसे सैंडविच स्प्रेड्स और कोलस्त्रॉ (गोभी सलाद) के लिए ड्रेसिंग भी शामिल है।

12.8 खमीर और ऐसे उत्पाद:

इसमें बेकरी में काम आने वाला खमीर और पकाने में प्रयुक्त खमीर भी शामिल है। पारम्परिक उत्पाद कोजी (चावल या गेहूं के साथ ए. ओरीज़ाए माल्टेड) को भी अल्कोहॉल वाले पेय पदार्थों के उत्पादन में इस्तेमाल किया जाता है।

12.9 सोयाबीन-से बने स्वाद बढ़ाने वाले घटक और मसाले

सोयाबीन से बने अन्य उत्पाद और घटक जो भोजन का स्वाद बढ़ाने के काम में आते हैं, जिसमें किण्वित सोयाबीन पेस्ट और सोयाबीन सॉस के रूप में उपयोग में आने वाली सामग्री शामिल हैं।

12.9.1 किण्वित सोयाबीन पेस्ट (उदा. मीसो)

नमक, पानी और अन्य अवयवों की किण्वन की प्रक्रिया से सोयाबीन का उत्पाद बनाया जाता है। इन उत्पादों में दोउ जियांग (चीन), डोएनजांग (कोरिया गणराज्य), या मीसो (जापान) शामिल हैं, जो शायद सूप या ड्रेसिंग को बनाने के लिए मसाले के रूप में प्रयोग किया जाता है।

12.9.2 सोयाबीन सॉस

सोयाबीन के किण्वन द्वारा एक तरल स्वाद बढ़ाने वाला मसाला, सोयाबीन को बिना किण्वित किए –(उदा. हाइड्रोक्सिसिस) या, वनस्पति प्रोटीन के हाइड्रोक्सिसिस से प्राप्त किया जाता है।

12.9.2.1 किण्वित सोयाबीन सॉस

यह एक क्लियर, बिना गाढ़ी की गयी सोयाबीन से बनी सॉस, अनाज, नमक और पानी के किण्वन प्रक्रिया के द्वारा तैयार की जाती है।

12.9.2.2 गैर-किण्वित सोयाबीन सॉस

गैर-किण्वित सोयाबीन सॉस को बिना पीसे सोयाबीन सॉस के रूप में भी जाना जाता है, जो वेजिटेबल प्रोटीन से उत्पादित हो सकता है जैसे कुछ बिना वसा की सोयाबीन जो एसिड-हाईड्रोलाईजेड (उदाहरण के लिए हाइड्रोक्लोरिक एसिड के साथ), न्यूट्रालीजेड (उदाहरण के लिए सोडियम कार्बोनेट के साथ), और फिल्टर होती हैं

12.9.2.3 अन्य सोयाबीन सॉस

बिना गाढ़ी सॉस को किण्वित सोयाबीन सॉस और/या गैर-किण्वित सोयाबीन सॉस, शुगर के साथ या शुगर के बिना, करामलाईजेशन प्रक्रिया के साथ या उसके बिना बनाया जाता है।

12.10 सोयाबीन के अलावा प्रोटीन के अन्य उत्पाद

इसमें उदाहरण के लिए, दूध प्रोटीन, अनाज के प्रोटीन और वनस्पति के प्रोटीन जैसे या उसके विकल्पों की अपेक्षा मानक उत्पादों, जैसे कि मांस, मछली या दूध भी शामिल है। उदाहरणों में शामिल हैं: वनस्पति प्रोटीन जैसे, फू (ग्लूटेन का एक मिक्सचर (वनस्पति प्रोटीन) और आटा जिसे कि सूखा (पका हुआ) या कच्चा बेचा जाता है, और इसे एक संघटक के रूप में, जैसे मीसो सूप में प्रयोग किया जाता है) और प्रोटीन से भरपूर मांस और मछली के विकल्पों में।

13.0 विशेष पोषण उद्देश्य के प्रयोग हेतु खाद्य पदार्थ

13.1 शिशु फार्मूले, फॉलो—अप फार्मूले और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले:

13.1.1 शिशु फार्मूले:

13.1.2 फॉलो—अप फार्मूले:

13.2 शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए पूरक आहार:

13.3 विशेष चिकित्सा को लक्षित करने के उद्देश्य से आहार जनित खाद्य पदार्थ (खाद्य श्रेणी 13.1 के उत्पादों को छोड़कर):

13.4 स्लिमिंग प्रयोजनों और वजन कम करने के लिए आहार जनित फार्मूले

13.5 आहार जनित खाद्य पदार्थ (जैसे, अनुपूरक खाद्य पदार्थ को आहार में उपयोग के लिए) खाद्य श्रेणी 13.1—13.4 और 13.6 के उत्पादों को छोड़कर

13.6 खाद्य संपूरक:

14.0 पेय पदार्थ, डेयरी उत्पादों को छोड़कर:

14.1 गैर—अल्कोहलिक(“सॉफ्ट”) पेय:

इस व्यापक श्रेणी में पानी और कार्बोनेटेड पानी (14.1.1), फल और सब्जी का रस (14.1.2), फल और सब्जी के रस नेक्टर्स (14.1.3), जल—आधारित सुगन्धित कार्बोनेटेड और गैर—कार्बोनेटेड शीतल पेय (14.1.4), पिसा या कुटा पानी से बना पेय जैसे कॉफी और चाय (14.1.5) शामिल हैं।

14.1.1 पानी

प्राकृतिक जल (14.1.1.1) और अन्य बोतलबंद पानी (14.1.1.2), जिनमें से प्रत्येक गैर—कार्बोनेटेड अथवा कार्बोनेटेड पेय को शामिल किया जा सकता है।

14.1.1.1 प्राकृतिक खनिज पानी और जल स्रोत

जल स्रोत से सीधे प्राप्त करके पैक बंद किया जाता है, जिसमें अनुपतिक तौर पर कुछ निश्चित खनिज लवण की उपस्थिति और तत्वों या अन्य घटकों कुछ मात्रा में मिलना इसकी विशेषता है। प्राकृतिक खनिज युक्त पानी (कार्बन डाइऑक्साइड स्रोत से) स्वाभाविक रूप से कार्बोनेटेड होता है जो कार्बोनेटेड (कार्बन डाइऑक्साइड एक और अन्य स्रोत से), डीकार्बोनेटेड (वर्तमान में स्रोत से पानी में कम कार्बन डाइऑक्साइड होने से से अनायास ही यह मानक तापमान और दबाव की शर्तों के तहत कार्बन डाइऑक्साइड नहीं छोड़ सकता), या मजबूती से (स्रोत से कार्बन डाइऑक्साइड के साथ) और गैर कार्बोनेटेड (जिसमें कोई मुक्त कार्बन डाइऑक्साइड हो) होता है⁸²

14.1.1.2 साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी

इसमें प्राकृतिक स्रोत का जल जो कि कार्बन डाइऑक्साइड के कारण कार्बोनेटेड होता है और उसे फिल्ट्रेशन, डिसइंफेक्शन, या अन्य उपयुक्त साधन द्वारा संसाधित किया जा सकता है, के अलावा अन्य पानी शामिल हैं। इस पानी में खनिज लवण भी मिले हो सकते हैं। कार्बोनेटेड और गैर—कार्बोनेटेड युक्त पानी में फ्लवर्स होते हैं इसलिए इसे श्रेणी 14.1.4. में रखा गया है। इसके उदाहरण में शामिल हैं—साधारण भूमिगत पानी, बोतलबंद पानी और बिना खनिज के, शुद्ध पानी, सेल्टज़र पानी, क्लब सोडा और स्पाक्रलिंग पानी।

14.1.2 फल और सब्जी का रस

इस श्रेणी में केवल फल और सब्जी का रस आते हैं। खाद्य श्रेणी 14.1.4.2 में फल और सब्जी रस पर आधारित पेय पदार्थ रखे जाते हैं। फल—सब्जी के रस मिश्रणों के प्रत्येक घटक (यानी फलों का रस (14.1.2.1) और सब्जी का रस (14.1.2.3) के लिए अलग—अलग वर्गीकरण हैं।

14.1.2.1 फलों का रस

फलों का रस किंडवित नहीं होता लेकिन किंडवित तरल को, उचित रूप से परिपक्व और अच्छी हालत के ताजे फल या फल के उपयुक्त खाद्य भाग द्वारा प्राप्त किया जाता है। रस को उपयुक्त प्रक्रियाओं द्वारा तैयार किया जाता है, जो फलों से प्राप्त रस के आवश्यक भौतिक, रासायनिक, ओर्गानोलेप्टिकल और पोषण संबंधी लक्षण को बनाए रखता है। रस या तो धुंधला होगा या साफ हो सकता है, जिसे सुगन्धित पदार्थों और अस्थिर स्वाद घटकों, जो सभी उपयुक्त भौतिक साधन के द्वारा प्राप्त किया जाते हैं, और जो एक जैसे फलों से एक ही तरह से प्राप्त किया जाता है को फिर से भंडारित किया जाता है (सामान्य स्तर में प्राप्त करने के लिए एक जैसे फलों से लिया जाता है), एक ही तरह के फलों की लुगदी और कोशिकाओं को उपयुक्त भौतिक साधनों से प्राप्त किया जा सकता। एक प्रकार के रस

को एक ही प्रकार के फल से प्राप्त किया जा सकता है। एक मिश्रित रस के सम्मिश्रण को विभिन्न प्रकार के फलों से दो या दो से अधिक रस या उससे अधिक रसों से और प्यूरी से प्राप्त किया जाता है। फलों के रस को यांत्रिक निष्कर्षण द्वारा सीधे रस निकाल कर प्राप्त किया जा सकता है, गाढ़े फलों के रस (खाद्य श्रेणी 14.1.2.3) को बताई गयी प्रक्रियाओं द्वारा पानी के साथ दुबारा बनाया जा सकता है, या सीमित परिस्थितियों में पूरे फल से पानी को निचोड़कर (उदा. सूखे रस से रस को) बनाया जाता है।⁸³ उदाहरणों में शामिल हैं:— संतरे का रस, सेब का रस, काले अंगूरों का रस, नींबू का रस, संतरा—आम के रस और नारियल पानी।

14.1.2.2 सब्जी का रस

सब्जी का तरल रस किंडवित नहीं होता लेकिन किंडवित उत्पाद को सीधी तरह से विशेष रूप से भौतिक साधन जैसे कुचल कर, काट कर और छान कर एक या एक से अधिक ताजा और अच्छी सब्जियों को यांत्रिक साधनों द्वारा संरक्षित किया जाता है। यह रस साफ, पल्पी और गंदला भी हो सकता है। यह गाढ़ा हो सकता है जिसे पानी के साथ मिला कर प्रयोग में लाया जा सकता है। यह उत्पाद एक सब्जी से (उदाहरण के लिए गाजर) या कई सब्जियां (जैसे गाजर, अजवाइन) के मिश्रणों से बन सकते हैं।

14.1.2.3 फलों का गाढ़ा रस

फलों का गाढ़ा रस ऐसा उत्पाद है जो कि खाद्य श्रेणी 14.1.2.1 में दी गई परिभाषा का पूर्ण अनुसरण करता है। यह फलों के रस से पानी को हटा कर उसका ब्रिक्स स्तर कम से कम 50 प्रतिशत उसी फल से फिर से प्राप्त रस की तुलना मान से अधिक होता है। रस के उत्पादन में यह ध्यान रखा जाता है की वह गाढ़ा रहे, उसे निकलने में उपयुक्त प्रक्रियाओं का उपयोग किया जाये, और यदि मिलाया जाये तो उसका गूदा पानी में अच्छी तरह से घुल जाये, बशर्ते उपयोग में लाया जाने वाला पानी फल के साथ मिलान कर सके। सभी उपयुक्त भौतिक साधन के द्वारा प्राप्त किया गया फलों का गाढ़ा रस फिर से भंडारित किया जाता है (उसी प्रकार के फलों से सामान्य स्तर पर प्राप्त करना) तो उसमें वे सभी सुगन्धित पदार्थों और आनंददायक स्वाद भी मिलाए जाते हैं, जो एक ही तरह के सभी फलों से बरामद किये जा सकते हैं। एक ही तरह के फलों से गूदा और फल की लुगदी को उपयुक्त भौतिक साधनों से प्राप्त किया जा सकता है। इसका रेडी—टू—ड्रिंक जूस तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में अतिरिक्त पानी मिला कर बेचा जाता है। इसके उदाहरणों में शामिल हैं :— फ्रोजेन कंसंट्रेट ऑरेंज जूस, और कंसंट्रेट नींबू का जूस

14.1.2.4 सब्जी के रस का कंसंट्रेट:

इसे भौतिक तरीके से सब्जी के रस से पानी को हटा कर तैयार किया जाता है। इसका रेडी—टू—ड्रिंक जूस तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में अतिरिक्त पानी मिला कर बेचा जाता है। इसमें गाजर का जूस कंसंट्रेट भी शामिल है।

14.1.3 फल और सब्जी का नेक्टर:

फल और सब्जी का नेक्टर ऐसे पेय पदार्थ हैं जिन्हें प्यूरी, जूस, या तो कंसंट्रेट उत्पादित किया जाता है या इसे पानी और चीनी, शहद, सिरप, और/या स्वीटनर्स के साथ मिश्रित करके उत्पादित किया जाता है। 83 फल—सब्जी का नेक्टर अपने मिश्रणों घटकों (यानी फल के नेक्टर (14.1.3.1) और सब्जी के नेक्टर (14.1.3.2)) के तहत विवरण देते हैं।

14.1.3.1 फलों का नेक्टर

फल का नेक्टर किंडवित नहीं होता लेकिन फलों का रस, कंसंट्रेटेड फलों का रस, फलों की प्यूरी या कंसंट्रेटेड फलों की प्यूरी या उनके मिश्रण उत्पादों को किंडवित करने वाले पदार्थ जैसे पानी या पानी के साथ चीनी, शहद, सिरप, और/या स्वीटनर्स के साथ मिलाने पर किंडवित उत्पाद प्राप्त होता है सभी एक जैसे फलों से उपयुक्त भौतिक साधन के द्वारा लुगदी और गूदे को एक ही तरह से प्राप्त करके सुगन्धित पदार्थों, सुस्वादु घटकों को मिलाया जाता है। ये उत्पाद एक ही फल या फलों के मिश्रण पर आधारित होते हैं। 83 इसके उदाहरणों में शामिल हैं :—नाशपाती का नेक्टर और आड़ू के नेक्टर।

14.1.3.2 सब्जी का नेक्टर:

यह उत्पाद सब्जी के रस में या कंसंट्रेटेड सब्जी के रस में पानी के साथ या बिना पानी के चीनी, शहद, सिरप, और/या स्वीटनर्स को मिलाने के द्वारा प्राप्त होता है। ये उत्पाद या तो एक ही सब्जी से या सब्जियों के मिश्रण द्वारा बनाये जाते हैं।

14.1.3.3 फल नेक्टर के लिए कंसंट्रेट:

फल नेक्टर से भौतिक तरीके से पानी को अलग करके या इसके प्रारंभिक मैटेरियल्स को अलग करके बनाया जाता है। 83 रेडी-टू-ड्रिंक नेक्टर तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में पानी मिला कर बेचा जाता है। उदाहरण में शामिल हैं नाशपाती नेक्टर कंसंट्रेट और आडू नेक्टर कंसंट्रेट।

14.1.3.4 सब्जी के नेक्टर के लिए कंसंट्रेट:

इसे सब्जी के नेक्टर से पानी को हटाकर तैयार किया जाता है। रेडी-टू-ड्रिंक नेक्टर को तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में अतिरिक्त पानी मिला कर बेचा जाता है।

14.1.4 "स्पोर्ट", "एनर्जी" या "इलेक्ट्रोलाइट" पेय और विशिष्ट पेय सहित जल-आधारित फ्लेवर्ड पेय:

इसमें सभी कार्बोनेटेड और गैर कार्बोनेटेड किस्में और कंसंट्रेट शामिल हैं। इसमें फल और सब्जियों के रस पर आधारित उत्पाद भी शामिल हैं। इसके अलावा, कॉफी, चाय और हर्बल आधारित पेय भी शामिल हैं।

14.1.4.1 कार्बोनेटेड पानी आधारित फ्लेवर्ड पेय

इसमें वे जल-आधारित फ्लेवर्ड पेय शामिल हैं, जिसमें कार्बन डाइऑक्साइड के साथ पोषक, गैर पोषक और/या तेज स्वीटनर्स और अन्य मान्य खाद्य योजक को मिलाया गया है। इसमें गैस निकलने वाले (जल-आधारित पेय जिसमें कार्बन डाइऑक्साइड के साथ स्वीटनर और स्वाद मिले हैं), और सोडा जैसे कोला, काली मिर्च के प्रकार, रूट बियर, नींबू-लाइम और खट्टे प्रकार, जैसे दोनों आहार/हलके और नियमित प्रकार के पेय शामिल हैं। ये पेय पदार्थ स्पष्ट, धुंधले हो सकते हैं, या कभी कभी उनमें कुछ पदार्थ (जैसे फल के टुकड़े) भी हो सकते हैं। इनमें तथाकथित "एनर्जी" पेय शामिल हैं जो कि कार्बोनेटेड हैं और उच्च स्तर के पोषक तत्वों और अन्य अवयवों (जैसे कैफीन, टॉरीने कार्निटीन) के बने होते हैं।

14.1.4.2 गैर कार्बोनेटेड जल-आधारित फ्लेवरेड स्वादिष्ट पेय, पंचेज एवं एड सहित

जल-आधारित फ्लेवरेड पेय में कार्बन डाइऑक्साइड के बिना, फल और सब्जी के रस- से बने पेय (जैसे बादाम, सौंफ, नारियल-आधारित पेय, और जिनसेंग ड्रिंक) शामिल हैं, फल फ्लेवरेड एड (जैसे नींबू पानी, ऑरेन्जएड), स्कॅशेस (शीतल पेय साइट्रस-आधारित), कैपडल ग्रासेलहा, लैक्टिक एसिड से बने पेय, कॉफी और चाय पेय दूध के साथ या बिना दूध के या पावडर दूध के बने रेडी-टू-ड्रिंक, और हर्बल आधारित पेय (उदा. आइस्ड चाय, फल फ्लेवरेड आइस्ड चाय, ठंडा डिब्बाबंद कॉफी पेय) और इलेक्ट्रोलाइट्स युक्त "स्पोर्ट्स" ड्रिंक्स। यह पेय पदार्थ स्वच्छ हो सकते हैं या इसमें विशिष्ट पदार्थ (जैसे फल के टुकड़े) होते हैं और ये चीनी के साथ मीठे हो सकते हैं या हो सकती ये मीठे न हों और इनमें एक गैर-पोषक उच्च तीव्रता वाला स्वीटनर मिला हो। तथाकथित "एनर्जी" ड्रिंक गैर-कार्बोनेटेड है और इसमें उच्च स्तरों के पोषक तत्व और अन्य अवयव (जैसे कैफीन, टॉरिन कार्निटीन) शामिल हैं।

14.1.4.3 जल-आधारित फ्लेवरेड कंसंट्रेट (तरल या ठोस) पेय:

इसमें पाउडर, सिरप, तरल और फ्रोजेन कंसंट्रेट या कार्बोनेटेड गैर कार्बोनेटेड पानी से बने पेय, पानी या कार्बोनेटेड पानी से बने नॉन-अल्कोहलिक पेय पदार्थ शामिल हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैं: फाउंटेन सिरप (जैसे कोला सिरप), शीतल पेय के लिए फ्रूट सिरप, फ्रोजेन या लेमोनेड और आइस्ड चाय के लिए कंसंट्रेट पाउडर।

14.1.5 कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क, और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ

इसमें रेडी-टू-ड्रिंक उत्पाद (उदाहरण के लिए डिब्बाबंद) और उनके घोल तथा कंसंट्रेट शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं: चिकोरी-आधारित गर्म पेय पदार्थ (पोस्टम), चावल, चाय, मेट चाय और गर्म कॉफी और चाय पेय पदार्थ (जैसे इंस्टेंट कॉफी पाउडर हॉट केपेचिनो पेय पदार्थ के लिए)। कॉफी उत्पादों के निर्माण के लिए उपचारित कॉफी बीन्स भी इसमें शामिल हैं। रेडी-टू-ड्रिंक कोका 01.1.2 श्रेणी में शामिल है, और कोको मिक्सेस 05.1.1 में शामिल है।

14.2 मादक पेय, अल्कोहल से मुक्त और कम-अल्कोहलिक समकक्षां सहित:

अल्कोहल-मुक्त और कम-अल्कोहलिक समकक्षां को मादक पेय के रूप में एक ही श्रेणी में शामिल किया गया है।

14.2.1 बीयर और माल्ट से बने पेय:

अल्कोहॉल पेय पदार्थ अंकुरित जौ (माल्ट), हॉप्स, खमीर, को पानी के साथ पीस कर बनाया जाता है। उदाहरणों में शामिल हैं: अले, ब्राउन बियर, वेइस बियर, पिल्सनर, लाजर बियर, ओड बरुइन बीयर, ओबेरगारीगेस इनफचबीयर, लाइट बियर, टेबल बियर, माल्ट शराब, पोर्टर, स्टाउट और बार्ली वाइन।

14.2.2 साइडर और पेरी

फलों की शराब सेब (साइडर) और नाशपाती (पेरी) से बनाई जाती है इसमें साइडर बोचे भी शामिल है 86.

14.2.3 अंगूर वाइन

मादक पेय पूरी तरह से या आंशिक रूप से ताजा अंगूर को चाहे कुचल कर या बिना कुचले अंगूर का (रस) प्राप्त करके उसके किण्वन से बनाया जाता है।

14.2.3.1 स्टिल अंगूर वाइन

अंगूर की वाइन (लाल, सफेद, गुलाब, या ब्लश, सूखे या मीठे) में 20°C पर अधिक से अधिक 0.4 ग्राम/100 मिलीलीटर (4000 मिली ग्राम/किलो ग्राम) कार्बन डाइऑक्साइड होती है।

14.2.3.2 स्पाक्रलिंग और अर्द-स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइन:

अंगूर वाइन किण्वन की प्रक्रिया के दौरान कार्बोनेशन से उत्पादित होती है, जिसे या तो बोतल बंद किण्वन या टैंक में किण्वन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसी में कार्बोनेटेड वाइन भी शामिल हैं जिस में कार्बन डाइऑक्साइड आंशिक रूप से या पूरी तरह से बाहर निकलती। उदाहरणों में शामिल हैं:— स्पुमन्ते, और "कोल्ड डक" वाइन।

14.2.3.3 दृढ़ीकृत अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्वर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन:

अंगूर वाइन का उत्पादन या तो (i) उच्च शुगर संकेंद्रण के अंगूर के किण्वनय (रस) द्वारा या (ii) वाइन के साथ गाढ़े अंगूर के रस के मिश्रण द्वारा या (iii) अल्कोहल के साथ किण्वित के मिश्रण से किया जाता है। उदाहरण में शामिल हैं: ग्रेप डेसर्ट वाइन।

14.2.4 वाइन (अंगूर के अलावा)

वाइन को बनाने में अंगूर के अलावा, सेब और नाशपाती, 88 या अन्य फल और अनाज (जैसे चावल) सहित अन्य कृषि उत्पाद शामिल हैं। यह वाइन स्टिल या स्पाक्रलिंग हो सकती है। इसके उदाहरणों में शामिल हैं:— चावल की वाइन (साके), और स्पाक्रलिंग, फल की मदिरा।

14.2.5 शहद की शराब

अल्कोहलिक लिकर किण्वित शहद, माल्ट और मसालों से, या फिर सिर्फ शहद से बनती है। इसमें शहद की वाइन भी शामिल हैं।

14.2.6 15 प्रतिशत अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय पदार्थ:

इसमें अनाज (जैसे मक्का, जौ, राई, गेहूं) से बनने वाले, टुबेरस (जैसे -आलू), फल (जैसे अंगूर, जामुन) या गन्ने के सभी आसुत व्युत्पन्न जिसमें अधिक से अधिक 15 प्रतिशत अलकोहल है वे स्पिरिट युक्त पेय शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं:— अपेरिटिफ्स, ब्रांडी (आसुत वाइन), कॉर्डिल्लस, लिक्वेयर्स (गाढ़ेलिक्वेयर्स सहित), बगसीरा बेल्ला (पुर्तगालका ग्रप्पा) बगैओ का आसुत पेय बगसीरा (अंगूर के छिलके, बीज और डंठल को दबा कर बनने वाला), एओ दे विए (एक ब्रांडी), जिन्, ग्रप्पा (इतालवी ब्रांडी शराब के अवशेषों को दबा कर बनाया आसुत), मार्क (अंगूर या सेब के अवशेषों से बनी आसुत ब्रांडी), कॉर्न (जर्मनी की अनाज (श्वैप्स) स्पिरिट, आमतौर पर राई (रोगजन) से बनने वाली शराब, कभी कभी गेहूं (वेइजेन) या दोनों (गेटररेडे)से बनाई जाती है, कॉर्न ब्रंट या कॉर्न ब्रंटवेन के रूप में लेबल किया जाता है) 89, मिस्टेला (मिस्टेल (फ्रांस) और जेरोपिको (दक्षिण अफ्रीका), अंगूर के जूस को बिना किंडवित अंगूर शराब के साथ), ऊजो (सौंफ के स्वाद का स्वादिष्टयूनानी स्पिरिट पेय), रम, त्सीकोउडीए (क्रेते की अंगूर मार्क स्पिरिट), त्सीपोरो (ग्रीस में निश्चित क्षेत्रों में बनने वाली अंगूर मार्क स्पिरिट), वीएन ब्रांड (ह्यूगो अस्बाच, रुडेशेइम, जर्मनी द्वारा तैयार किया अंगूर ब्रांडी जिसका शाब्दिक अर्थ है, 'बर्नट वाइन'), कचका (गन्ना के रस से आसुत और किण्वित की गयी ब्राजील की बनी शराब), टकीला, व्हिस्की, और वोदका।

14.2.7 सुगन्धित मादक पेय (उदाहरण के लिए बीयर, वाइन और स्पिरिट युक्त ठंडे -प्रकार के पेय पदार्थ, कम-अल्कोहल वाले फ्रेशर्स)

इसमें सभी गैर-मानकीकृत मादक पेय उत्पाद शामिल हैं। हालांकि इन उत्पादों में अधिकांश में कम से कम 15 प्रतिशत शराब शामिल है, कुछ पारंपरिक गैर-मानकीकृत सुगन्धित उत्पादों में 24 प्रतिशत अल्कोहल भी हो सकता है। इनके उदाहरण में ज्यादातर सुगन्धित शराब, साइडर और पेरी शामिल हैं, अपेरिटिफमदिरा, अमेरिकनों य बाटीडस (कचका से बने पेय, फलों का रस या नारियल का दूध से बनी और, वैकल्पिक रूप से कंडेंस्ड मीठा दूध का प्रयोग किया जाता है) 90, कड़वा सोडा और कड़वी सस्ती शराब क्लारा (क्लेयर या क्लारी य शहद, सफेद शराब और

मसालेय का मिश्रण भी, यह लगभग हिप्पोक्रेस जैसी होती है, जो रेड वाइन से बनती है), जुरुबेबा मादक पेय (सोलानम से बना अल्कोहल पेय उत्पाद, उत्तरी ब्राजील और दक्षिणी अमेरिका के अन्य भागों में स्थित पाणिकुलातुम नामक पौधे से प्राप्त होने वाला), नेगुस (सांगरिया य एक हॉट ड्रिंक जो पोर्ट वाइन, चीनी, नींबू औरस्पाइस के साथ बनायी जाती है), सोडा, सॉफ्ट और सोडत, वरमाउथ, जर्रा (दक्षिण स्पेन की आडू और नेक्टर की सांगरिया, जिसके स्पेनिश में शब्द अर्थ है शराब, चीनी, नींबू, संतरे या मसाले को मिला कर बनने वाली एक मसालेदार ठंडी और गर्म शराब), अमजाके (एक मीठा कम-अल्कोहलिक पेय पदार्थ (< 1% अल्कोहल) चावल से बनी कोजी, मिरिन (एक मीठा मादक पेय (< 10% अल्कोहल) शूचू (स्फिरिट युक्त पेय), चावल और कोजी के मिश्रण से बना), "मलटर नाट्यवेस", और तैयार कॉकटेल (शराब, लिक्वेयर्स, मदिरा, सुगंध, फल और पौधों का अर्क का मिश्रण, जिसे रेडी-टू-ड्रिंक के रूप में तैयार करके पेय उत्पादों और मिश्रणों में घोला कर बेचा जा सकता है)। ठन्डे - प्रकार के पेय जो बियर, माल्ट, वाइन या स्फिरिट युक्त पेय, फल जूस, और सोडा पानी (अगर कार्बोनेटेड है) से बनाये जाते हैं।

15.0 रेडी -टू -इटसेवरीज

इसमेंसेवरीजसनेक फूड्स के सभी प्रकार शामिल हैं।

15.1 स्नैक्स जो- आलू, अनाज, आटा या स्टार्च (जड़ों और टुबेरस, दालों और फलियां से) से बने हैं:

सभी दिलकश स्नैक्स, फलेवर युक्त या फलेवर विहीन भोज्य इसमें शामिल हैं लेकिन इसमें बिना मीठे क्रैकर्स (श्रेणी 07.1.2) शामिल नहीं हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैं आलू के चिप्स, पॉपकॉर्न, प्रेट्जेल, चावल क्रैकर्स (सेनबै), सुगंधित क्रैकर्स (उदाहरण के लिएचीज़ के स्वाद वाले क्रैकर्स), भुजिया (नमकीन नाश्ता जो आटे, मक्की, आलू, नमक, ड्राइड फ्रूट, मूँगफली, मसाले, रंग, स्वाद और एंटी ओक्सिडेंट्स के मिश्रण से तैयार किए जाते हैं) और पापड़ (भीगे चावल का आटा या काले चने के आटे या मटर के आटे, नमक और मसालों के साथ मिश्रित करके बनाया जाता है, और गोल या चपटी रोटी के आकार में बनाया जाता है)।

15.2 प्रसंस्कृत नट सहित, कोटेड नट और नट मिश्रण (जैसे ड्राइड फ्रूट)

इसमें सभी प्रकार के प्रसंस्कृत सूखे मेवे शामिल हैं: उदाहरण के लिए ड्राई-रोएस्टिंग, रोएस्टिंग, मरिनटिंग या बोइलिंग, या तो इन-शेल्लोर में शेल्लेड या फिर साल्टेड या अनसाल्टेड शामिल हैं। योगहर्ट -, सरैअल -, और हनी से ढके नट और सूखे मेवे -नट-और- सरैअल स्नैक्स (उदाहरण के लिए "ट्रेल मिक्सस ") को यहां वर्गीकृत किया गया है। चॉकलेट से ढके नट को 05.1.4 में वर्गीकृत किया गया है, और नकली चॉकलेट से कवर्ड नट्स को 05.1.5 में शामिल किया गया है।

15.3 मछली से बने स्नैक्स

यह मछली, मछली उत्पादों या मछली के स्वाद वाले कारकों से बने दिलकश क्रैकर्स का वर्णन करता है। खाद्य श्रेणी 09.2.5 में एक स्नैक के रूप में सूखी मछली पर से उपभोग किये जाने के लिए वर्णित किया गया है और सूखे मांस से बने स्नैक्स (जैसे बीफ झटकेदार, पेमिकन) को खाद्य श्रेणी 08.3.1.2 में वर्णित किया गया है।

16.0 तैयार खाद्य पदार्थ

ये खाद्य पदार्थ अन्य खाद्य श्रेणी (01-15) में शामिल नहीं होते हैं और इन पर मामला दर मामला विचार किया जाना चाहिए। तैयार खाद्य पदार्थ (जैसे मांस, सॉस, अनाज, चीज, सब्जियां), एकाधिक घटकों का मिश्रण होता है, ये घटक अन्य खाद्य श्रेणियों में भी शामिल होते हैं। तैयार खाद्य पदार्थ के लिए उपभोक्ता (जैसे हीटिंग, थविंग, रीहाईड्रॉइंग) को कम से कम तैयारी की आवश्यकता होती है। इस खाद्य श्रेणी में योजकों को केवल इन प्रावधानों में सूचीबद्ध किया जाएगा, यदि योजक की जरूरत हो: (i) पूरी तरह तकनीकी कार्यशैली में तैयार खाद्य उपभोक्ता को बेचे जाने के रूप में या (ii) उपयोग के स्तर पर भोजन तैयार करने के उद्देश्य से जिसे तकनीकी कार्यशैली द्वारा व्यक्तिगत घटकों से हिसाब से दर्ज किया जा सकता हो।

III कार्यात्मक वर्ग, परिभाषाएं और प्रौद्योगिकीय प्रयोजन

क्र.सं.	कार्यात्मक वर्ग	परिभाषाएं	प्रौद्योगिकीय प्रयोजन
---------	-----------------	-----------	-----------------------

1	अम्लता नियामक	एक खाद्य योजक जो भोजन की अम्लता या क्षारीयता पर नियंत्रण करता है	अम्लता नियामक, एसिड, एसिडिफ़िएर, क्षार, बेस, बफर, बफरन एजेंट, पीएच में तालमेल करने वाला एजेंट
2	एंटी केकिंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो भोजन के अवयव की एक दूसरे में मिलने की प्रवृत्ति को कम कर देता है।	एंटी केकिंग एजेंट, एंटी स्टिक एजेंट, सुखाने वाला एजेंट, डस्टिंग एजेंट
3	एंटी फोमिंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो फोमिंग को रोकता है या कम कर देता है।	एंटी फोमिंग एजेंट, डी -फोमिंग एजेंट
4	एंटीऑक्सीडेंट	एक खाद्य योजक जो ऑक्सीकरण के द्वारा खाद्य पदार्थों को खराब होने से बचा कर जीवन अवधि को लंबा करता है।	एंटीऑक्सीडेंट, एंटीऑक्सीडेंट सीनेरजिस्ट, एंटी ब्राउनिंग एजेंट
5	ब्लीचिंग एजेंट	एक खाद्य योजक (बिना -आटेवाला) जिसे खाद्य को रंगहीन बनाने में इस्तेमाल किया जाता है। ब्लीचिंग एजेंट पिगमेंट्स में शामिल नहीं किया जाता।	ब्लीचिंग एजेंट
6	बल्किंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो अपनी उपलब्ध ऊर्जा के मान का योगदान किए बिना बहुतायत में भोजन को बनाने में योगदान देता है।	बल्किंग एजेंट, फिलर
7	कार्बोनेटिंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो एक खाद्य में कार्बोनेशन प्रदान करने के लिए इस्तेमाल किया जाता है	कार्बोनाटिंग एजेंट
8	कर्रिएर	एक खाद्य योजक जो घोलने में, पतला करने में, फैलाने में और भौतिक रूप से फेरबदल किए हुए, खाद्य योजक या फंक्शन को बिना बदले उसके पोषक तत्व (और किसी भी तकनीकी प्रभाव के बिना) को उसकी हैंडलिंग, बनाने या खाद्य योजक या पोषक तत्वों के उपयोग को सुविधाजनक बनाने के लिए प्रयोग में लाया जाता है।	कर्रिएर, कर्रिएर साल्वेंट, पोषक वाहक, अन्य खाद्य योजक के लिए मंदक, इनकैप्सूलिंग एजेंट
9	रंग	एक खाद्य योजक जो भोजन में रंग मिलाता है या उसे पुनःस्थापित करता है।	रंग, सजावटी पिगमेंट, सरफेस कलौरेंट
10	रंग प्रतिधारण एजेंट	एक खाद्य योजक, जो एक खाद्य का रंग तेज करके उसे स्थिर और बरकरार रखता है	रंग रिटेंशन एजेंट, कलर फिक्सटीव, कलर स्टेबलाइजर, कलर सहायक
11	पायसीकारक	एक खाद्य योजक जो एक भोजन के दो या अधिक चरणों में एकसमान गाढ़ापन करता है या बनाए रखता है	इमल्सिफ़िएर, प्लास्टिसिजेर, डिस्पेसिंग एजेंट, सरफेस एक्टिव एजेंट, क्रीस्टलिजेशन इन्हीबिटर, डेंसिटी एडजस्टमेंट एजेंट (पेय पदार्थों में स्वाद कारक तेल), सस्पेंशन एजेंट, क्लॉडिंग एजेंट

12	इमल्सीफयिंग साल्ट	एक खाद्य योजक जो प्रसंस्कृत खाद्य के निर्माण में वसा को अलग होने से रोकने के लिए प्रोटीन को पुनःव्यवस्थित करता है	इमल्सीफयिंग साल्ट, मेल्लिंग साल्ट
13	फर्मिंगएजेंट	एक खाद्य योजक जो फल या सब्जियों को एकसमान और कुरकुरा रखता है, या जेल्लिंग एजेंट्स के साथ बढ़िया तालमेल करके एक जेल का उत्पादन करता है या मजबूत करता है	फर्मिंग एजेंट
14	स्वाद बढ़ाने वालाएजेंट	एक खाद्य योजक जो मौजूदा स्वाद और/या एक भोजन की गंध को बढ़ाता है।	स्वाद बढ़ाने वाला, स्वाद सीनेरजिस्ट।
15	आटे का उपचार करने वाले एजेंट	एक खाद्य योजक जो आटे में इसकी पाक गुणवत्ता या रंग में सुधार करने के लिए आटे में मिलाया जाता है।	फ्लौर ट्रीटमेंट एजेंट, फ्लौर ब्लीचिंग एजेंट, फ्लौर इम्प्रूवर, आटा कंडीशनर, आटा स्ट्रेंगथनिंग एजेंट
16	फोमिंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो एक तरल या ठोस खाद्य में एक समान गैसीय अवस्था का फैलाव बनाए रखता बनाता है।	फोमिंग एजेंट, हि पिंग एजेंट, एरॉटिंग एजेंट
17	जेल्लिंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो एक जैल के गठन के माध्यम से एक खाद्य को बनावट देता है।	जेल्लिंग एजेंट
18	ग्लेजिंग एजेंट	एक खाद्य योजक जो जब एक भोजन की बाहरी सतह पर लगाया जाये, तो उससे एक चमकदार उपस्थिति प्रदान करने के साथ उसे एक सुरक्षात्मक कोटिंग प्रदान करता है।	ग्लेजिंग एजेंट, सीलिंग एजेंट, कोटिंग एजेंट, सरफेस -फिनिशिंग एजेंट, पॉलिशिंग एजेंट, फिल्म -फॉर्मिंग एजेंट
19	हयुमिक्टेंट	एक खाद्य योजक जो शुष्क वातावरण का प्रतिकार करके भोजन को बाहर से सुखाने से रोकता है	हयुमिक्टेंट मॉइस्चर रोकने वाला एजेंट, वेटिंग एजेंट
20	रिटेंशन पैकेजिंग गैस	एक खाद्य योजक जो गैस है और जो एक कंटेनर में भोजन को भरने से पहले, या भरने के दौरान या भरने के बाद ऑक्सीकरण या खराबी से होने वाले नुकसान से भोजन की रक्षा के लिए भरी जाती है।	पैकेजिंग गैस
21	प्रिज़र्वेटीव	एक खाद्य योजक जो सूक्ष्मजीवों के कारण भोजन को खराब होने से बचा कर उसकी जीवन अवधि लम्बी करता है।	प्रिज़र्वेटीव, एंटी माइक्रोबियल प्रिज़र्वेटीव, एंटी मयकोटिक एजेंट, बक्टेरियोफेज कंट्रोल एजेंट, फंगी स्टेटिक एजेंट, एंटी मोल्ड और एंटी रोप एजेंट, एंटी माइक्रोबियल सीनेरजिस्ट

22	प्रोपेलेंट	एक खाद्य योजक गैस, जो एक एक कंटेनर में भोजन को खराब होने से बचाती है	प्रोपेलेंट
23	रेजिंग एजेंट	एक खाद्य योजक या खाद्य योजक का एक संयोजन, जो गैस या गैसों को छोड़ता है और इस तरह एक आटा या लेई की मात्रा को बढ़ाता है।	रेजिंग एजेंट
24	सेक्वेस्ट्रेंट	एक खाद्य योजक जो एक कैट आयन की उपलब्धता को नियंत्रित करता है।	सेक्वेस्ट्रेंट
25	स्टबलाइज़र	एक खाद्य योजक जो दो या अधिक घटकों को एक समान फैलाव बनाए रखना संभव बनाता है।	स्टबलाइज़र, फोम स्टबलाइज़र, कलॉइडल स्टबलाइज़र इमल्शन स्टबलाइज़र
26	स्वीटनर	एक खाद्य योजक (एक मोनो – या डाई सैकराइड शुगर के अलावा अन्य), जो भोजन को एक मीठा स्वाद प्रदान करता है।	स्वीटनर, इंटेंस स्वीटनर, बल्क स्वीटनर
27	थिकनर	एक खाद्य योजक जो एक भोजन की चिपचिपाहट को बढ़ाता है।	थिकनर, बोडयिंग एजेंट, बाइंडर, टेक्सचुरिजिंग एजेंट

IV खाद्य उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

यथा विनिर्दिष्ट विनियमों और निम्नलिखित सारणीओं के अनुसार खाद्य उत्पादों में योजक शामिल हो सकते हैं (सारणी 1 से 15 में सभी बड़े और मोटे शब्द परिशिष्ट-1 में सूचीबद्ध योजकों का समूह निर्दिष्ट करता है।)

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
1	खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पाद छोड़कर डेयरी उत्पाद और अंनलॉग,				
1.1	दूध और डेयरी आधारित पेय				
01.1.1	दूध और छाछ (सादा)				
01.1.1.1	दूध (सादा)	फॉस्फेट्स	338	केवल स्टेरलाइज्ड दूध (सादा) के लिए अनुमति	33, 227
01.1.1.2	छाछ (सादा)	फॉस्फेट्स	338	केवल यूएचटी एवं स्टेरलाइज्ड छाछ (सादा) के लिए अनुमति	33
01.1.2	डेयरी आधारित पेय, सुरुचियुक्त तथा/अथवा किण्वित (जैसेकि चॉकलेट दूध, कोको, एगनॉग, पेय दही, छेनाजल आधारित	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161, 188
		एलीटेम	956	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
		एल्युराइड एसी	129	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161, 52
		एस्पार्टेम	951	600 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161, 191
		एस्पार्टेम-एसेसलफेम लवण	962	350 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161, 113

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
	पेय) सुरुचिकर दूध, खमीरीकृत पेय, लस्सी, सुरुचिकर खमीरीकृत दूध	त्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	52	
		कैरोटीनोइड्स	160a(i)	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	52	
			160a(iii)			
			160e			
			160f			
		करक्यूमिन			100 मिग्रा / किग्रा	
		कैथाक्सेनथिन		161g	15 मिग्रा / किग्रा	52, 170
		कैरामेल रंग (सादा)			जीएमपी	
		कैरामेल III – अमोनिया कैरामेल		150c	2000 मिग्रा / किग्रा	52
		कैरामेल IV – सल्फाइट अमोनिया कैरामेल		150d	2000 मिग्रा / किग्रा	52
		बिक्सिन / गैर बिक्सिन पर आधारित (50:50 अनुपात) एनेटो अर्क		160 b (i), (ii)	100	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जी		160a(ii)	1000 मिग्रा / किग्रा	52
		ग्लासरोल के डाइएसीटिलटारटरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स		472e	5000 मिग्रा / किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ		143	100 मिग्रा / किग्रा	52
		अंगूर की छाल का अर्क		163(ii)	150 मिग्रा / किग्रा	181, 52
		आयरन ऑक्साइड्स		172(i)	20 मिग्रा / किग्रा	52
				172(ii)		
				172(iii)		
		इंडीगोटाइन (इंडीगो करमाइन)		132	100 मिग्रा / किग्रा	52
		निओटेम		961	20 मिग्रा / किग्रा	161
		फॉस्फेट्स		338	1320 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		पॉलीसोर्बेट्स		432	3000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		पोनसियू 4आर (कोकिनिअल रेड ए)		124	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161, 52
		कैरमोजाइन			100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
	इरीथ्रोसिन			50 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
	टारट्रेजाइन			100 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
	वसायुक्त एसिडों का प्रोपिलीन ग्लाइकोल एस्टर्स		477	5000 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
	रीबोफ्लेविन्स		101(i)	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	52	
			101(ii)			
			101(iii)			
	सेक्रींस		954(i)	80 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161	
			954(ii)			

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			954(iii)		
			954(iv)		
		सोर्बेट्स	200	1000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	220, 42
			201		
			202		
			203		
		स्टेविओल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	26, 201
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सनसैट यैलो एफसीएफ	110	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	52
		सोडियम एल्युमिनोसिलिकेट	554	60 मि.ग्रा / कि.ग्राम	6, 253
		गैलन गम		जीएमपी	
		हाइड्रोक्सी प्रोपिल मेथिल सेल्युलोज		प्लेवर दूध के लिए 0.1 से 0.75%	
1.2	किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 (डेयरी-आधारित पेयों) को छोड़कर खमीरीकृत दूध उत्पाद योगहर्ट, सुरुचिकर योगहर्ट, दही, सुरुचिकर दही, मिष्टी दही	फॉस्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
01.2.1	किण्वित दूध (सादा)	कैरामेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		फॉस्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
01.2.1.1	किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा-अनुपचारित	सादे ताजे (उष्मा-अनुपचारित) किण्वित दूध में किसी भी योजक की अनुमति नहीं है			
01.2.1.2	किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा-उपचारित	कैरामेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	12
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिलटारटरेरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		फॉस्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		ग्लाइसरोल के ऐसीटिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	234
		गैलन गम	418	जीएमपी	234
		ग्लूकोनो डेल्टा -लैक्टोन	575	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्वार गम	412	जीएमपी	234
		गम अराबिक (एसेसिया गम)	414	जीएमपी	234
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल सेल्युलोज	463	जीएमपी	234
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल मेथिल सेल्युलोज	464	जीएमपी	234
		कोराया गम	416	जीएमपी	234
		कन्जेक प्लोर	425	जीएमपी	234
		ग्लाइसरोल के लैक्टिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472b	जीएमपी	234
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504(i)	जीएमपी	
		मैगनीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	234
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	
		मैलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	
		मेथिल सेल्युलोज	461	जीएमपी	234
		मेथिल इथाइल सेल्युलोज	465	जीएमपी	234
		माइक्रोक्रीस्टेलिन सेल्युलोज (सेल्युलोज जैल)	460(i)	जीएमपी	234
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	234
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	234
		पैक्टिन्स	440	जीएमपी	234
		एल्मीनिक एसिड	400	जीएमपी	234
		अमोनियम एल्मीनेट	403	जीएमपी	234
		अमोनियम हाइड्रॉक्साइड	527	जीएमपी	
		कैल्शियम एल्मीनेट	404	जीएमपी	234
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड	526	जीएमपी	
		कैल्शियम लेक्टेट	327	जीएमपी	
		कैल्शियम ऑक्साइड	529	जीएमपी	
		कैरामेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरामेल		जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59
		कैरोब बीन गम	410	जीएमपी	234
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल का साइट्रिक और वसायुक्त एसिड	472c	जीएमपी	234

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिल टारटेरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472 e	जीएमपी	
		पोटेशियम एल्मीनेट	402	जीएमपी	234
		पोटेशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	234
		पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	234
		पोटेशियम लेक्टेट	326	जीएमपी	
		पाउडरयुक्त सेल्युलोज	460(ii)	जीएमपी	
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम सहित माइरीस्टिक, पाल्मीटिक और स्टीयरिक एसिडों का लवण	470(i)	जीएमपी	234
		कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम सहित ऑइलिक एसिड का लवण	470(ii)	जीएमपी	234
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	234
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सीमेथिल सेल्युलोज (सेल्युलोज गम)	466	जीएमपी	234
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	234
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रॉक्साइड	524	जीएमपी	
		सोडियम लेक्टेट	325	जीएमपी	
		टेरा गम	417	जीएमपी	234
		ट्रेगाकैथ गम	413	जीएमपी	234
		ट्राइपोटेशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	234
		जैनाथन गम	415	जीएमपी	234
		करक्यूमिन	100 (i)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		रीबोफ्लेविन	101 (i)	जीएमपी	
		कैरामेल रंग (सादा) कैरामेल I	150 a	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरामेल कलर्स (अमोनियम सल्फाइट प्रक्रिया) कैरामेल IV	150 d	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बिक्सिन / गैर-बिक्सिन आधारित (50:50 अनुपात)	160 b (i), (ii)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एनेटो एक्सट्रेक्ट			
		बेटा एपो-8 कैरोटीनोल	160 e	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा कैरोटीन	160a(i)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैथाक्सेनथिन	161 g	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा एपो-8 कैरोटिनोइक एसिड के इथाइल एस्टर		100 मि.ग्रा / कि.ग्राम, नोट: केवल पलेवर और फ्रुट दही में	
		टारट्रेजाइन	102	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कर्मोइसिन	122	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		पोनसियू 4आर	124	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		इंडीगोटाइन (इंडीगोकरमाइन)	132	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	3
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
01.2.2	रेनेटकृत दूध (सादा)	कैरामेल IV- सल्फाइड अमोनिया कैरामेल	150d	अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के प्रभाव को ध्यान में रखते हुए, इसे कोडेक्स, जीएमपी के साथ मंजूरी दी गई	
		ग्लाइसरोल का डाइएसीटिलटारटरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		फॉस्फेट्स	338	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		सोर्बेट्स	200 201 202 203	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	42
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59
		लेसीथिन	322(i)	जीएमपी	
		कैरोब बीन गम	410	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		गम आर्बिक (एसेसिया गम)	414	जीएमपी	
		मैनीटोल	421	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल	422	जीएमपी	
		माइक्रोक्रीस्टेलिन सेल्युलोज (सेल्युलोज जैल)	460(i)	जीएमपी	
		मिथाइल सेल्युलोज	461	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल सेल्युलोज	463	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल मिथाइल सेल्युलोज	464	जीएमपी	
		मेथिल इथाइल सेल्युलोज	465	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्लाइसरोल के ऐसीटिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल के लैक्टिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472b	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल के साइट्रिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472c	जीएमपी	
		मैगनीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	
		डैक्स्ट्रीन्स, सेका हुआ स्टार्च	1400	जीएमपी	
		एसिड-आधारित स्टार्च	1401	जीएमपी	
		एल्केलीन आधारित स्टार्च	1402	जीएमपी	
		ब्लीच स्टार्च	1403	जीएमपी	
		ऑक्सीकृत स्टार्च	1404	जीएमपी	
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	
		डिस्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	
		एसीटिलेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	
		एसीटिलेटेड डिस्टार्च एडीपेट	1422	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल स्टार्च	1440	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल डिस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	
		पेक्टिन	440	जीएमपी	
		फॉस्फेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	
		पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्युलोज	460(ii)	जीएमपी	
		सोर्बेट्स		जीएमपी	
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम सहित माइरीस्टिक, पाल्मीटिक और स्टीयरिक एसिडों का लवण	470(i)	जीएमपी	
		कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम सहित ऑइलिक एसिड का लवण	470(ii)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सीमेथिल सेल्युलोज (सेल्युलोज गम)	466	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	
		स्टार्च एसीटेट	1420	जीएमपी	
		स्टार्च सोडियम ऑक्टैनिल सुसीनेट	1450	जीएमपी	
		स्टार्च, एंजाइम आधारित	1405	जीएमपी	
		टेरा गम	417	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ट्रागाकैथ गम	413	जीएमपी	
		ट्राइपोटेशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
1.3	संघनित / वाष्पित दूध और अॅनालॉग (सादा)				
01.3.1	संघनित दूध (सादा) वाष्पित दूध मीटा संघनित दूध	कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	2000 मि.ग्रा / कि.ग्राम एकल, अथवा संयोजन में 3000 मि. ग्रा / कि.ग्राम	
		सोडियम साइट्रेट्स	331		
		पोटेशियम साइट्रेट्स	332		
		कैल्शियम साइट्रेट्स	333		
		फॉस्फेट्स	338		
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)		
		पोटेशियम कार्बोनेट	501 (i)		
		पोटेशियम क्लोराइड	508		
		कैल्शियम क्लोराइड	509		
		ग्लूको डेल्टा लैक्टोन	575		जीएमपी
		प्रोपिओनिक एसिड (एकल या मिश्रित) को व्यक्त करते प्रोपिओनिक एसिड; सोडियम और कैल्शियम प्रोपिओनेट	280, 281, 282	2000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	केवल खोया के लिए अनुमति
		सॉर्बिक एसिड	200		केवल खोया के लिए अनुमति
		सोडियम सोर्बेट	201		केवल खोया के लिए अनुमति
		पोटेशियम सोर्बेट	202		केवल खोया के लिए अनुमति
		कैल्शियम सोर्बेट	203		केवल खोया के लिए अनुमति
		नायसिन	234	12.5 मि.ग्रा / कि.ग्राम	केवल खोया के लिए अनुमति
		कैराजीनान	407	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
01.3.2	पेय श्वेतक:				
01.3.2.1	क) डेयरी आधारित: डेयरी श्वेतक			दूध पाउडर और क्रीम पाउडर में योजकों की अनुमति है, डेयरी श्वेतक में भी अनुमति दी जा सकती है	
01.3.2.2	ख) गैर-डेयरी आधारित: पेय श्वेतक	एस्कॉर्बिल एस्टर्स	304 305	80 मि.ग्रा / कि.ग्राम	10 -
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	2]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	1,61,188
		एस्पर्टेम	951	6]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	1,61,191
			160a(i)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	-

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कैरोटीनोइड्स	160a(iii)		-
			160e		-
			160f		-
		कैरामेल III— अमोनिया कैरामेल	150c	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	-
		कैरामेल IV— सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	-
		बीटा—कैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	-
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिल टारटरेरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		निओटेम	961	65 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
		फॉस्फेट्स	338	13]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		पॉलीसोर्बेट्स	432	4]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		वसायुक्त एसिडों के प्रोपिलीन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		रीबोफलेविन्स	101(i)	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
			101(ii)		
			101(iii)		
		सोर्बेट्स	200	200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	42
			201		
			202		
			203		
		सोडियम एल्युमिनो सिलिकेट	554	570 मि.ग्रा / कि.ग्राम	260, 6, 161
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	580 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	20]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		तृतीयक ब्यूटिलहाइड्रोक्वीनार्ड (टीबीएचक्यू)	319	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	15, 195
1.4	क्रीम (सादा) और अन्य तुल्यरूपक्रीम और मलाई	किसी भी योजक की अनुमति नहीं है			
01.4.1	पास्चरीकृत क्रीम(सादा) क्रीम और मलाई	किसी भी योजक की अनुमति नहीं है			
01.4.2	विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, फेंटना और फेंटी गई क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)	फॉस्फेट्स	338	2,200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		पॉलीसोर्बेट्स	432	1]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		ग्लाइसरोल के ऐसीटिक और वसा युक्त एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसीटिलेटेड डिस्टार्च एडीपेट	1422	जीएमपी	
		एसीटिलेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	
		एसिड-आधारित स्टार्च	1401	जीएमपी	Note 236
		अगार	406	जीएमपी	
		एल्मीनिक एसिड	400	जीएमपी	
		अमोनियम एल्मीनेट	403	जीएमपी	
		ब्लीचड स्टार्च	1403	जीएमपी	Note 236
		कैल्शियम एल्मीनेट	404	जीएमपी	
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कैल्शियम क्लोराइड	509	जीएमपी	
		कैल्शियम लेक्टेट	327	जीएमपी	
		कैल्शियम सल्फेट	516	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	Note 278, 59
		कैरोब बीन गम	410	जीएमपी	
		कैराजीनान	407	जीएमपी	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल के साइट्रिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472c	जीएमपी	
		डेक्सट्रीन्स, रोस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	Note 236
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिलटारटरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472 e	6000	
		डिस्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		गम अराबिक (एसीसिया गम)	414	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल सेल्युलोज	463	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल डिस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल मेथिल सेल्युलोज	464	जीएमपी	
		हाइड्रॉक्सीप्रोपिल स्टार्च	1440	जीएमपी	
		कोन्जैक फ्लोर	425	जीएमपी	नोट 236
		लैक्टिक एसिड, एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल के लैक्टिक	472b	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		और वसायुक्त एसिड एस्टर्स			
		लेसीथिन	322(i)	जीएमपी	
		मेथिल सेल्युलोज	461	जीएमपी	
		मेथिल इथाइल सेल्युलोज	465	जीएमपी	
		माइक्रोक्रीस्टेलिन सेल्युलोज (सेल्युलोज जैल)	460(i)	जीएमपी	
		वसायुक्त एसिडों के मोनो- और डाई-ग्लेसराइड्स	471	जीएमपी	
		मोनो स्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	नोट 278, 59
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	नोट 278, 59
		ऑक्सीकृत स्टार्च	1404	जीएमपी	नोट 236
		पेक्टिन्स	440	जीएमपी	
		फॉस्फेटिड डिस्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	
		पॉलीडेक्सट्रोसेस	1200	जीएमपी	नोट 236
		पोटेशियम एल्मीनेट	402	जीएमपी	
		पोटेशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	
		पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	501(ii)	जीएमपी	
		पोटेशियम लेक्टेट	326	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्युलोज	460(ii)	जीएमपी	
		एक्यूमा आधारित सीवीड (पीईएस)	407a	जीएमपी	
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सी-मिथाइलसेल्युलाज (सेल्युलोज गम)	466	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजनकार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम लेक्टेट	325	जीएमपी	
		सोडियम सैसक्वीकार्बोनेट	500(iii)	जीएमपी	
		स्टार्च एसीटेट	1420	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		स्टार्च सोडियम ऑक्टेनिकल ससीनेट	1450	जीएमपी	
		टेरा गम	417	जीएमपी	नोट 236
		ट्रैगाकंथ गम	413	जीएमपी	नोट 236
		ट्राइकैल्शियम साइट्रेट	333(iii)	जीएमपी	
		ट्राइपोटेशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
		जैनाथन गम	415	जीएमपी	
01.4.3	पका क्रीम (सादा)	ग्लाइसरोल के डाइएसीटिलटारटेरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472e	5000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		नाइसिन	234	10 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		फॉस्फेट्स	338	2,200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		पॉलीसोर्बेट्स	432	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
01.4.4	क्रीम अॅनालॉग	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	188, 161
		एस्परटेम	951	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	1,91,161
		कैरोटीनोइड्स	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	20 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरामेल III- अमोनिया कैरामेल	150c	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरामेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	20 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिलटारटेरिक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472e	6,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	181, 201
		निओटेम	961	33 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
		फॉस्फेट्स	338	2,200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		पॉलीसोर्बेट्स	432	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		वसायुक्त एसिडों के प्रोपिलीन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	86
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	580 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
1.5	दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण और चूर्ण अॅनालॉग (सादा)				
01.5.1	दूध चूर्ण तथा क्रीम	एस्कॉर्बिल एस्टर्स	304	500 मि.ग्रा / कि.ग्राम	10

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट		
	चूर्ण (सादा)		305				
		कैल्शियम एल्युमिनियमसिलिकेट	556	265 मि.ग्रा / कि.ग्राम	6, 259		
		ग्लाइसेरोल के डाइएसीटिल टारटरिक और वसायुक्त एसिडएस्टर्स	472e	10, 000 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
		फॉस्फेट्स	338	फॉस्फेट, क्लोराइड, कार्बोनेट और साइट्रेट्स के लिए 3000 मि.ग्रा / कि.ग्राम एकल अथवा संयोजन में,	33		
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	196, 15, 75		
		पोटेशियम कार्बोनेट	501(i)				
		पोटेशियम क्लोराइड	508				
		कैल्शियम क्लोराइड	509				
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)				
		सोडियम साइट्रेट्स	331				
		पोटेशियम साइट्रेट्स	332				
		कैल्शियम साइट्रेट्स	333				
		पॉलीडाईमेथिलसिलोक्सेन	900a			10 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		प्रोपिल गैलेट	310			200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सोडियम एल्युमिनोसिलिकेट	554	265 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
		सुक्रो ग्लाइसिराइड्स	474	10,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
		लैसिथिन्स		2500 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
		वसायुक्त एसिडों के मोनो- और डाई- ग्लिसराइड्स	471	2500 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
		एंटीऑक्सीडेंट, एकल या मिश्रित					
		मैग्नीशियम कार्बोनेट्स	504	जीएमपी			
		सोडियम हाइड्रॉक्साइड	524	जीएमपी			
		कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड	526	2000 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
		पोटेशियम हाइड्रॉक्साइड	525	2000 मि.ग्रा / कि.ग्राम			
	एल-एस्कोर्बिक एसिड	300	500 मि.ग्रा / कि.ग्राम				
01.5.2	चूर्ण अॅनालॉग	एस्कोर्बिल एस्टर्स	304	80 मि.ग्रा / कि.ग्राम	10		
			305				
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	188, 161		
		एस्परेटेम	951	2,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	191, 161		
		कैरोटीनोइड्स	160a(i)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	209		

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		कैल्शियम एल्युमिनियमसिलिकेट	556	570 मि.ग्रा / कि.ग्राम	6, 259
		कैरामेल III – अमोनिया कैरामेल	150c	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरामेल IV – सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	5,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिलटारटरेक और वसायुक्त एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	150 मि.ग्रा / कि.ग्राम	201, 209, 181
		निओटेम	961	65 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
		फॉस्फेट्स	338	4,400 मि.ग्रा / कि.ग्राम	88, 36
		पॉलीसोर्बेट्स	432	4,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		वसायुक्त एसिडों के प्रोपिलीन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	सीमा बहुत अधिक है, इसकी संघटक पदार्थ के रूप में अनुमति दी जा सकती है	
		रीबोफ्लेविन्स	101(i)		
			101(ii)	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
			101(iii)		
		सोडियम एल्युमिनो सिलिकेट	554	570 मि.ग्रा / कि.ग्राम	6, 259
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मि.ग्रा / कि.ग्राम	26, 201
1.6	चीज और अंनलॉग	कोई प्रावधान नहीं			
01.6.1	अनपका चीज	एस्परटेम	951	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161, 191
		कैरोटीनोइड्स	160a(i)		
			160a(iii)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	161
			160e		
			160f		
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफाइलिनस, कॉपरकॉम्प्लैक्स	141(i)		
			141(ii)	50 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैथाक्सेन्थिन	161g	15 मि.ग्रा / कि.ग्राम	201
		कैरामेल III – अमोनिया कैरामेल	150c	15,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	201
		कैरामेल IV – सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	201
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	600 मि.ग्रा / कि.ग्राम	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इंडीगोटाइन(इंडीगो कार्निन)	132	200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	3
		लारिक ऑरजिनेटेड इथाइल एस्टर	243	200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मि.ग्रा / कि.ग्राम	80, 3
		फॉस्फेट्स	338	4,400 मि.ग्रा / कि.ग्राम	33
		पॉलीसोर्बेट्स	432	80 मि.ग्रा / कि.ग्राम	38
		पोनसियु 4आर (कोचिनल रेड ए)	124	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	3, 161
		रीबोफ्लेविन्स	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सोर्बेट्स	200 201 202 203	2]000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	42, 223 छेना और पनीर के लिए भी
		नाइसिन		केवल छेना / पनीर में	12.5 मि.ग्रा / कि.ग्राम
		प्रोपिओनिक एसिड, सोडियम प्रोपिओनेट, कैल्शियम प्रोपिओनेट, एकल या मिश्रित रूप में प्रोपिओनिक एसिड		280, 281, 282, 283 केवल छेना / पनीर में	3000 मि.ग्रा / कि.ग्राम
		ग्लूकोनो डेल्टा लैक्टोन		575 केवल छेना / पनीर में	जीएमपी
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	3
		कैल्शियम क्लोराइड	509	क्रीम चीज को छोड़कर नोट सहित दूध का 200 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		एमनोटो बीटा कैरोटीन	-	कुलूमिर्स को छोड़कर नोट सहित 600 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरागेनन	-	5000 मि.ग्रा / कि.ग्राम केवल क्रीम चीज के लिए नोट सहित	
		ग्वार गम	-	5000 मि.ग्रा / कि.ग्राम केवल क्रीम चीज के लिए नोट सहित	
		केराया गम	-		
		ट्रागाकैथ गम	-		
		जैनथम गम	-		
		सोडियम / पोटेशियम / कैल्शियम के एल्गीनेट	-		
		अमोनियम एल्गीनेट	-		
		जिलेटिन	-		
		पेक्टिंस	-		
		प्रोपिलीन	-		

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
		ग्लाइकोलएल्मीनेट				
01.6.2	पका चीज <i>चीज, चेडडर चीज, दानबो चीज, एडम चीज, गोड़ा चीज, हावर्टी चीज, टिलिस्टर चीज, कैममबर्ट चीज, ब्राई चीज, एसटी पॉलिन चीज, सैमस चीज, एमनटेलर चीज, प्रोवोलन चीज, अत्यधिक कठोर ग्रेटिन चीज, चीज/स्लाइस्ड/कट/स्रेजड चीज</i>	कैथाक्सेनथिन	161g	15 मि.ग्रा / कि.ग्राम	201	
		लाइसोजाइम	1105	जीएमपी		
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मि.ग्रा / कि.ग्राम	3, 80	
		नाइसिन	234	12 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		सोर्बेट्स	200	3000 मि.ग्रा / कि.ग्राम, कोडेक्स के साथ श्रेणीबद्ध	42	
			201			
			202			
			203			
		कैल्शियम क्लोराइड	509	200 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		एमनोटो बीटा कैरोटीन		600 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		रीबोफ्लेविन्स		300 मि.ग्रा / कि.ग्राम सामान्य निर्णय के अनुसार		
		क्लोरोफिल		15 मि.ग्रा / कि.ग्राम अधिकतम		
		फॉस्फोरिक एसिड के मोनो / डाई / पॉली सोडियम लवण	339, 450(i, ii, iii) 451(i), 452(i)	फास्फोरस / कार्बोनेट्स / साइड्रेट / क्लोराइड के परिकलित के रूप में कुल लवण सामग्री 9000 मि.ग्रा. / कि.ग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए		
		फॉस्फोरिक एसिड के मोनो / डाई / पॉली पोटेशियम लवण	340, 450 (iv), (v), 451(ii) 452(ii)			
		फॉस्फोरिक एसिड के मोनो / डाई / पॉली कैल्शियम लवण	341, 450(vi), (vii), 452(iv)			
		सोडियम साइड्रेट	331			
		पोटेशियमसाइड्रेट	332			
		कैल्शियम साइड्रेट	333			
		करक्यूमिन	100 (i)		100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा कैरोटीन			100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा कैरोटीन्स , सब्जी	160 a (ii)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		एनेटो एक्सट्रैक्ट्स, गैर-बिक्सिन-आधारित	160b(ii)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		एनेटो एक्सट्रैक्ट्स, बिक्सिन-आधारित	160b(i)	10-50 मि.ग्रा / कि.ग्राम ऑरेंज रंग के लिए सामान्य		
		कैल्शियम और मैगनीशियम कार्बोनेट	170, 504	जीएमपी		
		सोर्बेट्स		3000 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		नाइसिन		12.5 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		प्रोपिओनिकएसिड, सोडियम प्रोपिओनेट, कैल्शियम प्रोपिओनेट, एकल या मिश्रित रूप में	280, 281, 282, 283	3000 मि.ग्रा / कि.ग्राम		

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		प्रोपिओनिक एसिड			
		पिमरिसिन (नेटामाइसिन)	235	2 मिलीग्राम/डीएम2 सतह; केवल सतह पर/छिलका प्रशोधन के लिए नोट सहित 5 मिमी से अधिक गहराई में मौजूद ना हो	
		ग्लूकोनो डेल्टा लैक्टोन	575	जीएमपी	
01.6.2.1	पका चीज— पपड़ी दार सहित	एस्कॉर्बिल एस्टर्स	304	500 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
			305		
		कैरोटीनोआइड्स	160a(i)	100 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल आईएनएस, कॉपरकॉम्प्लैक्सेज	141(i)	15 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
			141(ii)		
		कैथाक्सेनथिन	161g	15 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		कैरामेल IV— सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		करमाईन्स	120	125 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		बेता डूकैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	600 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		ग्लाइसरोल के डाइएसीटिलटारटेटिक और वसायुक्त एसिडएस्टर्स	472e	10,000 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		हेक्सामेथीलिन टेट्रामाइन	239	25 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		लॉरिक आरगीनेट इथाइल एस्टर	243	200 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		लाइसेजाइम	1105	जीएमपी	
		नेटामाइसिन (पिमारीसिन)	235	40 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		नाइसिन	234	12 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		रीबोफ्लेविन्स	101(i)	300 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
			101(ii)		
	101(iii)				
सोर्बेट्स	200	3,000 मि.ग्रा/कि.ग्राम			
	201				
	202				
	203				
01.6.2.2	पके चीज की पपड़ी	एल्यूरा रेड एसी	129	100 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
		कैरोटीनोइड्स	160a(i)	500 मि.ग्रा/कि.ग्राम	
			160a(iii)		
	160e				

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			160f		
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल आईएनएस, कॉपरकॉम्प्लैक्सेज	141(i) 141(ii)	75 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैथाक्सेनथिन	161g	15 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरामेल III- अमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैरामेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		आयरन ऑक्साइड	172(i) 172(ii) 172(iii)	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो करमाईन)	132	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		लाइसोजाइम	1105	जीएमपी	
		माइक्रोक्रीस्टेलिन वेक्स	905c(i)	30,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		नाइसिन	234	12 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		पोनसियु 4आर (कोचीनल रेड ए)	124	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		रीबोपलेबिन्स	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सोर्बेट्स	200 201 202 203	3,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	300 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
01.6.2.3	चीज चूर्ण (पुनःरचना के लिए; जैसेकि चीज सॉस)	कैरोटीनोइड्स	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	100 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफाइलिनस, कॉपर कॉम्प्लैक्सेज	141(i) 141(ii)	50 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		कैथाक्सेनथिन	161g	15 मि.ग्रा / कि.ग्राम	201
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जी	160a(ii)	1,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	
		लाइसोजाइम	1105	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मि.ग्रा / कि.ग्राम	3, 80	
		नाइसिन	234	12 मि.ग्रा / कि.ग्राम		
		सोर्बेट्स	200	3,000 मि.ग्रा / कि.ग्राम	42	
01.6.3	छेना चीज	लौरिक आरजीनेट इथाइलएस्टर	243	200 मिग्रा / किग्रा	42	
		सोर्बेट्स	200 201s 202 203	1,000 मिग्रा / किग्रा		
01.6.4	प्रसंस्कृतचीज					
01.6.4.1	सादा प्रसंस्कृतचीज प्रसंस्कृतचीज प्रसंस्कृतचीज स्प्रेड	एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा		161
		कैरोटीनोइड्स	160d(i) 160d(iii) 160M- 160p	100 मिग्रा / किग्रा		
		बीटा- कैरोटीन्सए सब्जी ग्लिसरोल के डाइएसीटिलटारटेरिकऔर वसायुक्तएसिड एस्टर्स	160d(ii) 472M-	1,000 मिग्रा / किग्रा 10,000 मिग्रा / किग्रा		
		हाइड्रॉक्सीबेंजोएट्सए पारा-	214 218	300 मिग्रा / किग्रा	27	
		आयरन ऑक्साइड्स	172(i) 172(ii) 172(iii)	50 मिग्रा / किग्रा		
		लौरिक आरजीनेट इथाइलएस्टर	243	200 मिग्रा / किग्रा	80,3	
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मिग्रा / किग्रा		
		फॉस्फेट्स	338	फास्फोरस / कार्बोनेट्स / साइ ट्रेट / क्लोराइड के परिकलित के रूप में कुल लवण सामग्री 9000 मि.ग्रा. / कि.ग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए		
		एनहाइड्रोस तत्व के रूप में सोडियमबाइकार्बोनेट / कैल्शियमकार्बोनेट	500(ii) 170(i)			
		सोडियमसाइट्रेट	331			
		पोटेशियम साइट्रेट	332			
		कैल्शियमसाइट्रेट	333			
		कैल्शियम क्लोराइड	509			
		रीबोफ्लेविन्स	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 मिग्रा / किग्रा		
		सोडियमएलीमिनियमफॉस्फे	1600	1600 मिग्रा / किग्रा	251ए6	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ट्स	200		
		सोर्बेट्स	201		
			202	3,000 मिग्रा / किग्रा	42
			203		
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा / किग्रा	3
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा / किग्रा	
		रीबोपलेविन	101	100 मिग्रा / किग्रा	
		क्लोरोफिल	140	100 मिग्रा / किग्रा	
		कैरोटीन (प्राकृतिक एक्सट्रेक्ट)		100 मिग्रा / किग्रा	
		एनेटो एक्सट्रेक्टबिक्सिनरुगैर. बिक्सिन (50रू50 अनुपात)	160(Ik) (i), (ii)	10.50 मिग्रा / किग्रा (ओरेंज रंग के लिए सामान्य)	
		कैल्शियमऔरमैगनीशियम कार्बोनेट्स	170, 504	जीएमपी	
		सॉर्बिकएसिडके रूप में परिकलित			
		सॉर्बिकएसिड, सोडियम सोर्बेट, पोटेशियम सोर्बेट, कैल्शियम सोर्बेट	200, 201, 202, 203	3000 मिग्रा / किग्रा	
		नाइसिन	234	12.5 मिग्रा / किग्रा	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		फॉस्फोरिक एसिड	338	जीएमपी	
		ऐसीटिकएसिड	260	जीएमपी	
		लैक्टिकएसिड	270	जीएमपी	
01.6.4.2	सुरुचियुक्त प्रसंस्कृत चीज, फल, वनस्पति, मांस इत्यादि युक्त सहित	एल्युर्ड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा	161
		कैरोटीनोआइड्स	160a(i)		
			160a(iii)		
			160e	100 मिग्रा / किग्रा	
			160f		
		क्लोरोफिल्सऔरक्लोरोफिल	141(i)		
		आईएनएसए	141(ii)	50 मिग्रा / किग्रा	
		कॉपरकॉम्प्लैक्सेज			
		कैथाक्सेन्थिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा	-
		कैरामेलIII - अमोनियाकैरामेल	150c	50,000 मिग्रा / किग्रा	
		कैरामेलIV - सल्फाइडअमोनियाकैरामेल	150d	50,000 मिग्रा / किग्रा	72
		बेटा ड्यूकैरोटीन्सए सब्जी ग्लिसरोल के डाइएसीटिल	160a(ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा	
		टारटेरिकऔरवसायुक्तएसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा / किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा	
		हाइड्रॉक्सीबेंजोएट्सए पारा.	214	300 मिग्रा / किग्रा	27
		आयरन ऑक्साइड्स	218 172(i) 172(ii) 172(iii)	50 मिग्रा / किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगोकारमाइन)	132	100 मिग्रा / किग्रा	
		लौरिक आरजीनेटिड इथाइलएस्टर	243	200 मिग्रा / किग्रा	
		नेटामाइसिन (पिमरिसीन)	235	40 मिग्रा / किग्रा	3, 80
		फॉस्फेट्स	338	9,000 मिग्रा / किग्रा	
		पोनसियु (कोचनील रेड ए)	124	100 मिग्रा / किग्रा	
		रीबोफलेविन्स	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 मिग्रा / किग्रा	
		सोडियमएल्युमिनियम फॉस्फेट्स		1600	251, 6
		सोर्बेट्स	200 201 202 203	3,000 मिग्रा / किग्रा	42
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा / किग्रा	
01.6.5	चीजऑनलॉग	एसेसलफेमपोटेशियम	950	350 मिग्रा / किग्रा	161, 188
		एल्युर्ड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा	3
		एस्परेम	951	1,000 मिग्रा / किग्रा	161, 191
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा	3
		कैरोटीनोइड्स	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	200 मिग्रा / किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल	141(i) 141(ii)	50 मिग्रा / किग्रा	
		आईएनएसए कॉपर कॉम्प्लैक्सेज			
		कैथाक्सेन्थिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा	
		कैरामेलाIII - अमोनियाकैरामेल	150c	50,000 मिग्रा / किग्रा	
		कैरामेलाIV - सल्फाइडअमोनियाकैरामेल	150d	50,000 मिग्रा / किग्रा	201
		बीटादू कैरोटीन्सए सब्जी	160a(ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा	3
		ग्लिसरोल के डाइएसीटिलटारटेरिकऔर	472e	10,000 मिग्रा / किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		वसायुक्तएसिड एस्टर्स अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रॉक्सीबेंजोएट्सए पारा.	214 218	500 मिग्रा/किग्रा	27, 161,3
		इंडीगोटाइन (इंडीगोकारमाईन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		लौरिक आर्गीनेटिड इथाइलएस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	3, 80
		निओटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	161
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	161
		फॉस्फेट्स	338	9,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु (कोचनील रेड ए)	124	100 मिग्रा/किग्रा	3
		रीबोफ्लेविन्स	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस	954(i) 954(ii) 954(iii) 954(iv)	100 मिग्रा/किग्रा	161
		सोर्बेट्स	200 201 202 203	3,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोशसक्रोज)	955	500 मिग्रा/किग्रा	161
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	300 मिग्रा/किग्रा	3
01.6.6	छेना प्रोटीन युक्त चीज	ऐसीटिक एसिडए ग्लेशियल	260	जीएमपी	
		कैल्शियमप्रोपिओनेट	282	3,000 मिग्रा/किग्रा	70
		साइट्रिकएसिड	330	जीएमपी	
		ग्लूकोनो डेल्टा लैक्टोन	575	जीएमपी	
		लैक्टिकएसिडए एल.ए डी- और डीएल.	270	जीएमपी	
		मैलिकएसिडए डीएल.	296	जीएमपी	
		नेटामाइसिन (पिमरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	80,3
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपिओनिक एसिड	280	3,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोर्बेट्स	200	3,000 मिग्रा/किग्रा	70

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			201		42
			202		
			203		
		सोडियमप्रोपिओनेट	281	3,000 मिग्रा / किग्रा	70
1.7	डेयरी-आधारित डेजर्ट्स (जैसेकि पुडिंग, फल या सुरुचियुक्त दही)	एस्कॉर्बिल एस्टर्स	304	500 मिग्रा / किग्रा	10, 2
			305		
		एसेसलफेमपोटेशियम	950	350 मिग्रा / किग्रा	161, 188
		ऐलीटेम	956	100 मिग्रा / किग्रा	161
		एल्युरा रेड एसी	129	300 मिग्रा / किग्रा	161
		फॉस्फेटिडिक एसिड के अमोनियम लवण	442	5,000 मिग्रा / किग्रा	231
		एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा / किग्रा	161,191
		एस्पारटेम.एसेसलफेमलवण	962	350 मिग्रा / किग्रा	161, 113
			210		
		बेंजोएट्स	211	300 मिग्रा / किग्रा	13
			212		
			213		
		ब्रिलिएंटब्लू एफसीएफ	133	150 मिग्रा / किग्रा	
			160a(i)		
		कैरोटीनोइड्स	160a(iii)	100 मिग्रा / किग्रा	
			160e		
			160f		
		क्लोरोफिल्सऔरक्लोरोफिल	141(i)		
		आईएनएसए कॉपर	141(ii)	500 मिग्रा / किग्रा	
		कॉम्प्लैक्सेज			
		कैथाक्सेन्थिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा	170
		कैरामेलIII - अमोनियाकैरामेल	150c	2000 मिग्रा / किग्रा	
		कैरामेलIV - सल्फाइडअमोनियाकैरामेल	150d	3000 मिग्रा / किग्रा	
	बीटा- कैरोटीन्सए सब्जी	160a(ii)	1000मिग्रा / किग्रा		
	ग्लिसरोलके				
	डाइएसीटिलटारटरेकऔर	472e	10,000 मिग्रा / किग्रा		
	वसा युक्तएसिड एस्टर्स				
	फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा	2	
	अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	200 मिग्रा / किग्रा	181	
	हाइड्रॉक्सीबेंजोएट्सए	214	120 मिग्रा / किग्रा	27	
	पारा.	218			
		172(i)			
	आयरन ऑसाइड्स	172(ii)	100 मिग्रा / किग्रा		
		172(iii)			
	इंडीगोटाइन(इंडीगोकारमाई न)	132	100 मिग्रा / किग्रा		

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		लौरिक आर्गिनेटिड इथाइलएस्टर	243	200 मिग्रा / किग्रा	170
		निओटेम	961	100 मिग्रा / किग्रा	-
		फॉस्फेट्स	338	1500 मिग्रा / किग्रा	161
		पॉलीसोर्बेट्स	432	3000 मिग्रा / किग्रा	
		पोनसियु (कोचनील रेड ए)	124	100 मिग्रा / किग्रा	161
		प्रोपिलगैलेट	310	90 मिग्रा / किग्रा	15ए 2
		वसायुक्तएसिडों के प्रोपिलीनग्लाइकोलएस्टर्स	477	5,000 मिग्रा / किग्रा	
		रीबोफलेविन्स	101(i)	300 मिग्रा / किग्रा	
			101(ii)		
			101(iii)		
			954(i)		
		सेक्रीस	954(ii)	100 मिग्रा / किग्रा	161
			954(iii)		
			954(iv)		
		सोर्बेट्स	200	1000 मिग्रा / किग्रा	42
			201		
			202		
			203		
		स्टेविओल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा / किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा / किग्रा	161
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा / किग्रा	
		सनसैट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा / किग्रा	161
		कैराजीनान	407	जीएमपी	
		पेक्टिस	440	जीएमपी	
		सोडियमकार्बोक्सीमेथिलसेल युलोज	466	जीएमपी	
		अगार	406	जीएमपी	
		ग्वारगम	412	जीएमपी	
		जेनाथनगम	415	जीएमपी	
		प्रोपिलीनग्लाइकोल एल्मीनेट	405	जीएमपी	
		पॉलीऑसी एथिलीन सार्बीटन ट्राइस्टीयरेट		जीएमपी	
		पॉलीग्लिसरोल एस्टर्स ऑफ वसायुक्तएसिड		जीएमपी	
		पॉली ऑसीएथिलीन सार्बीटोनमोनो ल्यूरेट		जीएमपी	
		पॉलीएथिलीन सार्बीटोनमोनोस्ट्रेट		जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		मोनो औरडाई ग्लिसेराइड्स वसा युक्तएसिड मेथिलसेल्युलोज एकक या मिश्रण रूप से स्टार्चड एसिडआधारितस्टार्च एल्कलीआधारितस्टार्च ब्लीचडस्टार्च डिस्टार्चएडीपेटएसीटिलेटेड डिस्टार्चग्लिसरोल डिस्टार्चग्लिसरोलएसीटिलेटेड डिस्टार्चग्लिसरोलहाइड्रॉक्सिप्रोपिल डिस्टार्चफॉस्फेट	461	जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी	
		डिस्टार्च फास्फेट, एसिलिएटिड		जीएमपी	
		डिस्टार्च फास्फेट हाइड्रोएक्सप्रोपयल		जीएमपी	
		मोनोस्टार्च फास्फेट		जीएमपी	
		ओक्सीडाइज स्टार्च		जीएमपी	
		स्टार्च हाइड्रोक्सिएल प्रोपयल		जीएमपी	
		ल्यूरिक अर्जिनेट इथाइलिस्टर	243	200मिग्रा / किग्रा	
		माइक्लोस्टालाइन सेलुलोज	460(i)	10,000मिग्रा / किग्रा	
		एल-(+ टारटेरिक एसिड और सोडियम पोटेशियम साल्टलस		1000मिग्रा / किग्रा	
		करक्यूमिन	100(i)	100मिग्रा / किग्रा	
		बिसिक्सिन/गैर बिसिक्सिन आधारित एनेटो अर्क (50:50 अनुपात)	160b(i),(ii)	100मिग्रा / किग्रा	
		कैरमेल कलर्स (सादा)	150a	जीएमपी	
		कार्मोसाइन	122	100मिग्रा / किग्रा	
		एरथ्रोसाइन	127	50मिग्रा / किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	100मिग्रा / किग्रा	
		ग्लाइकेसैरोल	422	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम एवं पोसियम सीट्रेट का लवण	331, 332	जीएमपी	
		एसेटिक एसिड		जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड		सोडियम, पोटेशियम लवण सहित जीएमपी	
		मलेइक एसिड (डीएल)		जीएमपी	
		पुलुलन		जीएमपी	
		मल्टीटल एण्ड मल्टीटल सिरप		जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट		जीएमपी	
* दही (मीठा) के मामले में कोई योजक की अनुमति नहीं					
1.8	छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर				
01.8.1	तरल छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर	बेंजोयल प्रोक्साइड	928	100 मिग्रा / किग्रा	74
		फास्फेट्स	338	880 केजी / एमजी	33,228
01.8.2	शुष्कित तोड़ और तोड़ उत्पाद जिसमें तोड़ पाउडर अपवर्जित किया गया है	बेंजोयल पेरोक्साइड	928	100मिग्रा / किग्रा	147
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	10,000मिग्रा / किग्रा	
		कैल्सियम क्लोराइड	509	जीएमपी	
		कैल्सियम हाइड्रोक्साइड	526	जीएमपी	
		कैल्सियम सिलिकेट	552	1000मिग्रा / किग्रा	
		हाइड्रोक्सोप्रोपी डिस्टार्च फास्फेट	1442	1000मिग्रा / किग्रा	
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504(i)	1000मिग्रा / किग्रा	
		मैगनीशियम आक्साइड	530	1000मिग्रा / किग्रा	
		मैगनीशियम सिलिसेट, सिन्थेटिक	553(i)	1000मिग्रा / किग्रा	
		माइक्रोक्रीस्टैलाइन सेलुलोसोप(सेलुलोसे जेल)	460(i)	1000मिग्रा / किग्रा	
		फास्फेट्स	338	4400मिग्रा / किग्रा	33
		पोटेशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	
		पोटेशियम डिहाइड्रोजन सीट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	501(ii)	जीएमपी	
		पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	525	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य में योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पाउडर्ड सेलुलोस	460(ii)	10,000मिग्रा / किग्रा	
		सिलिकान डाइआक्साइड, आर्मोफयिस	551	10,000मिग्रा / किग्रा	
		सोडियम एल्मिनोसिलिकेट	554	1,140मिग्रा / किग्रा	6
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम डिहाइड्रोजन सीट्रेट	331(i)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोक्साइड	524	जीएमपी	
		सोडियम सेस्क्वीकार्बोनेट	500(iii)	जीएमपी	
		टाल्क	553(ii)	10,000मिग्रा / किग्रा	
		ट्रीपोटेशियम सीट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्रीसोडियम सीट्रेट	331(i)	जीएमपी	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
2.1.1	बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट, घी (घी के मामले में कोई योजक नहीं हैं)	एस्करोबायल पाल्मिटेट	304	500 मिग्रा/किग्रा अधिकतम	10 और 171
		एस्कार्बिल स्टीरेट	305		10 और 171
		प्रोपाइल गैलेट	310	100 मिग्रा/किग्रा अधिकतम	15,133 और 171
		आक्टियल गैलेट, इथाइल गैलेट, डैडीकल गैलेट		100 मिग्रा/किग्रा अधिकतम	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	171
2.1.2	वनस्पति तेल और वसा (वसा, तेल, और मिश्रण)	लेसिथिन	322 (i)	जीएमपी	
		एस्करोबिक एसिड	300	जीएमपी	
		प्रोपाइल गैलेट	310,	200 मिग्रा/किग्रा	15 और 130
		प्राकृतिक एवं सिन्थेटिक टोकोफेरल्स	307	जीएमपी	
		एस्कार्बिल एस्टर्स	304, 305	500 मिग्रा/किग्रा	10
		साइट्रिक एसिड, टारट्रिक एसिड, गैलिक एसिड	330, 334	(साइट्रिक एसिड)	15 और 277
		रेजिन गाइंस	314	1000 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 और 130
		सोडियम सीट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		ल्सोप्रापइल सीट्रेट मिश्रण	384	200 मिग्रा/किग्रा	
		मोंगलक्राइसड सीट्रेट	एनएस	100 मिग्रा/किग्रा अधिकतम एकल या संयुक्त रूप में	
		फास्फोरिक एसिड	338	100 मिग्रा/किग्रा अधिकतम एकल या संयुक्त रूप में	
		पोलीडीमेथायलसाइ-लोकसेन	900	10 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनस, बीटा, वनस्पति	160 , (ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		कार्टेनोडिस	160a(i),a(iii),e,f	25 मिग्रा/किग्रा	232
		डायसेरयल टारटेरिक एसिड व फैटी एसिड एस्टर्स आफ ग्लाइक्सैरो	472 e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		पोलिसोरबेट्स	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा	102
प्रोपाइलिन ग्लाइकोल एस्टर्स आफ फैटी	477	10000 मिग्रा/किग्रा			

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसिड			
		स्टीराइल सीट्रेट	484	जीएमपी	
		थीडिफ्रोपीनेट्स	388, 389	200 मिग्रा/किग्रा	46
2.1.3	सुअर की चर्बी, मेद, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा(खाद्य वसा)	लेक्टिथिन	322	जीएमपी एफएसएसआर अप्रूव्ड सुअर की चर्बी और चर्बी	
		एस्कार्बिक एसिड	300	जीएमपी एफएसएसआर अप्रूव्ड सुअर की चर्बी और चर्बी	प
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15 और 130
		प्राकृतिक एवं सिन्थेटिक टोकोफेरोल्स	306	जीएमपी एफएसएसआर अप्रूव्ड चर्बी और सुअर की चर्बी	
		एस्कार्बिल इस्टर्स	304, 305	500 मिग्रा/किग्रा	10
		साइट्रिक एसिड, टारटेरिक एसिड	330,334,	जीएमपी (साइट्रिक एसिड,)	
		रेसिन गाइंस	314	1000 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 और 130
		सोडियम साइट्रेट	331 iii	जीएमपी एफएसएसआर से स्वीकृतवसा, चर्बी	
		फास्फोरिक एसिड	338	100 मिग्रा/किग्रा अधिकतम, एकल या संयोजन में, फएसएसआर से स्वीकृतवसा, चर्बी	
		डिमेटाइल पौलय सिलोएक्सने एकल या सिलिकोन डाइआक्साइड केसाथ संयुक्त रूप में	900 a	10 पीपीएम	
		कार्बोनेट बीटा, सब्जियां	161 a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	i
		कारोटेनोइडपस	160a(i), a(iii),e,f	25 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेर्थयाल टारटेरिक एसिड और फ़ैटी एसिड इस्टर्स आफ ग्लसिरोल	472 e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		इडिगोटाइन	132	100 मिग्रा/किग्रा	161
		लिस्प्रोपाइल सीट्रेट मिश्रण	384	200 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा	102
		प्रोपलाइन ग्लाइकोल इस्टर्स आफ फैटी एसिडपस	477	10000 मिग्रा/किग्रा	
		स्ट्राइल सीट्रेट	484	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	161
		थीड्रोप्रोपीनेट्स	388, 389	200 मिग्रा/किग्रा	46
2.2.1	मक्खन और (1 मक्खन और दूध वसा)	पकरक्यूमिन		100 मिग्रा/किग्रा अधिकतम	
		बीटा कारोटेने	160 a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो एक्सट्रेक्ट्स बिकसीन / गैर बिकिसन बेस्ड	160 b	20 मिग्रा/किग्रा	8
		कारोटेनोईडपस	160 e	35 पीपीएम अधिकतम, बीटा एपो-8 कारोटेनोइक एसिड का मेथाइल इस्टर्स, बीटा अपो -8 कारोटेनल	146 और 291
		सोडियम और केल्सियम हाइड्रोक्साइड	524, 526	जीएमपी	
		फास्फेट्स	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v);	सोडियम फास्फेट्स जीएमपी	33 और 34
		कार्टोनेट (नेचुरल एक्सट्रेक्ट)		100 मिग्रा/किग्रा. अधिकतम	
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	
		सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	
2.2.2	फैट स्प्रेड, डेयरी फैट स्प्रेड और ब्लेन्डेड स्प्रेड (मार्जरिन और फैट स्प्रेड)	लेसिथिन	322 (i)	जीएमपी	
		एस्कार्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15 और 130
		टोकोफेरल्स	307a,b,c	जीएमपी नेचुरल एवं सिंथेटिक टोकोफेरल्स	
		एस्कार्बिल एस्टर्स	304, 305	500 मिग्रा/किग्रा	10
		टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		रेसिन गाइंस	314	500 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 और 130
		सोडियम सीट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		ल्सोप्रोपाइल सीट्रेट मिक्सचर	384	100 मिग्रा/किग्रा एकल अथवा संयुक्त रूप से	
		फास्फोरिक एसिड	338	100 मिग्रा/किग्रा एकल अथवा संयुक्त रूप से	
		मोनो एण्ड डी ग्लाइकेरडपस आफ फैटी एसिडपस	471	जीएमपी	
		फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड एसिटिक साथ एस्टरीकृत, एसिटाइल टारटेरिक, साइट्रिक, लैक्टिक, टारटेरिक एसिड और उनके सोडियम और कैल्शियम लवण	472 e	10 ग्राम/किग्रा	
		1,2 -प्रोपाइल ग्लाइकोल एस्टर्स आफ फैटी एसिडपस	477	20 मिग्रा/किग्रा	
		सोर्बिटियन मोनोपाल्मिटाटे/सोर्बिट न मोनोस्ट्रेच/ट्रीस्ट्रेट	495, 491	1000 मिग्रा/किग्रा अधिकतम टेबिल मार्जिन/फैट स्प्रेडप	
		सर्जिकल रिडपस	474	10000 मिग्रा/किग्रा	102
		सौरबेट्स	200-203	2000 मिग्रा ग्रा	42
		कार्बोनेट बीटा, सब्जियां	160 a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो एक्स्ट्रेक्ट आन बिकिसन/नान बिकिसन	160 b	20 मिग्रा/किग्रा अधिकतम टेबिल मार्जिन/फैट स्प्रेडप	
		करक्यूमिन और टुमेरिक	100 (i)	5 मिग्रा/किग्रा अधिकतम टेबिल मार्जिन/फैट स्प्रेड	
		कारटेनोइडपस	160a(i),a(iii),e,f	35 मिग्रा/किग्रा	
		सीट्रिक एसिड	330	जीएमपी: टेबिल मार्जिन/फैट स्प्रेडप	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी: टेबिल मार्जिन/फैट स्प्रेड	
		ईडीटीए	385,386	100 मिग्रा/किग्रा	21

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		बेंजोएट्स	210-213	1000 मिग्रा / किग्रा	13
		कैथेक्सथिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा	214 और 215
		कार्मेल iii- अमोनिया कार्मेल	150c	500 मिग्रा / किग्रा	
		कार्मेल iii- सल्फेट कार्मेल	150d	500 मिग्रा / किग्रा	214
		डायक्टेली टारटेरिक एसिड और फ़ैटी एसिड इस्टर्स आफ ग्लाइकोल्स	472e	10000 मिग्रा / किग्रा	
		हाईड्रोक्सी बेंजोईट्स, पारा	214, 218	300 मिग्रा / किग्रा	27
		ल्यूरिक एल्गीनेट इथीली एस्टर	243	200 मिग्रा / किग्रा	214 और 215
		फास्फेट्स	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii);343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v);	2200 मिग्रा / किग्रा	33
		पोल्डीमेथिक्सीन	900a	10 मिग्रा / किग्रा	152
		पोलीसार्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा / किग्रा	102
		रिबोफ्लेविन्स	101(i),(ii)	300 मिग्रा / किग्रा	
		स्टीयरलि सीट्रेट	484	100 मिग्रा / किग्रा	15
		स्टीयरलि लेक्टीलेट्स	481(i), 482(i)	10000 मिग्रा / किग्रा	
		थीरमेली आक्साइड सोयाबीन तेल इंट्रीयक्टीड विथ मोनो एण्ड डीग्लीक्राइडपस आफ फ़ैटी एसिडपस	479	5000 मिग्रा / किग्रा	
		थिडियोप्रपाइनेट्स	388, 389	200 मिग्रा / किग्रा	46
2.3	वसा इमल्शन पर आधारित मिश्रित और/या सुगंधित उत्पादों समेत मुख्यतया पानी-में-तेल वाले वसा इमल्शन	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा / किग्रा	161 और 188
		एस्कार्बिल एस्टर्स	304, 305	500 मिग्रा / किग्रा	10
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा / किग्रा	161 और 191
		बेंजोएट्स	210-213	1000 मिग्रा / किग्रा	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा	
		कैथेक्सथिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कारमेल पपप-अमोनिया कारमेल	150c	20000 मिग्रा / किग्रा	
		केरोटीस बीटा-सब्जी	160a(ii)	1000 मिग्रा / किग्रा	
		केरोटीनोइडपस	160a(i), a(iii),e,f	200 मिग्रा / किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेरारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472e	10000 मिग्रा / किग्रा	
		हाईड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214, 218	300 मिग्रा / किग्रा	27
		इंडीगोटाइन (इंडिगो केरेमाइन)	132	100 मिग्रा / किग्रा	161
		न्यूटेम	961	10 मिग्रा / किग्रा	161
		फॉस्फेट	338;339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii);342(i),(ii);343(i)-(iii);450(i)-(iii),(v)-(vii);451(i),(ii); 452(i)-(v);	2200 मिग्रा / किग्रा	33
		पोलीसोरबेट्स	432-436	5000 मिग्रा / किग्रा	102
		प्रोपयल गेलेट	310	200 मिग्रा / किग्रा	15 और 130
		फैटी एसिड की प्रोपोलाइन ग्लाइकोल एस्टर	477	30000 मिग्रा / किग्रा	
		रिबोफलेविन्स	101(i),(ii)	300 मिग्रा / किग्रा	
		सोरबेट्स	200-203	1000 मिग्रा / किग्रा	42
		सर्जिकलेइडपस	474	10000 मिग्रा / किग्रा	102
		टर्शिअरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन	319	200 मिग्रा / किग्रा	15 और 130
2.4	दुग्ध आधारित मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर खाद्य श्रेणी 01.7 के वसा-आधारित मिष्ठान्न	कारगीनन	407		
		पेक्टिन्स	440		
		सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेल्युलोज	466	जीएमपी	
		अगार	406		
		ग्वार गम	412		
		जैनूबन गम	415		
		प्रोपोलाइन ग्लाइकोल एल्गीनेट	405	10 ग्राम / किग्रा	
		फैटी एसिड की पोलीग्लाइकोरलएस्टर	475	10 ग्राम / किग्रा	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पोलीक्सीथीन सोर्बिटन मोनोलाउरेएटे	432	10 ग्राम/किग्रा	
		पोलीक्सीथीन सोर्बिटन मोनोस्टीरेट	436	10 ग्राम/किग्रा	
		पोलीक्सीथीन सोर्बिटन मोनोस्टीरेट	435	10 ग्राम/किग्रा	
		फैपटीएसिड का मोनो और डिग्लिसराइड	471	जीएमपी	
		मिथाइल सेलुलोज	461	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	161 और 191
		सुक्रालोस	955	400 मिग्रा/किग्रा	161
		माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज	460 (i)	जीएमपी	
		संशोधित स्टार्च एकल या संयोजन में	1400-1450	जीएमपी	
		करक्यूमिन	100 (i)	100 मिलीग्राम/किग्रा अधिकतम	
		केरोटींस, बीटा, सब्जी	160 a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		रिबोफ्लेविन्स	101 (i), (ii)	300 मिग्रा/किग्रा	
		बिक्सिन/गैर-बिक्सिन आधारपर एनेटो एक्सट्रैक्ट	160 b	100 मिलीग्राम/किग्रा अधिकतम बिक्सिन/गैर-बिक्सिन आधारपर एनेटो एक्सट्रैक्ट (50:50 अनुपात)	
		बीटा एपीओ -8-कारोटेनल	160 e	100 मिलीग्राम/किग्रा अधिकतम (बीटा कैरोटीन)	
		बीटा की मिथाइल एस्टर अपो 8 कारोटेनल	160 f		
		कारमेल रंग-सादे	150 a	जीएमपी	
		कारमेल रंग - अमोनियम सल्फेटप्रोसेज	150 d	3.0 ग्राम/किलो अधिकतम	
		रंग एकल या संयोजन में सिंथेटिक क) पोनसेएयू 4 आर, ख) कार्मोसेनैकि) इरेथोसाइन, घ)टार्टजाइन, ई) सनसेट यलो		100 मिलीग्राम/किग्रा अधिकतम	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एफसीएफ, एफ) इंडिगो कारमाइन, छ) ब्रिलिएन्ट ब्लू एफसीएफ, ज) फास्ट ग्रीन रंग एफसीएफएकल या संयोजन में			
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		एसीटिक एसिड	260		
		ल्सीटिक एसिड	270		
		मेलिक एसिड	296		
		टारटेरिकएसिड और सोडियम / पोटेशियम लवण	472 (d)	1 ग्राम / किलो ग्रा अधिकतम	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	
		P ₂ O ₅ के रूप में सोडियम पोटेशियम/ कैल्शियम ओर्थोफास्फेट	339(i), 340(i), 341 (i)	2 ग्राम / किग्रा. अधिकतम एकल या P ₂ O ₅ के साथ संयोजन में	
		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा. / किग्रा.	161 और 188
		अलुरारेड	129	100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	161
		एस्कोर्बिल एस्टर	304, 305	80 मिग्रा. / किग्रा.	10
		एस्पार्टेमएसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा. / किग्रा.	113 और 161
		बेंजोएट्स	210–213	1000 मिग्रा. / किग्रा.	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	
		कैनथाक्सान्थिन	161 g	100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	
		कारमेल III—अमोनिया कारमेल	150सी	20000 मिग्रा. / किग्रा.	
		केरोटीनोइड्स	160a(ii), a(iii),e,f	150 मिग्रा. / किग्रा.	
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, कॉपर कोम्प्लेक्स	141 (i), (ii)	500 मिग्रा. / किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेल्टारटेरिकऔर फैटी एसिड एस्टर	472e	5000 मिग्रा. / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा. / किग्रा.	

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		अंगूर के छिलकों का अर्क	163 (ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	181
		इंडिगोटाइन (इंडिगो सेरेमाइन)	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन आक्साइड	172 (i) – (iii)	350 मिग्रा./किग्रा.	
		नियटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338, 339 (i) – (iii)(340 (i) – (iii)(i341(i) – (iii), 342 (i), (ii), 343 (i) – (iii), 450 (i) – (iii), (i) – (iii),451 (i), (ii)452 (i) – (i)	1500 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीसोर्बेट्स	432–436	3000 मिग्रा./किग्रा.	102
		पोनसेएयू 4i (कोचिनेल रेड ए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपयल गेलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
		फैटी एसिड की प्रोपोलाइन ग्लेस्टरएस्टर	477	40,000 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i) – (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बेट्स	200–203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सुकोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा./किग्रा.	
		टर्शिअरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन	319	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
2.4.1	कोका आधारित स्प्रेड्स, फिलिन सहित	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एल्टामेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	161
		एस्पार्टेम	951	3,000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		बेंजोएट्स	210 211 212 213	1,500 मिग्रा./किग्रा.	13
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
		सोर्बेट्स	203 202	1000 मिग्रा./किग्रा.	42

सारणी 2

वसापऔर तेल तथा वसा मिश्रण में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			201		
			200		
		एस्कॉबलिएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 15 और 114
			305		
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905 d	2,000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग 1	905e	2,000 मिग्रा./किग्रा.	3
		एथीलीन डाइमाइनेट्रा एसीटेट	385	50 मिग्रा./किग्रा.	21
			386		
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214	300 मिग्रा./किग्रा.	27
			218		
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	880 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीसोर्बेट्स	432	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
			433		
			434		
			435		
			436		
		सेक्रीस	954 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
			954 (ii)		
			954 (iii)		
			954(ii)		
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905 d	2,000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग 1	905e	2,000 मिग्रा./किग्रा.	3
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161 और 169

सारणी 3

शरबत समेत खाद्य आइस में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
3	शरबत समेत खाद्य आइस (चीनी की परत)	एस्कोर्बिलएस्टर	304	200 मिग्रा./किग्रा.	10 और 15
			305	200 मिग्रा./किग्रा.	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	800 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एल्टीमेट	956	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		एलुरालाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	
		कारोटीनोइड्स	160 a(i)	200मिग्रा / किग्रा	
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141(i) 141 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	जीएमपी	
		कारमेल II- सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150d	3000 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160a(ii)	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलाटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472e	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	181
		आयरन आक्साइड्स	172(i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	7500 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीसोर्बेट्स	432	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयु 4आर (कोचिवेल रेड ए)	124	100मिग्रा / किग्रा	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्ट र	477		
		रिबोफ्लेविन्स	101(i)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954(i)	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		सुकुरालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुकुरोस)	955	320 मिग्रा./किग्रा.	
		सुकुरोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	15 और 195

सारणी 3

शरबत समेत खाद्य आइस में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टेरटियरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कैरेगिनन		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पेक्टिन्स		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम सीएमसी		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		अगार		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्वार गम		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		एक्सनथान गम		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		फुरसेलेरन		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपोलिनग्लाइकोलएल्गिनेट		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		फैट्टीएसिड की पॉलीग्लिसरेॉलएस्टर		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीक्सेथेलाइनसोर्बिट नमोनालुअरेट		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीक्सेथेलाइनसोर्बिट नट्रीस्टरेट		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीक्सेथेलाइनसोर्बिट नमोनोस्ट्रीरेट		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		मिथाइल सेलुलोज		10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज		जीएमपी	
		एसिड ट्रिटेड स्टार्च		जीएमपी	
		ब्लेएजेड एलकाली ट्रिटेड स्टार्च		जीएमपी	
		प्रक्षालित स्टार्च		जीएमपी	
		डिस्टार्चएडिपेटएक्टिलेटिड		जीएमपी	
		डिस्टार्चग्लिसराॉल		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		एक्टिलेटिडडिस्टार्चग्लिसराॉल,		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		डिस्टार्चग्लिसराॉल, हाइड्रोक्सीप्रोपाइल		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		डिस्टार्चफॉस्फेट		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		एक्टिलेटिडडिस्टार्चफॉस्फेट,		30,000 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 3

शरबत समेत खाद्य आइस में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		डिस्टार्चफॉस्फेट, हाइड्रोक्सीप्रोपाइल		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		मोनोस्ट्रेचफॉस्फेट		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		डाइज स्टार्च		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		स्टार्च एसीटेट		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		स्टार्च हाइड्रोक्सीप्रोपाइल		30,000 मिग्रा./किग्रा.	
		करक्यूमिन		100 पीपीएम	
		बिक्सिनपर एनेटो निकालने / न ही बिक्सिनआधार (50:50 अनुपात		100 पीपीएम	
		कारमेल रंग (सादा)		जीएमपी	
		कारमेल रंग (अमोनियम सल्फाइडप्रक्रिया)		3.0 ग्राम / किग्रा अधिकतम	
		केंटैक्सैथिन		100मिग्रा / किग्रा	
		क्रोमोसाइन		100मिग्रा / किग्रा	
		इरेथ्रोसाइन		50मिग्रा / किग्रा	
		टारटेजाइन		100मिग्रा / किग्रा	
		इंडिगो कारमाइन		100मिग्रा / किग्रा	
		साइट्रिक एसिड		जीएमपी	
		एसीटिक एसिड		जीएमपी	
		दुग्धाम्ल		जीएमपी	
		मेलिक एसिड (डीएल)		जीएमपी	
		एल-(टारटेरिकएसिड औरसोडियम /पोटेशियम लवण)		1 ग्राम / किग्रा अधिकतम	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट		जीएमपी	
		ए. सोडियम पोटेशियम / कैल्शियम ओर्थोफास्फेटपी205 के रूप में व्यक्त(बी. सोडियम पोटेशियम /पोलीफास्फेटपी 205 के रूप में व्यक्त		2 जी / किग्रा अधिकतम एकल या पी 205 के रूप में संयोजन के साथ	
		ग्लिसरॉल		जीएमपी	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	170 मिग्रा./किग्रा.	26

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
04.1.1	ताजे फल	योजक रहित		योजक रहित	
04.1.1.1	अन्ट्रीटेड ताजे फल	योजक रहित		योजक रहित	
04.1.1.2	भूतल ट्रीटेड ताजे फल	बीसवेक्स	901	जीएमपी	
		कंडेलिला वेक्स	902	जीएमपी	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		वुड राल के ग्लिसरॉल एस्टर	445 (iii)	110 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड	172 (i) –iii)	1000 मिग्रा./किग्रा.	4
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905 सी (i)	50 मिग्रा./किग्रा.	
		ऑर्थो-फेनलीफेनल	231	12 मिग्रा./किग्रा.	49
		सोडियम ऑर्थो-फेनलीफेनल	232		
		पॉलीथीन ग्लाइकॉल	1521	जीएमपी	
		पोलीविलीपेरोलीडन	1201	जीएमपी	
		सल्फाइड	220	30 मिग्रा./किग्रा.	
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	
सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	जीएमपी			
4.1.1.3	छिले हुए या कटे हुए ताजे फल	कैल्शियम एस्कोरबेट	302	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	59
		नाइट्रस ऑक्साइड	942	जीएमपी	
		पोटेशियम एस्कोर्बेट	303	जीएमपी	
		सोडियम एस्कोर्बेट	301	जीएमपी	
		कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम लैक्टेट, कैल्शियम ग्लूकोनेट, कैल्शियम कार्बोनेट		350 पीपीएम	
04.1.2	प्रसंस्कृत फल	कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		सल्फाइड	220	500 मिग्रा./किग्रा.	
04.1.2.1	जमे हुए फल	कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		सल्फाइड	220	500 मिग्रा./किग्रा.	44, 155
04.1.2.2	सूखे फल, नट और बीज	एस्कोर्बिल पाल्मिटेट	304	80 मिग्रा./किग्रा.	10
		एसकोर्बिल स्टीयरेट	305		
		बेंजोएट्स	210	800 मिग्रा./किग्रा.	13
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		कैल्शियम और		20, 000मिग्रा / किग्रा	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		मैगनीशियम की कार्बोनेट,	472ई	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
			385	265 मिग्रा./किग्रा.	21
			386		
		बेंजोइक एसिड		800मिग्रा / किग्रा	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	800 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		27
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		खनिज तेल, मध्यम चिपचिपाहट, वर्ग	905ई	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		सिलिकेट्स		20, 000मिग्रा / किग्रा	
		कैल्शियम फॉस्फेट	341i	20, 000मिग्रा / किग्रा	
		मैगनीशियम फॉस्फेट	343ii	20, 000मिग्रा / किग्रा	
		एस्कोर्बिक एसिड		जीएमपी	
		सॉबकि एसिड	200		42
		सोडियम सॉबेट	201	500 मिग्रा./किग्रा.	42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोरबेट	203		42
		सल्फाइड	220	1,000 मिग्रा./किग्रा.	44, 135, 218
		टारटेरिक एसिड, एल (+)	334	जीएमपी	
		एस्कोर्बिक एसिड			
		साइट्रिक एसिड		जीएमपी	
		फ्युमेरिक एसिड			
		मेलिक एसिड			
		एस्कार्बिल पाल्मिटेट	304	80 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्कार्बिल स्टीयरेट			
04.1.2.3	सिरका, तेल, या नमकीन पानी में फल	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	200 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एस्पार्टेम	951	300 मिग्रा./किग्रा.	144 और 191
		बेंजोएट्स	210	250पीपीएम	13
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलिन तांबा	141 (ii)		

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण			
		कारमेल iii— अमोनिया कारमेल	150सी	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II— सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150डी	7,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472इ	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डिसोडियम एथिलीन डाइमाइन टेट्रा एसीटेट	385	250 मिग्रा./किग्रा.	21
		डिसोडियम एथिलीन डाइमाइन टेट्रा एसीटेट	386		
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	1,500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	250 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		27
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	2,200 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i)	160 मिग्रा./किग्रा.	144
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सल्फाइड	220	100 मिग्रा./किग्रा.	44
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	180 मिग्रा./किग्रा.	144
		कैल्शियम क्लोराइड-350 पीपीएम अधिकतम।	509	पी.पी.एम. 350	
		कैल्शियम लैक्टेट	327		
		कैल्शियम ग्लूकोनेट-	578		
		कैल्शियम कार्बोनेट-	170 (i)		
		कैल्शियम सल्फाइड-			
04.1.2.4	डिब्बाबंद या बोटलबंद (पाश्चुराइज्ड)फ	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एनेटो	160बी	200पीपीएम	
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161, 191

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	ल	एस्पार्टेम-एसेस्प्लेम नमक	962	350 मिग्रा./किग्रा.	113, 161
		कैनथाक्सान्थिन	161ग्राम	200 पीपीएम	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200पीपीएम	
		क्रोमोसाइन	122	200पीपीएम	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलिन तांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)	100मिग्रा / किग्रा	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II- सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150डी	7,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		करक्यूमिन	100 i	200मिग्रा / किग्रा	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		डाइमिथाइल पोलीसिल्लेक्सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा. ।	
		इरेथ्रोसाइन	127	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (ii)	1,500 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)		
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, पीत्ता	172 (iii)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	161
		पोनसेएयू 4R (कोचिनेल रेड ए)	124		
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)		
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन (बेसिलस सिल्वेटिलिस)	101 (iii)		
		सेक्रीस	954 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		स्टेनॉस क्लोराइड	512	20 मिग्रा./किग्रा.	43
		टारटेजाइन	102	200 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	200मिग्रा / किग्रा	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	i400 मिग्रा./किग्रा.		
04.1.2.5	जैम, जेली, मुरब्बे	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161, 188	
		एल्टीमेट	956	100 मिग्रा./किग्रा.	161	
		एलुरा लाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.		
		एनेटो	160बी	जीएमपी		
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	191, 161	
		एल्मीनेट (एकल या संयोजन में) सीए, के.ना प्रोपाइल ग्लाइकोल एल्मीनेट, एल्मिनिक एसिड			जीएमपी	
		पेक्टिन्स			जीएमपी	
		एस्पार्टेम-एसेस्प्लेम नमक	962	1,000 मिग्रा./किग्रा.	113, 161	
		बेंजोइट्स	210	200 मिग्रा./किग्रा.	13	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा./किग्रा.		
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)			
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)		200 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलिन तांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)			
		कैनथाक्सान्थिन	161 जी			
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी		200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150डी		1500 मिग्रा./किग्रा.	
		क्रोमोसाइन	122		200मिग्रा / किग्रा	
		कारनौबा वेक्स	903			
		बीटा कार्बोनेट्स सब्जी	160 ए (ii)		1000 मिग्रा./किग्रा.	
		करक्यूमिन	100 i		जीएमपी	
		डिमेथियोपोलसीलोक्सेन	900ए		10 मिग्रा./किग्रा. ।	
		कैल्शियम डिसोडियम एथिलीनडाइमाइन टेट्रा एसीटेट	385		130 मिग्रा./किग्रा.	21
		डिसोडियम एथिलीनडाइमाइन टेट्रा एसीटेट	386			21
		इरेथ्रोसाइन	127		100 मिग्रा./किग्रा.	
फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143		200 मिग्रा./किग्रा.			

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	250 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		27
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	70 मिग्रा./किग्रा.	161
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	30 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4R (कोचिनेल रेड ए)	124	200 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपोलिन ग्लाइकोल एल्मीनेट	405	200 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोफ्लेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सैक्रींस	954 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बिक एसिड	200	1000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फाइड	220	100 मिग्रा./किग्रा.	44
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	360 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 पीपीएम	161
		टारटेरिक एसिड, एल (+)	334	जीएमपी	
		टारटेजाइन	102	200 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110		
		ल्सोमाल्ट (प्रति 3.1.3 II के रूप में)		जीएमपी	
		पेक्टिन्स		जीएमपी	
		मस्टीटल (प्रति 3.1.3.II के रूप में)		जीएमपी	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसिडिफाइंग एजेन्ट्स साइट्रिक एसिड, फुमेरिक, लैक्टिक, मेलिक सी एसिड		जीएमपी	
		खाद्य तेल के एफए का मोनो और डी-ग्लिसराइड		जीएमपी	
		एस्कोर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		फार्मिंग एजेंटों-कैल्शियम क्लोराइड कैल्शियम लैक्टेट, कैल्शियम ग्लूकोनेट, कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम सल्फाइट 2		200मिग्रा / किग्रा	एकल या संयोजन में
		पेक्टिन		जीएमपी	
04.1.2.6	खाद्य श्रेणी 04.1.2.5 के उत्पादों को छोड़कर का फल आधारित स्प्रेड्स के लिए, चटनी के	एनेटो	160बी	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		अमोनियम एल्गीनेट, कैल्शियम एल्गीनेट, पोटेशियम एल्गीनेट, सोडियम एल्गीनेट, प्रोपाइल ग्लाइकोल एल्गीनेट, पेक्टिन		जीएमपी	
		खाद्य तेल के एफए का मोनो और डी ग्लिसराइड		10मिग्रा / किग्रा	
		जीएमपी एफएसएसआरसोडियम सीट्रेट-एंड सोडियम बाइकार्बोनेट,		जीएमपी	
		बेंजोएट्स	210	250 मिग्रा./किग्रा.	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)		
		क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)	150 मिग्रा./किग्रा.	
		कैनथाक्सान्थिन	161जी	15 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II- सल्फाइटअमोनिया	150डी	500 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कारमेल			
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160 ए (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		करक्यूमिन	100 i	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलेटारटेरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472 ई	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेट्रा एसीटेट	385	100 मिग्रा./किग्रा.	21
		डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेट्रा एसीटेट	386		
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	1,000 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)		
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200मिग्रा / किग्रा	
		न्यूटेम	961	70 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	1100 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4R (कोचिनेल रेड ए)	124	200मिग्रा / किग्रा	
		प्रोपोलिनग्लाइकोलएल्मीने ट	405	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)		
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सैक्रीस	954 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		कैल्शियम बी सल्फाइड	227	350 मिग्रा./किग्रा.	
		सल्फर डाइऑक्साइड	220	100 मिग्रा./किग्रा.	
		सुक्रालोस	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		(ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)			
		टारटेरिकएसिड, एल (+)	334	जीएमपी	
		एस्कार्बिलपाल्मिटेट	304	200 पीपीएम	
		एसिटिक एसिड, साइट्रिक, लैक्टिक, मेलिक, फॉस्फोरिक एसिड		जीएमपी	
		एस्कोर्बिक एसिड		जीएमपी	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		टीबीएचक्यू		200 मिग्रा./किग्रा.	
		एक्सथान गम		5000 मिग्रा./किग्रा.	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	500 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
04.1.2.7	(सभी मीठा और रंग मुरब्बा में अनुमति नहीं है) कन्डाइड ग्लेज्ड क्राइस्टलिस्टफल	एलुरालाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		एनेटो	160बी	200 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	2,000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		बेंजोएट्स	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कैनथाक्सान्थिन	161i	200 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)		
		क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)	250 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	150सी	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II— सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	7,500 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		करक्यूमिन	100 i	200 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472ई	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		इरेथ्रोसाइन	127	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	1,000 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल	218		27

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट			
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	250 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	65 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	10 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोनसेएयू 4R (कोचिनेल रेड ए)	124	200 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोफ्लेविन (बिसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सोर्बिक एसिड	200	500 मिग्रा./किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फाइड	220	100 मिग्रा./किग्रा. और मुरब्बाके लिए 40 मिग्रा./किग्रा.	44
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	800 मिग्रा./किग्रा.	161
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	
		टारटेजाइन	102	200 मिग्रा./किग्रा.	
		टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		साइट्रिक, मेलिक का एसिड		जीएमपी	
		एस्कोर्बिक एसिड-		जीएमपी	
		कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम लैक्टेट, कैल्शियम ग्लूकोनेट, कैल्शियम बाइसल्फाइड, कैल्शियम कार्बोनेट		जीएमपी	
04.1.2.8	गूदों, प्यूरी, फ्रूट टॉपिंग और नारियल पानी समेत फल से	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161, 188
		एलुरालाल एसी	129	200 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम-एसेस्पलेमनमक	962	350 मिग्रा./किग्रा.	113, 161
		बेंजोइक एसिड	210	औद्योगिक उपयोग के लिए	13

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
	बने व्यंजन	सोडियम बेंजोएट	211	प्रिजरक्वेटिवके साथ फल/सब्जी का रस/प्यूरी में तथा केवल औद्योगिक उपयोग के लिए प्रिजरक्वेटिवके साथ संकेंद्रित फल/सब्जी के रस/गूदा और प्यूरी में अधिकतम 600 पीपीएम पर 750 मिलीग्राम/किग्रा. अधिकतम इमली का गूदा/प्यूरी की अनुमति है और आम का गुदा/प्यूरी और फलों के गूदे/प्यूरी में अनुमति नहीं है।		
		पोटेशियम बेंजोएट	212			
		कैल्शियम बेंजोएट	213			
			ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	
			बीटा केरोटींस (सिंथेटिक)	160ए (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
			बीटा केरोटींस (ब्लेकसलिया ट्रिसपोरा)	160ए (iii)		
			बीटा-ए पी ओ-8'-कारोटेनल	160ई		
			बीटा-ए पी ओ-8'-कारटेनिकएसिड, मिथाइल या इथाइल एस्टर	160एफ		
			क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
			क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
			बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)		
			कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	7500 मिग्रा./किग्रा.	
			कारमेल II- सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	7500 मिग्रा./किग्रा.	
			कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
			खाद्य तेल की एफए का मोनो और डी ग्लिसराइड		जीएमपी	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलेटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	2,500 मिग्रा./किग्रा.		

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	800 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		27
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	150 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	350 मिग्रा./किग्रा.	33
		सोर्बेट्स	433	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		पोनसेएयु 4R (कोचिनेल रेड ए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	40,000 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोपलेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सैक्रींस	954 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		कैल्शियम सैक्रींस	954 (ii)		
		पोटेशियम सैक्रींस	954 (iii)		
		सोडियम सैक्रीन	954(ii)		
		सोर्बिक एसिड	200	100 मिग्रा./किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फर डाइड्रोक्साइड	220		206, 44
		सोडियम सल्फाइट	221		206, 44
		सोडियम हाइड्रोजन सल्फाइट	222		206, 44
		सोडियम डीःसल्फाइट	223		206, 44
		पोटेशियम मेटाबाईसल्फाइट	224		206, 44
		पोटेशियम सल्फाइट	225		206, 44
		कैल्शियम हाइड्रोजन सल्फाइट	227		206, 44
		पोटेशियम हाइड्रोजन	228		206, 44

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सल्फाइट			
		सोडियम थायोसल्फेट	539		206, 44
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	330 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	
04.1.2.9	फल-आधारित डेसर्ट, फल के स्वाद का पानी आधारित डेसर्ट	टारटेरिकएसिड, एल (+)	334	जीएमपी	
		एस्कार्बिलस्टीयरेट	305	500 मिग्रा./किग्रा.	2, 10
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161, 188
		एलुरालाल एसी	129	100मिग्रा / किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161, 191
		एस्पार्टेम-एसेसप्लेमनमक	962	350 मिग्रा./किग्रा.	113, 161
		बेंजोएट्स	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
			211		
			212		
			213		
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	150 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटींस (सिंथेटिक)	160ए (i)	150 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटींस (ब्लेकसलिया ट्रिसपोरा)	160ए (iii)		
		बीटा-ए पी ओ-8'-कारोटेनल	160ई		
		बीटा-ए पी ओ-8'-कारटेनिकएसिड, मिथाइल या इथाइल एस्टर	160एफ		
		क्लोरोफाइलस,	141 (i) और	150 मिग्रा./किग्रा.	
		तांबा परिसरों	(ii)		
		कैनथाक्सान्थिन	161जी	15 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II- सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150डी	7,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160 ए (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	2,500 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	800 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	150 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फास्फेट्स	338	1,500 मिग्रा./किग्रा.	33
		सोर्बेट्स	432-436	3,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	110 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू4R (कोचिनेल रेडए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	90 मिग्रा./किग्रा.	2, 15
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	40,000 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोपलेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सैक्रींस	954 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम सैक्रींस	954 (ii)		161
		पोटेशियम सैक्रींस	954 (iii)		161
		सोडियम सैक्रीन	954(ii)		161
		सोर्बिक एसिड	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फाइड	220-228	100 मिग्रा./किग्रा.	44
			539		

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	5000iii	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	50iii	
04.1.2.10	खमीरीकृत फल उत्पादों	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161, 188
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161, 191
		बेंजोएट्स	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
			211		
			212		
			213		
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i) और (iii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
			160ईऔर एफ		
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	2,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेद्रा एसीटेट	385	250 मिग्रा./किग्रा.	21
		डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेद्रा एसीटेट	386		21
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	800 मिग्रा./किग्रा.	27
मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218	27			
न्यूटेम	961	65 मिग्रा./किग्रा.	161		
फॉस्फेट	338	2,200 मिग्रा./किग्रा.	33		
पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	500 मिग्रा./किग्रा.			

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)		
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोफ्लेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सैक्रींस	954 (i)	160 मिग्रा./किग्रा.	161
		कैल्शियम सैक्रींस	954 (ii)		161
		पोटेशियम सैक्रींस	954 (iii)		161
		सोडियम सैक्रीन	954(ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बिक एसिड	200		42
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फाइड	220-228	100 मिग्रा./किग्रा.	44
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	115 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	150 मिग्रा./किग्रा.	
04.1.2.11	पेस्ट्री के लिए फलों भराई	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161, 188
		एलुरालाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161, 191
		बेंजोइक एसिड	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
		सोडियम बेंजोएट	211		13
		पोटेशियम बेंजोएट	212		13
		कैल्शियम बेंजोएट	213		13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200मिग्रा / किग्रा	
		केरॉटीनोइड्स	160 ए (i) और (iii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
			160 ई और एफ		
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
क्लोरोफाइलिनतांबा	141 (ii)				

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण			
		कैनथाक्साथिन	161जी	15 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	150सी	7,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II— सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	7,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेद्रा एसीटेट	385	650 मिग्रा./किग्रा.	21
		डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेद्रा एसीटेट	386		21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		इथाइल पारा—हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	800 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा—हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		27
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	150 मिग्रा./किग्रा.	161
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		फास्फेट्स	338	1,500 मिग्रा./किग्रा.	33
		सोर्बेट्स	432—436	3,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4R (कोचिनेल रेड ए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	40,000 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन 5'—फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोपलेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सोर्बिक एसिड	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फाइड	220-228	100 मिग्रा./किग्रा.	44
			539		
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	
04.1.2.12	पका फल	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा./किग्रा.	161, 188
		एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161, 191
		बेंजोएट्स	210-213	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		न्यूटेम	961	65 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बेट्स	200	1,200 मिग्रा./किग्रा.	42
			201		
			202		
203					
सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	150 मिग्रा./किग्रा.	161		
4.2.1.1	(मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और (सोयाबीन सहित) फलियां, और एलोवेरा) समुद्र बीड, नट और बीज सहित अनुपचारित ताजा सब्जियों			योजकों नहीं	
4.2.1.2	समुद्र बीड, नट	केडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	79

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	और बीज (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और फलियां, और एलोवेरा सहित) भूतल में ट्रिटेड ताजा सब्जियों	वेक्स	901	जीएमपी	79
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	79
		लकड़ी राल की ग्लिसरॉल एस्टर	445 (iii)	110 मिग्रा./किग्रा.	
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905सी (i)	50 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338,	1760 मिग्रा./किग्रा.	16 और 33
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	79
4.2.1.3	(मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और फलियां, और एलोवेरा) समुद्र बीड, नट और बीज सहितछिले हुए या कटा हुआ ताजा सब्जियों	ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338,	5600 मिग्रा./किग्रा.	33 और 76
		सोडियम एस्कोर्बेट	301	जीएमपी	
		सल्फाइड	220-225, 227,228, 539	50 मिग्रा./किग्रा.	44,76, 136
		कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम लैक्टेट, कैल्शियम ग्लूकोनेट, कैल्शियम कार्बोनेट		350 मिग्रा./किग्रा.	
4.2.2	समुद्र बीड, नट और बीज (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और फलियां, और एलोवेरा सहित) प्रसंस्कृत सब्जियां	एसिटिक एसिड, हिमनदों	260	जीएमपी	
		कारमेलII-सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	50000 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161
4.2.2.1	समुद्र बीड, नट और बीज (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और फलियां, और एलोवेरा सहित) सब्जियों फ्रोजन	कारमेल II-सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	50000 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161
		एस्कार्बिकएसिड, एल	300	जीएमपी	110
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	242,262,264 और 265
		ईथीलीन डाइमाइनटेट्रा एसिटेट	385, 386	100 मिग्रा./किग्रा.	21 और 110
		लैक्टिक एसिड, एल, डी और डीएल	270	जीएमपी	262 और 264

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सेब का तेजाब, डीएल	296	जीएमपी	265
		फॉस्फेट	338,	5000 मिलीग्राम / आलू में केवल किलो	33 और 76
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	15
		सल्फाइड	220-225,227,228,539	50 मिग्रा./किग्रा.	44,76,136 और 137
4.2.2.2	प्रसंस्कृत वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज	एस्कार्बिलएस्टर	304, 305	80 मिग्रा./किग्रा.	10
		बेंजोएट्स	210-213	1000 मिग्रा./किग्रा.	13
		कैनथाक्सान्थिन	161जी	10 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लाइकेरल्सकी डिक्टेलेटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	10000 मिग्रा./किग्रा.	
		ईथीलीन डाइमाइनेट्रेट्रा एसिडेट	385, 386	800 मिग्रा./किग्रा.	21,64,297
		फॉस्फेट	338(i339 (i) - (iii)(i340 (i) - (iii)(i341 (i) - (iii),i342 (i), (ii)(343 (i) - (iii),450 (i) - (iii), (i) - (iii),451 (i), (ii)(452 (i) - (i)(542	आलू में 5000 मिलीग्राम/किग्रा	33 और 76
		प्रोपायल गैलेट	310	50 मिग्रा./किग्रा.	15, 76 और 196
		सल्फाइड	220-225, 227,228, 539	500 मिग्रा./किग्रा.	44, 105
4.2.2.3	समुद्र बीड सिरका में, तेल, नमकीन या सोयाबीन की चटनी (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और फलियां, और एलोवेरा सहित) सब्जियां	एलुरालाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	200 मिग्रा./किग्रा.	144, 188
		एल्युमीनियम अमोनियम सल्फेट	523	520 मिग्रा./किग्रा.	6, 245,296
		एस्पार्टेम	951	300 मिग्रा./किग्रा.	144, 191
		एस्पार्टेम-एसेस्पलेमनमक	962	200 मिग्रा./किग्रा.	113, 161
		बेंजोएट्स	210-213	2000 मिग्रा./किग्रा.	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	500 मिग्रा./किग्रा.	161
		कारमेल III-अमोनिया कारमेल	150सी	500 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		केरोटींस, बीटा, सब्जी	160ए (ii)	1320 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i), ए (ii)ई, एफ	50 मिग्रा./किग्रा.	161
		ग्लाइकेरल्सकी डिक्टेलाटारटेरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472ई	2500 मिग्रा./किग्रा.	
		ईथीलीन डाइमाइन्टेरा एसीटेट	385, 386	250 मिग्रा./किग्रा.	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	300 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	179, 181
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214, 218	1000 मिग्रा./किग्रा.	27
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	150 मिग्रा./किग्रा.	161
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	10 मिग्रा./किग्रा.	144
		फॉस्फेट	338(2200 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		रिबोफ्लेविन्स	101 (i), (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रींस	954 (i) – (ii)	160 मिग्रा./किग्रा.	144
		सोर्बेट्स	200–203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	
		सल्फाइड	220–225, 227, 228, 539	100 मिग्रा./किग्रा.	44
		कैल्शियम क्लोराइड			
		कैल्शियम लैक्टेट			
		कैल्शियम ग्लूकोनेट–			
		कैल्शियम कार्बोनेट			
		कैल्शियम बी –सल्फाइड		350पीपीएम	
4.2.2.4	समुद्र बीड (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालें और फलियां, और एलोवेरा सहित) डिब्बाबंद या बोटलबंद (क्रीम) या पाउच सब्जियों का	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	200 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एलुरालाल एसी	129	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		कारमेल III–अमोनिया कारमेल	150सी	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		केरोटींस, बीटा, सब्जी	160ए (ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i), ए	200 मिग्रा./किग्रा.	161

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	शोधन		(ii)ई, एफ		
		ईथीलीन डाइमाइनटेट्रा एसीटेट	385, 386	365मिग्रा / किग्रा	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	2200मिग्रा / किग्रा	33
		एल्गिनेट (एनएच, सीए, कश्मीर, ना या प्रोपाइलग्लाइको(एल्गिनेट)		10 ग्राम/ किग्रा	
		पेसरित		जीएमपी	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i) – (ii)	160 मिग्रा./किग्रा.	144 और 161
		एस्कोर्बिक एसिड के रूप में एंटीऑक्सीडेंट		जीएमपी	
		स्टेनॉसक्लोराइड	512	25 मिग्रा./किग्रा.	43
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	70 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	580 मिग्रा./किग्रा.	161
		सल्फाइटस	220-225, 227,228, 539	50 मिग्रा./किग्रा.	44
	मोटा एजेंट (अरबी गोंद, कैरेगिनन, ग्वार गम, कार्बाबिनगम, जिक गम)		अंगीकृत एफएसएसआर, मोटा एजेंट (अरबी गोंद, कैरेगिनन, ग्वार गम, कार्बाबिनगम, जिक गम) हरी बीन्स / वेक्स सेम, स्वीट कॉर्न / बेबी कॉर्न, मशरूम, भिंडी, फूलगोभी में प्रति किलो 10 ग्राम के स्तर पर डी अनुमतिरहे हैं , बैंगन, मीठे आलू, गार्किन, पालक, तालिका प्याज, लहसुन, बेल पत्र, राजमा, सभी दालों और दाल पूरी और विभाजन, अन्य सब्जियों और करिडसब्जियों और शतावरी में 1:एम / एम अधिकतम पर अनुमति दी।ये भी नाइजर, मूंगफली, सीसमऔर सरसों चिपकाता और अन्य तेल बीज पासरेस में		

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
				जीएमपी पर अनुमति दी जाती है।	
		एसिडिफाइंगएजेंट – एक्टेटिकीएसिड 14, साइट्रिक एसिड, लैक्टिक एसिड, एल टारटरिकएसिड, मेलिक एसिड		जीएमपी	
4.2.2.5	समुद्र वीड्स, नट और बीज और बीज प्यूरीस और लुगदी (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालें और फलियां, और एलोवेरा सहित) सब्जियां (मटर गिरी मक्खन)	एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	161, 191
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा./किग्रा.	188
		बेंजोएट्स	210–213	1000 मिग्रा./किग्रा.	13
		कारमेल III-अमोनिया कारमेल	150सी	50000 मिग्रा./किग्रा.	
		केरोटींस, बीटा, सब्जी	160ए (ii)	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i), ए (iii), ई, एफ	50 मिग्रा./किग्रा.	161
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (i), (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	62
		ईथीलीन डाइमाइनटेट्रा एसीटेट	385, 386	80 मिग्रा./किग्रा.	21
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	179, 181
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214, 218	1000 मिग्रा./किग्रा.	27
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	आलू मेंही 2200 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i) – (ii)	160मिग्रा/किग्रा	161
		सोर्बेट्स	200–203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42
स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	330 मिग्रा./किग्रा.	26		
सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161, 169		
सल्फाइड	220–225, 227, 228, 539	500 मिग्रा./किग्रा.	44, 138		
4.2.2.6	खाद्य श्रेणी 4.2.2.5 के अलावा अन्य समुद्र बीड, नट और बीज—गुदाऔर	एलुरालाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	तैयारी (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालें और फलियां, और एलोवेरा सहित) सब्जियां (जैसे सब्जी डेसर्ट और सॉस, केनडाइड सब्जियों)	एस्पार्टेम-एसेस्प्लेमनमक	962	350 मिग्रा./किग्रा.	113 और 161
		बेंजोएट्स	210-213	3000 मिग्रा./किग्रा.	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161
		कारमेल III-अमोनिया कारमेल	150सी	50000 मिग्रा./किग्रा.	161
		केरोटींस, बीटा, सब्जी	160ए (ii)	1000 मिग्रा./किग्रा.	92
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i), ए (iii), ई, एफ	50 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (i), (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	62 और 92
		ग्लाइकेरल्सकी डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	2500 मिग्रा./किग्रा.	
		ईथीलीन डाइमाइनेट्रा एसीटेट	385, 386	80 मिग्रा./किग्रा.	21
		ग्रेप्स स्कीन एक्सट्रेक्ट्स	163 (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	92 और 181
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214, 218	1000 मिग्रा./किग्रा.	27
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338(2200 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	50 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	3000 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		रिबोफ्लेविन्स	101 (i), (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	92
		सेक्रींस	954 (i) - (ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बेट्स	200-203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	165 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुकालोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
सल्फाइड	220-225, 227, 228, 539	300 मिग्रा./किग्रा.	44 और 205		
सनसेट यलोएफसीएफ	110	50 मिग्रा./किग्रा.	92		
04.2.2.7	और समुद्री वीड उत्पादों (मशरूम)	एस्पार्टेम	951	2,500 मिग्रा./किग्रा.	161, 191

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालें और फलियां, और एलोवेरा सहित) खमीरीकृत सब्जी, खाद्य श्रेणियां 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3की सोयाबीन उत्पादों खमीरीकृत को छोड़कर।	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा./किग्रा.	188	
	बेंजोइक एसिड	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13	
	सोडियम बेंजोएट	211		13	
	पोटेशियम बेंजोएट	212		13	
	कैल्शियम बेंजोएट	213		13	
	ब्रिलियन्ट ब्लूएफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161	
	केरॉटीनोइड्स	160ए (i), ए (iii), ई, एफ	50 मिग्रा./किग्रा.	92 और 161	
	कैल्शियम 5'-रिबोनूक्लियोटीड्स	634	जीएमपी	279	
	कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	279	
	कैल्शियम क्लोराइड	509	जीएमपी	279	
	कैल्शियम लैक्टेट	327	10,000 मिग्रा./किग्रा.		
	कैल्शियम कार्बोनेट	170	जीएमपी		
	कैल्शियम बाइसल्फाइट	227	500 पीपीएम अधिकतम		
	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी		
	क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	62	
	क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		62	
	कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	161	
	कारमेल II- सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150डी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	92, 161	
	बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.		
	ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	2,500 मिग्रा./किग्रा.		
	कैल्शियम डिसोडियमएथिलीन डाइमाइनटेट्रा एसीटेट	385	250 मिग्रा./किग्रा.	21	
	डिसोडियमएथिलीन डाइमाइनटेट्रा एसीटेट	386		21	
	इरेथ्रोसाइन	127	30 मिग्रा./किग्रा.		
फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	161		
अंगूर के छिलके का अर्क	163 (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	161, 181		

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	300 मिग्रा./किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		27
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	2,200 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4R (कोचिनेल रेड ए)	124	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		राइबोफ्लेविन (बेसिलस सल्बिटिलिस)	101 (iii)		
		सेक्रीस	954 (i)	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		कैल्शियम सैक्रीस	954 (ii)		161
		पोटेशियम सैक्रीस	954 (iii)		161
		सोडियम सैक्रीन	954(ii)		161
		सोर्बिक एसिड	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		42
		सल्फाइड	220	500 मिग्रा./किग्रा.	44
		सुकुरालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुकुरोस)	955	580 मिग्रा./किग्रा.	161
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	92
		एसीटिक एसिड	260	जीएमपी	
04.2.2.8	और समुद्री बीड (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दालों और फलियां, और एलोवेरा सहित) पकाया या तली हुई	एस्पार्टेम	951	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161
		बेंजोइक एसिड	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
		सोडियम बेंजोएट	211		13
		पोटेशियम बेंजोएट	212		13
		कैल्शियम बेंजोएट	213		13

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
	सब्जियां	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी		
		दुग्धाम्ल	270			
		एल टारटरिकएसिड	334			
		मेलिक एसिड				
		एस्कोर्बिक एसिड	300			
		कैल्शियम क्लोराइड	509			
		कैल्शियम लैक्टेट	327			
		कैल्शियम ग्लूकोनेट	578	350 मिग्रा./किग्रा.		
		अरबीक	414	350 मिग्रा./किग्रा.		
		कैरेगिननगम	407	350 मिग्रा./किग्रा.		
		ग्वार गम	412	जीएमपी		
		कार्बाबेनगम	410	जीएमपी		
		जिक गम	415	जीएमपी		
		एल्मीनेट (एनएच, सीए, के, ना या प्रोपाइलग्लाइको(एल्मीनेट)			10 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलस, तांबा परिसरों	141 (i)		100 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइलिनतांबा परिसरों, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		100 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	150सी		50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II— सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150डी		जीएसएफएमें 50,000 मिलीग्राम /किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलेटारटरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472ई		2,500 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डिसोडियमएथिलीन डाइमाइनटेट्रा एसीटेट	385		250 मिग्रा./किग्रा.	21
		डिसोडियमएथिलीनडाइमा इनटेट्रा एसीटेट	386			
		न्यूटेम	961		33 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338		2200 मिग्रा./किग्रा.	33 और 76
	सैक्रीस	954 (i)		160 मिग्रा./किग्रा.	144 और 161	
	सोर्बेट्स	200		1,000 मिग्रा./किग्रा.	42 और 221	
	सुक्रालोस	955		150 मिग्रा./किग्रा.	141 और 161	

सारणी 4

फलों और सब्जियों में योजकों के उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		(ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)			

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
5	हलवाई की दुकान	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 15 और 114
			305		
		खनिज तेल, मध्यम चिपचिपाहट,	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
5.1	एनालॉग और चॉकलेट के विकल्प सहित कोको उत्पाद और चॉकलेट उत्पाद	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 15 और 114
			305		
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई		3
प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130		
05.1.1	कोको मिश्रण (पाउडर) और कोको द्रव्यमान/केक	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10 i 15
			305		
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188
		फास्फेटिकडिकएसिड की अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	3,000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		बेंजोइकएसिड, सोडियम और पोटेशियम बेंजोएट	210, 211, 212	1500 मिग्रा./किग्रा.	
		सोर्बिकएसिड और उसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम लवण (सोर्बिकएसिड के रूप में गणना)	200, 203,201, 202	1500 पीपीएम	
		फॉस्फेट	338	1,100 मिग्रा./किग्रा.	33
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	97
सेक्रीस	954 (i) से (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	97 और 161		

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कैल्शियम फॉस्फेट		10 ग्राम / किग्रा	
		सिलिकॉन डाइड्रॉक्साइड	551	जीएमपी	
		सोडियम एल्यूमीनियम सिलिकेट	554	जीएमपी	
		खाद्य फ़ैटी एसिड का मोनो औरडि ग्लिसराइड	471	जीएमपी	
		लेसिटिन	322 (i)	जीएमपी	
		फास्फेटिकडिकएसिड की अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		फ़ैटी एसिड की सुक्रोज एस्टर	473	10 ग्राम / किग्रा	
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	580 मिग्रा./किग्रा.	97
		सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैगनीशियम और अमोनियम कार्बोनेट	500 (i), 501 (i), 170 (i), 504 (i), 503 (i)	जीएमपी	
		के2सीओ3 के रूप में सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैगनीशियम बाइकार्बोनेट	500 (ii), 500 (ii)	जीएमपी	
		सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैगनीशियम और अमोनियम हाइड्रॉक्साइड	524, 525, 526, 528, 527	जीएमपी	
		फॉस्फोरिक एसिड	338	1,100 मिग्रा./किग्रा.	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		एल टारटेरिकएसिड	334	5 ग्राम / किग्रा	
		एल एस्कार्बिकएसिड	300	जीएमपी	
		लेसिटिन	322 (i)	जीएमपी	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई	2,000 मिग्रा./किग्रा.	3
05.1.2	मिश्रण (सिरप)	खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
		खनिज तेल, मध्यम और	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	3

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कम चिपचिपापन, वर्ग			
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	97, 161 और 188
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	161
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	97 और 161
		पोलीसोर्बेट्स	432ii 436	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रींस	954 (i) से (ii)	80 मिग्रा./किग्रा.	97 और 161
		सोर्बेट्स	203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42
			202		
			201		
			200		
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	97 और 161
05.1.3	कोको और चॉकलेट उत्पादों	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 15 और 114
			305		
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950		161 और 188
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगो कारमाइन	132	200 मिग्रा./किग्रा.	
		एलुरालाल	129	100 मिग्रा./किग्रा.	183
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	161
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
		फास्फेटिकडिकएसिड की अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	3000 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		वेक्स	901	जीएमपी	3
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	183
		टीबीएचक्यू		200 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	183
160ई					
160एफ					
क्लोरोफाइलस	141 (i)	100 मिग्रा./किग्रा.			
	141 (ii)				

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		करक्यूमिन	100 (i) से 102 (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	
		कैनथाक्सान्थिन	161जी	100 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	150सी	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेलIII— सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150डी		
		क्रोमोसाइन	122	100 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटीस, सब्जी	160ए (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		सोर्बिकएसिड और उसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम लवण (सोर्बिकएसिड के रूप में गणना)	200, 203, 201, 202	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		खाद्य फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड	471	जीएमपी	
		न्यूटेम	961	80 मिग्रा./किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338	2500 मिग्रा./किग्रा.	33
		टारटेजाइन	102	100 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीसोर्बेट्स	432	10,000 मिग्रा./किग्रा.	101
			433		
			434		
			435		
			436		
		पोनसेएयू 4R (कौचिनेल रेड ए)	124	100 मिग्रा./किग्रा.	183
		रिबोफ्लेविन्स	101 (i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
			101 (ii)		
			101 (iii)		
		सेक्रीस	954 (i)	500 मिग्रा./किग्रा.	161
			954 (ii)		
			954 (iii)		

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			954(ii)		
		इरेथ्रोसाइन	127	50 मिग्रा./किग्रा.	
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	3
		लेसिटिन	322 (i)	जीएमपी	
		पॉलीग्लिसरेॉलपोलीक्रीनोलेट	476	5 ग्राम / किग्रा	
		क्रोमोसाइन	122	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	800 मिग्रा./किग्रा.	161
		ग्लिसरेॉल	422	जीएमपी	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टेरियरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	जीएमपी	15, 130 और 141
		बेंजोइकएसिड, सोडियम और पोटेशियम बेंजोएट	210, 211, 212	1500 पीपीएम	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		पॉलीयोल्स (एकल या संयोजन सोर्बिटल, मेनितल, जाइलिटल, ल्सोमाल्ट, लेक्टिकल, मस्टीटल, इरीथ्रीटलमें)	420 (i) और (ii)(421(i)967(953(i)966(965 (i) और (ii)(968, 964	जीएमपी	
		पोलीडेक्सट्रोसए और एन	1200	जीएमपी	
		फैटी एसिड और इंटरसेट्रिफाइडरिलिनोलेइकएसिड की पॉलीग्लिसरेॉलएस्टर की पॉलीग्लिसरेॉलएस्टर		चोकलेट्समें वजन से 0.2 प्रतिशत	
		सैचेरियनसोडियम	954(ii)	500 पीपीएम	
5.1.4	चॉकलेट विकल्प और उनके उत्पादों	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा./किग्रा.	161 और 188

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	161
		फास्फेटिकडिकएसिड की अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	3000 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम—एसेसलफेमनमक	962	500 मिग्रा./किग्रा.	161 और 191
		बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.	13
			211		
			212		
			213		
		वेक्स	901	जीएमपी	3
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	3
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	3
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214 218	300 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	2200 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीसोर्बेट्स	432—436	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i)	500 मिग्रा./किग्रा.	
			954 (ii)		
			954 (iii)		
			954 (ii)		
		सोर्बेट्स	203	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			202		
			201		
			200		
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	
		सुक्रालोस	955	800 मिग्रा./किग्रा.	
		खनिज तेल, उच्च	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		चिपचिपापन			
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 और 130
5.2	खाद्य श्रेणियों 05.1, 05.3 और 05.4 के अलावा अन्य आदि हार्ड और सॉफ्ट कैंडी, नोगाट्स, सहित हलवाई की दुकान	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 15, 14
			305		
		एल्यूरालाल	129	200 मिग्रा./किग्रा.	
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	
		सुकोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनगलाइकोलएस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15 130
		बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.	13
			211		
			212		
			213		
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोकसेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलाटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	जीएमपी	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	जीएमपी	
			160ए (iii)		
			160ई		
			160एफ		
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	3
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	3
		क्लोरोफिल (प्राकृतिक (एकल या संयोजन में))	141 (i) -141 (ii)	जीएमपी	
		कैनथाक्साथिन	161	जीएमपी	
		टारटेजाइन	102	100 मिग्रा./किग्रा.	
		इरेथ्रोसाइन	127	50 मिग्रा./किग्रा.	
फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.			
अरंडी का तेल	1503	अनुमति नहीं			
करक्यूमिन	100 (i)	जीएमपी			
कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.			
कारमेल II- सल्फाइटाअमोनिया	150डी				

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कारमेल			
		कार्मेल I पॉलिन कारमेल		जीएमपी	
		न्यूटेम	961	330 मिग्रा./किग्रा.	1, 61, 158
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214 218	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)		
		के2सीओ3 के रूप में सोडियम/कैल्शियम, बाइकार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	
		साइट्रिक एसिड	330		
		एल टारटेरिकएसिड	334	2000 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम हेक्सामेटाफास्फेट	452 (i)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		टोकोफेरोल	307ए, बी, सी	500 मिग्रा./किग्रा.	
		लेसिटिन	322, 322 (i)	जीएमपी	
		जिलेटिन (फूड ग्रेड)	428	जीएमपी	
		अगार अगार	406	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेल्युलोज	469	जीएमपी	
		तालक	553 (iii)	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	
		मिलसरीन		जीएमपी	
		पाराफिन वेक्स या तरल पाराफिन (फूड ग्रेड)		जीएमपी	
		कैल्शियम, मैगनीशियम, स्टीयरिकएसिड की सोडियम लवण, (फूड ग्रेड)	470 (i)	जीएमपी	
		खाद्य फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड	471	जीएमपी	
		फास्फेटिकडिकएसिड की अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		कैरेगिनन	407	जीएमपी	
		पोनसेएयू 4	124	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905सी (i)	जीएमपी	3
		वेक्स	901	जीएमपी	3

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पॉलीयोल्स (एकल या संयोजन सोर्बिटल, मानिटल, जाइलिटल, ल्सोमाल्ट, लेक्टिटल, मस्टीटलमें)	420, 420 (i) और (ii)(i421(967(i9 53(966(i965 (i) और (ii)(i968, 964	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101-101 (iii)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		क्रोमोसाइन	122	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	2200 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i)	500 मिग्रा./किग्रा	1, 61, 163
			954 (ii)		
			954 (iii)		
			954(ii)		
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	1800 मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगो कारमाइन	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टेरटियरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा./किग्रा.	15, 130
		सोर्बेट्स	200	1500 मिग्रा./किग्रा.	42
			201		
			202		
			203		
		पोलीसोर्बेट्स	432	1000 मिग्रा./किग्रा.	
			433		
			434		
			435		
			436		
		एनेटो	160बी (i) - (ii)	200 मिग्रा./किग्रा	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		टारटेजाइन	102	100 मिग्रा./किग्रा	
		टिटैनियम डाइड्रॉक्साइड	171	जीएमपी	

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इंडिगो कारमाइन	132	100 मिग्रा. / किलो	
		बीटा एपीओ-8 कारोटेनिकएसिड की मिथाइलएस्टर	160 एफ	जीएमपी	
		बीटा एपीओ-8 कारोटेनिकएसिड की इथाइल एस्टर	160 एफ	जीएमपी	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		गेलनगम	418	जीएमपी	
		पोलीडेक्सट्रोस	1200	जीएमपी	
05.2.1	कड़ी कैंडी	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 15, 114
			305		
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	3500 मिग्रा./किग्रा.	1,61, 188
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल iii- अमोनिया कारमेल (150 ग):	150 सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल ii- सल्फाइटअमोनिया कारमेल (150डी):	150 डी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	13
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			211		
			212		
			213		
		वेक्स	901	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलेटारटेरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472ई	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (i)	जीएमपी	
160ए (iii)					
160ई					

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			160एफ		
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (i)	जीएमपी	
			141 (ii)		
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905सी (i)	जीएमपी	3
		न्यूटेम	961	330 मिग्रा./किग्रा.	161
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15, 130
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	1500 पीपीएम	161, 164
		करक्यूमिन	100 (i)	जीएमपी	
		एनेटो	160 बी (i) – (ii)	जीएमपी	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टारटेजाइन	102	100 मिग्रा./किग्रा.	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214	1000 मिग्रा./किग्रा.	27
			218		
		पॉलीयोल्स (एकल या संयोजन में)	420 (i)	जीएमपी	
			421		
			967		
			953		
			966		
			965 (i)		
		पोलीडेक्सट्रोस	1200	जीएमपी	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा./किग्रा.	15, 130
		कैनथाक्सान्थिन	161 जी	जीएमपी	
		इरेथ्रोसाइन	127	50 पीपीएम	
		राइबोप्लेविन, लेक्टोप्लेविन		300 मिग्रा./किग्रा.	
		क्रोमोसाइन	122	100 मिग्रा./किग्रा.	
		खाद्य फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड	471	जीएमपी	
		लेसिटिन	322 (i)	जीएमपी	
		कैरेगिनन	407	जीएमपी	
		संशोधित स्टार्च		जीएमपी	

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	
		के२सीओ३ के रूप में सोडियम / कैल्शियम, बाइकार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		एल टारटेरिकएसिड		जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		टोकोफेरॉल	307ए-बी	जीएमपी	
		फॉस्फेट	342 (i)	2200 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीसोर्बेट्स	432ii 436	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4	124	300 मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगो कारमाइन	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i)	500 मिग्रा./किग्रा.	1, 63, 161
			954 (ii)		
			954 (iii)		
			954(ii)		
		सोर्बेट्स	200	1500	42
			201	मिग्रा./किग्रा.	
			202		
			203		
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग i	905ई		3
		सोडियम हेक्सामेटाफास्फेट		जीएमपी	
05.2.2	कैडी नरम	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.	15, 10,

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			305		114
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	3500 मिग्रा./किग्रा.	157, 188
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	3000 मिग्रा./किग्रा.	1, 61, 148
		वेक्स	901	जीएमपी	3
		बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.	13
			211		
			212		
			213		
		इरीथ्रीटल		जीएमपी	
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (i)	जीएमपी	
			141 (ii)		
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	3
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	3
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905सी (i)	जीएमपी	
		न्यूटेम	961	330 मिग्रा./किग्रा.	1, 58
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900 ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	15, 130
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4 (कोचिनेल रेड ए)	124	200 मिग्रा./किग्रा.	161
		करक्यूमिन	100 (i)	जीएमपी	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (ii)	500 मिग्रा./किग्रा.	
			954 (iii)		
			954 (i)		

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट	
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	1800 मिग्रा./किग्रा.		
		सुकोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.		
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा./किग्रा.	15, 130	
		चपड़ा प्रक्षालित	904	जीएमपी	3	
		पारा फिन वेक्स	905 (सी) i-ii	जीएमपी		
		फॉस्फेट	342 (i)	2200 मिग्रा./किग्रा.	33	
		पोली सोर्बेट्स	432-436	1000 मिग्रा./किग्रा.	27	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट, पारा	214			
			218	1000 मिग्रा./किग्रा.	42	
		सोर्बेट्स	203	1500 मिग्रा./किग्रा.		
			202			
			201			
			200			
		टारटेजाइन	102	200 मिग्रा./किग्रा.		
05.2.3	नोगाट्सऔर मार्जिपान्स	एस्कार्बिलएस्टर	304	500 मिग्रा./किग्रा.		
			305	500 मिग्रा./किग्रा.		
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा./किग्रा.		
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.		
		एस्पार्टेम	951	3000 मिग्रा./किग्रा.		
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा./किग्रा.		
		इंडिगोटाइन (इंडिगोकारमाइन)	132			
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	300 मिग्रा./किग्रा.		
		केरॉटीनोइड्स		160ए (III)	100 मिग्रा./किग्रा.	
				160ई		
				160एफ		
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472 ई	10,000 मिग्रा./किग्रा.		
		सुकालोस	955	1800 मिग्रा./किग्रा.		
		वेक्स	901	जीएमपी		
बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.				

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			211		
			212		
			213		
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (I)	100 मिग्रा./किग्रा.	
			141 (II)		
		केडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी		
		कारमेल II- सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	50000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4I	124	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (II)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		रिबोफ्लेविन्स		300 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	330 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट, पारा	214	1000 मिग्रा./किग्रा.	
			218		
		सेक्रीस	954 (II)	500 मिग्रा./किग्रा.	
			954 (III)		
			954 (I)		
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लिसरॉल एस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905सी (I)	जीएमपी	
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	342 (I)	2200 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900 ए	10 मिग्रा./किग्रा.	
		सोर्बेट्स	203	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			202		

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			201		
			200		
		खनिज तेल, कम चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	
		खनिज तेल, मध्यम चिपचिपाहट	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	
5.3	च्यूइंग गम	क्रोमोसाइन	122	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टारटेजाइन	102	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टिटानियम डाइऑक्साइड	171	10,000 पीपीएम	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		एनेटो	160बीI-I-I	जीएमपी	
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	
		करक्यूमिन	100 I	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			211		
			212		
			213		
		कैल्शियम एल्यूमीनियम सिलिकेट	556	100 मिग्रा./किग्रा. एल्यूमीनियम के रूप में व्यक्त	
		वेक्स	901	जीएमपी	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (III)	100 मिग्रा./किग्रा.	
			160ई		
			160एफ		
		पॉलीयोल्स (एकल या संयोजन में)	420 (I)	जीएमपी	
			421		
			967		
			953		
			966		
			965 (I)		
		खाद्य फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड	471	जीएमपी	
		लेसिटिन	322 (I)	जीएमपी	

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		फास्फेटिकडिकएसिड की अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		फैटी एसिड की सुक्रोज एस्टर	473	जीएमपी	
		पॉलीग्लिसरेॉलपोलीक्रीनोलेट			
		सोर्बिटनमोनोस्ट्रीरेट			
		सोर्बिटनट्रीस्टरेट			
		पोलीक्सलेथिलीनसोर्बिटन मोनोस्ट्रीरेट		जीएमपी	
		कैरेगिनन	407	जीएमपी	
		संशोधित स्टार्च		जीएमपी	
		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		एल टारटेरिकएसिड		जीएमपी	
		मेलिक एसिड		जीएमपी	
		एल एस्कार्बिकएसिड	300	जीएमपी	
		तालक		जीएमपी	
		खनिज तेल		2000 मिग्रा./किग्रा.	
		पाराफिन वेक्स या तरल पाराफिन (फूड ग्रेड)		जीएमपी	
		कैल्शियम, मैगनीशियम, स्टीयरिकएसिड की सोडियम लवण, (फूड ग्रेड)	470 I-III	जीएमपी	
		फास्फेटिडस्टार्च	1413	जीएमपी	
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	20000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II- सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150डी		
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (II)	500 मिग्रा./किग्रा.	
		साइडोडेक्सीट्रीन, बीटा	459	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलाटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	50,000 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इरेथ्रोसाइन	127	25 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा./किग्रा.	
		गुएकराल	314	1500 मिग्रा./किग्रा.	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			218		
		रिबोफ्लेविन्स,	101 (I)	300 मिग्रा./किग्रा.	
			101 (II)		
			101 (II)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	225 मिग्रा./किग्रा.	
		माइक्रोक्रीस्टलाइन वेक्स	905सी (I)	जीएमपी	
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस,	141 (I)	जीएमपी	
		तांबा परिसर	141 (II)		
		न्यूटेम	961	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	44,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	100 मिग्रा./किग्रा.	
		पॉलीथीन ग्लाइकॉल	1521	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीविलीपेरोलीडन	1201	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4I (कोचिनेल रेडए)	124	100 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम / मैगनीशियम कार्बोनेट	170 (I), 504 (I)	जीएमपी	
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम एल्मुनिसिलिसेट	554	100 मिग्रा./किग्रा.	
		एल्यूमीनियम सिलिकेट	559		
		सेक्रीस	954 (I)	2500 मिग्रा./किग्रा.	
			954 (II)		
			954 (III)		
			954(II)		2500 मिग्रा./किग्रा.

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोर्बेट्स	203	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			202		
			201		
			200		
		कैनथाक्सान्थिन	161	जीएमपी	
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	
		स्ट्रीलीसाइट्रेट	484	15,000 मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	3500 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुकुरालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुकुरोस)	955	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट येलोएफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	
		टेरटियरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	400 मिग्रा./किग्रा.	130
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई		3
5.4	टापिंग (जैसे, ठीक बेकरी माल के लिए सजावट), टॉपिंग (गेर फल), और मिठाई सॉस	एसेसल्युम पोटेशियम	950	500 मिग्रा./किग्रा.	
		एल्टीमेट	956	300 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		बेंजोएट्स	210	1500 मिग्रा./किग्रा.	
			211		
			212		
			213		
		वेक्स	901	जीएमपी	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ए (I)	100 मिग्रा./किग्रा.	
			160ए (III)		
			160ई		
			160एफ		
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (I)	100 मिग्रा./किग्रा.	
			141 (II)		

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		केंडेलिलावेक्स	902	जीएमपी	
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	450सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II— सल्फाइडअमोनिया कारमेल	450डी		
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (II)	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलाटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		इरेथ्रोसाइन	127	50 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा	214	300 मिग्रा./किग्रा.	
			218		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		सोर्बेट्स—कैल्शियम सोर्बेट, पोटेशियम सोर्बेट, सोडियम सोर्बेट, सोर्बिकएसिड	203, 202, 201, 200	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	100 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	1500 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीसोर्बेट्स	432	3000 मिग्रा./किग्रा.	
			433		
			434		
			435		
			436		
		पोनसेएयू 4I (कोचिनेल रेडए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	40,000 मिग्रा./किग्रा.	
		रिबोफ्लेविन्स	101 (I)	3000 मिग्रा./किग्रा.	
			101 (II)		

सारणी 5

मिष्ठान्न में खाद्य योजकोंके उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सेक्रीस	954 (I)	500 मिग्रा./किग्रा.	
			954 (II)		
			954 (III)		
			954(II)		
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट यलोएफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	
		तृतीयक ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा./किग्रा.	
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905डी	2000 मिग्रा./किग्रा.	3
		खनिज तेल, मध्यम और कम चिपचिपापन, वर्ग	905ई	2000 मिग्रा./किग्रा.	3

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
6	जड़ों और कंद, दालें, फलियां से अनाज से ली गई अनाज और अनाज उत्पादों, खाद्य श्रेणी 07.0 की बेकरी माल को छोड़कर, और मज्जा या ताड़ के पेड़ के नरम कोर (ताजा दालों और फलियां श्रेणी 4.2 में कवर कर रहे हैं): (असंसाधित शामिल अनाज और अनाज आधारित उत्पादों की 06.1) और विभिन्न संसाधित रूपों।				
6.1	चावल सहित			योजकोंकी अनुमति नहीं	

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	सम्पूर्ण, टूटे, या फलेकंडअनाज,			दी जाती है	
6.2	(सोयाबीन पाउडर सहित) आटा और स्टार्च			योजकोंकी अनुमति नहीं दी जाती है	
6.2.1 और 6.2.2	(सोयाबीन पाउडर सहित) आटाऔर स्टार्च (आटा और मैदा बेकरी उत्पादों के लिए इस्तेमाल किया जाएगा।)	प्रोटिज	1101 (I)	जीएमपी	
		पुलुलन	1204	जीएमपी	25
		सल्फाइड	220–225, 227, 228, 539	200 मिग्रा./किग्रा.	44
		बेंजाइल पेरोक्साइड	928	75 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरीन	925	2500 मिग्रा./किग्रा.	87
		एल एस्कार्बिकएसिड	300	300 मिग्रा./किग्रा.	
		एजोडाइकार्बोनेमाइड	927ए	45 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	2500 मिग्रा./किग्रा.	225, 33
		पोटेशियम एस्कॉर्बेट	303	300 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम एस्कॉर्बेट	301	300 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम एल्युमिनियम फॉस्फेट	541I, II	1600 मिग्रा./किग्रा.	6, 252
		एसपरगायलसओरेजेवर से अल्फा अमालेज।	1100 (I)	100 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		बेसिलस सबटाइलिससे अल्फा अमालेज	1100 (III)	जीएमपी	
		बेसिलस लाइचेनिफोर्मिससे कार्बोहाइड्रेस	1100 (II)	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472 ई	3000 मिग्रा./किग्रा.	186
		लेसिटिन	322 (I)	जीएमपी	28, 25
		अमालेजऔर अन्य एंजाइम	1100	जीएमपी	
		अमोनियम परसल्फेट	923	2500 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		कैल्शियम फॉस्फेट	341	2500 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		कैल्शियम कार्बोनेट	170, 170 (I)	5000 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		पोटेशियम ब्रोमेट और/या पोटेशियम	924, 917	50 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		आयोडेट			
		अमोनियम क्लोराइड	510	500 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		एल सिस्टीन मोनो हाइड्रोक्लोराइड	920	90 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		अमोनियम फास्फेट	342	2500 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		बेंजोईल पेरोक्साइड	928	40 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
		सोडियमबाइसल्फाइट	222	जीएमपी	
		सोडियम मेटाब्यूसल्फाइट	223	जीएमपी	
		बैक्टीरियल एमाइलेस	1100	100 पीपीएम (आटा बड़े पैमाने के आधार पर)	
	आटा	किसी योजक की अनुमति नहीं है			
	मैदा (आटा पकाना उद्देश्य के लिए प्रयोग किया जाता है)	बेंजोईल पेरोक्साइड	928	40 पीपीएम	
पोटेशियम ब्रोमेट		924ए	20 पीपीएम		
एस्कोर्बिक एसिड		300	200 पीपीएम		
	मकई का आटा (मक्का स्टार्च)	सल्फाइट	220-225, 227, 228, 539	2के अवशेषों के रूप में 100 पीपीएम	44
6.3	बेली हुई (रोल्ड) जई सहित स्नैक्स का अनाज	एस्कार्बिलएस्टर, एस्कार्बिलपाल्मिटेट, एस्कार्बिलस्टीयरेट	304, 305	200 मिग्रा./किग्रा.	10
		एसेसलफेमपोटेशियम	950	1200 मिग्रा./किग्रा.	1,61,188
		एल्यूमिनियम एसि	129	100 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	1000 मिग्रा./किग्रा.	1,91,161
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160ई, 160ए (III), 160ए (I), 160एफ	200मिग्रा / किग्रा	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150 जी	50000मिग्रा / किग्रा	189
		कारमेल II- सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150 डी	2500 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटीन, सब्जी	160ए (II)	400मिग्रा / किग्रा	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (II)	200मिग्रा / किग्रा	
		आयरन आक्साइड	172 (I), (II), (III)	75मिग्रा / किग्रा	

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		न्यूटेम	961	160मिग्रा / किग्रा	161
		प्रोपाइल गैलेट	310	200मिग्रा / किग्रा	196
		फॉस्फेट	338	2200मिग्रा / किग्रा	33
		रिबोफ्लेविन्स	101 (II),101 (III), 101 (I)	300मिग्रा / किग्रा	
		सेक्रीस	954 (II),954 (III), 954 (I), 954(IV)	100मिग्रा / किग्रा	161
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	350मिग्रा / किग्रा	26
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	1000मिग्रा / किग्रा	161
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 पीपीएम	161
6.4	पास्ता और नूडल्स जैसे उत्पाद (जैसे चावल कागज, चावल सेंवई, सोयाबीन पास्ता और नूडल्स)	फॉस्फेट	338	2500 मिग्रा./किग्रा.	
6.4.1	ताजा पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पादों	अगार	406	जीएमपी	211
		एल्मिनिकएसिड	400	जीएमपी	211
		एल्युमीनियम अमोनियम सल्फेट	523	300 मिग्रा./किग्रा.	247,6
		एस्कोर्बिक एसिड	300	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	211,59
		कारोब बीन गम सेम गम	410	जीएमपी	211
		कैरेगिनन	407	जीएमपी	211
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		कर्डलेन	424	जीएमपी	211
		डिस्टार्चफास्फेट	1412	जीएमपी	211
		प्युमेरिक एसिड	297	700 मिग्रा./किग्रा.	
		गेलनगम	418	जीएमपी	211
		ग्लुकोनोडेल्टा-लैक्टोन	575	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	211
		गारगम	412	जीएमपी	211
		गुमारबिक	414	जीएमपी	211
		करायागम	416	जीएमपी	211

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कोजेकआटा	425	जीएमपी	211
		लैक्टिक एसिड एल-डी-और डीएल-	270	जीएमपी	
		लेसिटिन	322 (I)	जीएमपी	
		माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज	460 (I)	जीएमपी	211
		फैटी एसिड का मोनो और डिग्लिसेराइड	471	जीएमपी	
		पेक्टिन	440	जीएमपी	211
		फास्फेटिडडिस्टार्चफॉस्फेट	1413	जीएमपी	211
		फॉस्फेट	338	2500 मिग्रा./किग्रा.	211,33
		पोटेशियम कार्बोनेट	501 (I)	11000 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रसंस्कृत इचुमासमुद्री शैवाल	407ए	जीएमपी	211
		पुलुलान	1204	जीएमपी	211
		सोडियम एसीटेट	262 (I)	600 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम एल्गीनेट	401	जीएमपी	211
		सोडियम एस्कोर्बेट	301	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोनेट	500 (I)	10000 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेल्युलोज	466	जीएमपी	
		सोडियम डीएल-मेलेट	350 (II)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500 (II)	जीएमपी	
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	
		ट्रेगकेथगम	413	जीएमपी	211
		जिक गम	415	जीएमपी	211
06.4.2	पास्ता और नूडल्स और जैसे सूखे उत्पादों	कैनथाक्सान्थिन	161जी	15मिग्रा / किग्रा	211
		कारमेल II- सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	211
		डायकलटारटेरिकएसिड और ग्लिसरॉल के फैटी एसिड एस्टर	472ई	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	342	900 मिग्रा./किग्रा.	211,33
		अगार	406	जीएमपी	256
		एल्गिनिकएसिड	400	जीएमपी	256

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		अमोनियम एल्गीनेट	403	जीएमपी	256
		एस्कोर्बिक एसिड एल	300	जीएमपी	256
		कैल्शियम 5'-रिबाउडेटाइड	634	जीएमपी	256
		कैल्शियम एल्गीनेट	404	जीएमपी	256
		कैल्शियम एस्कोर्बेट	302	200 मिग्रा./किग्रा.	256
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (I)	जीएमपी	256
		कैल्शियम सल्फेट	516	जीएमपी	256
		कारोब बीन गम	410	जीएमपी	256
		केरोटींस, बीटा, सब्जी	160ए (II)	1000 मिग्रा./किग्रा.	211
		कैरेगिनम	407	जीएमपी	256
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	256
		डिसोडियम 5'-ग्यूनलेट	627	जीएमपी	256
		डिसोडियम 5'-इनोसिनेट	631	जीएमपी	256
		डिसोडियम 5'-रिबाउडेटाइड	635	जीएमपी	256
		डिस्टार्चफॉस्फेट	1412	जीएमपी	256
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	256
		गेलनगम	418	जीएमपी	256
		ग्वार गम	412	जीएमपी	256
		गुमारबिक	414	जीएमपी	256
		करायागम	416	जीएमपी	256
		कॉजेकआटा	425	जीएमपी	256
		लैक्टिक एसिड एल-डी-और डीएल-	270	जीएमपी	256
		लेसिटिन	322 (I)	जीएमपी	256
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	256
		मेनिल	421	जीएमपी	256
		माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज	460 (I)	जीएमपी	256
		फैटी एसिड का मोनो और डि ग्लिसराइड	471	जीएमपी	256
		मोनोसोडियम ग्लूटामेट एल	621	जीएमपी	256
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	256
		पेक्टिन	440	जीएमपी	256

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		फास्फेटिडडिस्टार्चफॉस्फेट	1413	जीएमपी	256
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोटेशियम एल्मीनेट	402	जीएमपी	256
		पोटेशियम कार्बोनेट	501 (I)	जीएमपी	256
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	256
		प्रसंस्कृत इचुमासमुद्री शैवाल	407ए	जीएमपी	256
		पुलुलान	1204	जीएमपी	256
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ मेरिस्टिक, पामिटिक और स्टीयरिक एसिड का लवण	470 (I)	जीएमपी	256
		सोडियम एसीटेट	262 (I)	जीएमपी	256
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	256
		सोडियम एस्कोर्बेट	301	200 मिग्रा./किग्रा.	256
		सोडियम कार्बोनेट	500 (I)	जीएमपी	256
		सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेल्युलोज	466	जीएमपी	256
		सोडियम ग्लूकोनेट	576	जीएमपी	256
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500 (II)	जीएमपी	256
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	256
		तारा गम	417	जीएमपी	256
		ट्रेगकेंथगम	413	जीएमपी	256
		जिक गम	415	जीएमपी	256
06.4.3	पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पादों के पूर्व पकाया	एस्कार्बिलएस्टर	304, 305	500 मिग्रा./किग्रा.	211
		बेंजोएट्स	210-213	1000 मिग्रा./किग्रा.	10
		केरॉटीनोइड्स	160ए (I)	1,200 मिग्रा./किग्रा.	153
			160ए (III)		
			160ई		
160एफ					
क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (I), 141 (II)	100 मिग्रा./किग्रा.	153		

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कैनथाकसान्थिन	161जी	15 मिग्रा./किग्रा.	153
		कारमेल III-अमोनिया कार्मेल	150 सी	50000 मिग्रा./किग्रा.	1,53,173
		कारमेल II-सल्फाइडअमोनिया कार्मेल	150 डी	50000 मिग्रा./किग्रा.	153
		केरोटींस, बीटा-सब्जियों	160 ए (II)	1000 मिग्रा./किग्रा.	153
		साइडोडेक्सीट्रीन, बीटा	459	1000 मिग्रा./किग्रा.	153
		डायक्टलटारटेरिकएसिड और ग्लिसरॉल के फैटी एसिड एस्टर	472ई	10000 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा./किग्रा.	194
		फॉस्फेट	338	2500 मिग्रा./किग्रा.	33,211
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोकसेन	900ए	50 मिग्रा./किग्रा.	153
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	5000 मिग्रा./किग्रा.	153,2
		रिबोफ्लेविन्स	101 (II), 101 (III), 101 (I)	300 मिग्रा./किग्रा.	153
		सोर्बेट्स	200-203	2,000 मिग्रा./किग्रा.	42,211
		सल्फाइड्स	220-225, 227, 228, 539	20 मिग्रा./किग्रा.	44
		सनसेट येलोएफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	153
		टेरटियरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा./किग्रा.	130,15
6.5	अनाज/दाल और स्टार्च आधारित डेसर्ट (जैसे, खीर, टैपिओका हलवा)	एस्कार्बिलएस्टर	304, 305	500 मिग्रा./किग्रा.	10, 2
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	161
		एल्यूरालाल एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	188
		एस्पार्टेम	951	200 पीपीएम	161
					191
		बेंजोएट्स	210-213	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	150 मिग्रा./किग्रा.	
		केरॉटीनोइड्स	160 ए (i), एक (iii), ई iiएफ	150 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		क्लोरोफाइलसऔर क्लोरोफाइलिस, तांबा परिसरों	141 (i), 141 (ii)	75 मिग्रा./किग्रा.	
		कैनथाक्सान्थिन	161जी	15 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल iii- अमोनिया कारमेल	150सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल ii- सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	2,500 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटींस, सब्जी	160ए (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		एथीलीन डाइमाइनेट्रा एसीटेट	385-386	315 मिग्रा./किग्रा.	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (II)	200 मिग्रा./किग्रा.	181
		आयरन आक्साइड	172 (I), (II), (III)	75 पीपीएम	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	150 मिग्रा./किग्रा.	
		ल्यूरिक अर्गिनेटइथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		न्यूटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	161
		नाइसिन	234	3 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	342 (I)	7,000 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	3,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पोनसेएयू 4I (कोचिनेल रेडए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	90 मिग्रा./किग्रा.	2
					15
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	40,000 मिग्रा./किग्रा.	
		रिबोप्लेविन्स	101 (II), 101 (III), 101 (I)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (I), 954 (III), 954 (ग), 954 (II)	100 मिग्रा./किग्रा.	161
		सोर्बेट्स	200-203	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	165 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	161
		सुकोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा./किग्रा.	
		टोकोफेरॉल	307	जीएमपी	
		लेसिटिन	322 (I)	जीएमपी	
		टीबीएचक्यू	319	200 पीपीएम	
		मिथाइल सेलुलोज	461	0.5Iअधिकतम	
		कारबोक्सीमिथाइल सेलुलोज	466, 469	0.5Iअधिकतम	
		बेंजोइक एसिड	210	300 पीपीएम	
		सोर्बिटल, मेनिटल, जाइलिटल	420, 421, 967	जीएमपी	
		पोनसेएयू 4I	124	100 पीपीएम	
		क्रोमोसाइन	122	100iii	
		इरेथ्रोसाइन	127	50 पीपीएम अधिकतम	
		टारटेजाइन	102	100 III	
		इंडिगो कारमाइन	132	100 III	
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 III	
		सनसेट यलो एफसीएफ	110	100 III	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	110	100III	
6.6	अनाज, दलहन लपसी का मिश्रण	केरॉटीनोइड्स	160 ए (I), ए (III), ई IIएफ	500 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV- सल्फाइडअमोनिया कारमेल	150डी	2,500 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटीन, सब्जी	160ए (II)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलाटारटरिक और फैटी एसिड एस्टर	472ई	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	5,600 मिग्रा./किग्रा.	33
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा./किग्रा.	2
		पोलीडाइमिथाइलसाइलोक सेन	900ए	10 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		रिबोफ्लेविन्स	101 (ii),101 (iii), 101 (i)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट	541 (i), (ii)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	6
		सोर्बेट्स	200-203	2,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		कैल्शियम और मैगनीशियम की कार्बोनेट	170, 170 (I) 504	2:अधिकतमसे अधिक नहीं एकल या संयोजन में	
		सोडियम बाइकार्बोनेट	500 (II)	जीएमपी	
		सोडियम एसीटेट	262 (I)		
		टारटेरिक एसिड	334		
		साइट्रिक एसिड	330		
		मेलिक एसिड	296		
6.7	अनाज/अनाज/फली उत्पादों पूर्व पकाया या प्रसंस्कृत	कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल II- सल्फाइटअमोनिया कारमेल	150डी	2,500 मिग्रा./किग्रा.	
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस) ई	955	200 मिग्रा./किग्रा.	72
6.8	सोयाबीन उत्पादों (सोयाबीन आधारित मौसमऔर खाद्य श्रेणी के मसालों को छोड़कर 12.9)				
6.8.1	सोयाबीन आधारित पेय पदार्थ	कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150सी	1,500 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338(1,300 मिग्रा./किग्रा.	33
		रिबोफ्लेविन्स	101 (II),101 (III), 101 (I)	50 मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	200 मिग्रा./किग्रा.	26
		सुक्रालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	400 मिग्रा./किग्रा.	
6.8.2	सोयाबीन आधारित पेय फिल्म			जीएमपी सारणी	
6.8.3	सोयाबीन दही (टोफू)	फॉस्फेट	338	100मिग्रा / किग्रा	33
6.8.4	अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही			जीएमपी	

सारणी 6

अनाज और अनाज के उत्पादों में खाद्य योजकोंकाउपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नहीं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
6.8.4.1	मोटी ग्रेवी-स्क्यूड अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही			जीएमपी	
6.8.4.2	गहरी तली हुई अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही			जीएमपी	
6.8.4.3	खाद्य श्रेणियों की तुलना में अन्य अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही, 06.8.4.1 और 06.8.4.2			जीएमपी	
6.8.5	निर्जलित सोयाबीन दही (कोरी टोफू)			जीएमपी	
6.8.6	खमीरीकृत सोयाबीन (जैसे, नैटो, टेंपे)			जीएमपी	
6.8.7	खमीरीकृत सोयाबीन दही			जीएमपी	
6.8.8	अन्य सोयाबीन प्रोटीन उत्पादों	कारमेल III अमोनिया प्रक्रिया	150सी	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV-सल्फाइडअमोनिया प्रक्रिया	150डी	20,000 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
7	बेकरी उत्पाद	एस्कार्बिलएस्टर	304, 305	1000 मिग्रा./किग्रा.	15 नोट 10 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा./किग्रा.	13 नोट
		कारनोबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट 3
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905d	3000 मिग्रा./किग्रा.	125 नोट
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	15000 मिग्रा./किग्रा.	72 नोट 11 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
7.1	ब्रेड और साधारण बेकरी सामान	एस्कार्बिलएस्टर	304, 305	1000 मिग्रा./किग्रा.	10 नोट 15 नोट
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट 188 नोट
		एस्पार्टेम	951	2200मिग्रा / किग्रा	161 नोट 191 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा./किग्रा.	13 नोट
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		कारनौबा वेक्स	903		नोट 3
		ग्लिसरॉल के डिक्टेलटारटेरिक और फैटी एसिड एस्टर	472e	जीएमपी	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905d	3000 मिग्रा./किग्रा.	125 नोट
		न्यूटेम	961	70 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		फैटी एसिड की प्रोपोलिनग्लाइकोलएस्टर	477	15000 मिग्रा./किग्रा.	72 नोट 11 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट
		सुकालोस (ट्रिक्लोरोगैलाक्टोसुक्रोस)	955	650 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		सोडियम फ्यूमरेट	365	जीएमपी	
		पोटेशियम मेलेट	351 (ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रॉक्साइड	524	जीएमपी	
		एसीटिक एसिड	260	2500 पीपीएम	
		दुग्धाम्ल	270	2500 पीपीएम	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलॉज	464	जीएमपी	
		फैटी एसिड का सुक्रोज एस्टर	473	जीएमपी	
ग्वार गम	412	5000 मिग्रा./किग्रा.			
सोर्बिटल	420	जीएमपी			

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		लेसिटिन	322	जीएमपी	
		फैटी एसिड, ग्लिसरॉल मोनोस्टीरेट का मोनोग्लिसरॉइड या डिग्लीक्लेराइड्स	471	जीएमपी	
		सोडियम स्टीयरिल-2-लेक्टेट, कैल्शियम स्टीयरिल-2-लेक्टेट (एकल या संयोजन में)	481(i), (ii)	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		इंटरसेट्रिफाइडरिलिनोलेइड कएसिड की पॉलीग्लिसरॉलएस्टर	476	2000 मिग्रा./किग्रा.	
		एस्कोर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		कैल्शियम और सोडियम प्रोपाइनेट	282, 281	5000 पीपीएम अधिकतम	
		सोर्बिकएसिड या उसके सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम लवण (सोर्बिकएसिड के रूप में गणना)	200, 201, 202, 203	1000 पीपीएम अधिकतम	
		एसिड कैल्शियम फास्फेट	341	10000 पीपीएम अधिकतम	
		सोडियम डायसिट्रेट	262 (ii)	4000 पीपीएम अधिकतम	
		एसिड सोडियम पाइरोफॉस्फेट	450 (i)	5000 पीपीएम अधिकतम	
		अमोनियम बी-कार्बोनेट	503 (ii)	जीएमपी	
		अमोनियम कार्बोनेट	503 (i)	5000 पीपीएम अधिकतम	
		एसिड सोडियम पाइरोफॉस्फेट	450 (i)	5000 पीपीएम अधिकतम	
		एसिड कैल्शियम फास्फेट	341	10000 पीपीएम अधिकतम	
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	
7.1.1	ब्रेड और रोलस: यीस्ट-खमीरयुक्त ब्रेड और सोडा ब्रेड सहित	एस्कार्बिलएस्टर	304, 305	1000 मिग्रा./किग्रा.	10 नोट 15 नोट
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट 188 नोट
		एस्पार्टेम	951	4000 मिग्रा./किग्रा.	191 नोट

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
					161 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा./किग्रा.	13 नोट
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	नोट
		ग्लिसरॉल का डाइएसिटिलटार्टरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472e	6000 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा./किग्रा.	नोट 161
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपापन	905 d	3000 मिग्रा./किग्रा.	125 नोट
		नियोटेम	961	70 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		पोलीसोर्बेट	432, 433, 434, 435, 435	30000 मिग्रा./किग्रा.	
		फैंटी एसिड का प्रोपीलीन ग्लाइकोल एस्टर	477	15000 मिग्रा./किग्रा.	72 नोट 11 नोट
		सोरबेट्स	201-203	1000 मिग्रा./किग्रा.	42नोट
		सुक्रालोस(ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	650 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		तृतीयक बाइथालहाइड्रोक्सीनिऑन	319	200मिग्रा./किग्रा.	195नोट 115नोट
		सोडियम फ्यूमरेट	365	जीएमपी	
		पोटेशियम माल्टेट	351 (ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रॉक्साइड	524	जीएमपी	
		एसीटिक एसिड	260	2500 पीपीएम	
		लेक्टिक एसिड	270	2500 पीपीएम	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		टारटरिक एसिड	334	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलॉज	464	जीएमपी	
		सुक्रोज एस्टर वसा एसिड	473	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		सोरबिटॉल	420	जीएमपी	
		लेसिथिन	322	जीएमपी	
		फैंटी एसिड, ग्लिसरॉल मोनोस्टीरेट का मोनोग्लिसरॉइड या डिग्लीक्लेराइड्स	471	जीएमपी	

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम स्टीरियोल-2-लेक्टलेट, कैल्शियम स्टीरियोल-2-लेक्टयालेट (एकल या संयोजन में)	481 (i), (ii)	5000 मिग्रा / किग्रा.	
		इंटरइस्तेरिफाइड रिकोनोलिक एसिड का पोलिग्लिसरोल एस्टर	476	2000 मिग्रा / किग्रा.	
		एस्कोर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		कैल्शियम और सोडियम प्रोपिओनेट	282, 281	5000 पीपीएमअधिकतम	
		सोर्बिक एसिड या उसका सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम लवण (सोर्बिक एसिड के रूप में संगणित)	200, 201, 202, 203	1000 पीपीएमअधिकतम	
		एसिड कैल्शियम फास्फेट	341	10000 पीपीएमअधिकतम	
		सोडियम डाइएसिटेट	262 (ii)	4000 पीपीएमअधिकतम	
		एसिड सोडियम पाइरोफॉस्फेट	450 (ii)	5000 पीपीएमअधिकतम	
		अमोनियम बाइ-कार्बोनेट	503 (ii)	जीएमपी	
		अमोनियम कार्बोनेट	503 (i)	5000 पीपीएमअधिकतम	
		एसिड सोडियम पाइरोफॉस्फेट	450 (i)	5000 पीपीएमअधिकतम	
		एसिड कैल्शियम फास्फेट	341	10000 पीपीएमअधिकतम	
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	
		फास्फेट	338	9300 मिग्रा / किग्रा.	229,33
7.1.2	क्रैकर	एस्कोर्बिल एस्टर	304, 305	1000 मिग्रा / किग्रा.	15 नोट 10 नोट
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट 188 नोट
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		एल्युमीनियमअमोनियम सल्फेट	523	100 मिग्रा / किग्रा.	246 नोट नोट6
		एस्पार्टेम	951	4000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट 191 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा / किग्रा.	13 नोट
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		केरोटिनाइड्स	150e, 160a (iii), 160a (i), 160f	1000 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल III- अमोनिया	150सी	50000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कैरेमेल			
		कैरेमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरेमेल	150d	50000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		कारनोबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट3
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	1000 मिग्रा / किग्रा.	
		ग्लिसरॉल का डाइएसिटिलटार्टरिक और फैटी एसिड एस्टर	472e	6000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	200 मिग्रा / किग्रा.	181 नोट
		खनिज तेल, उच्च श्यानता	905d	3000 मिग्रा / किग्रा.	125 नोट
		निओटेम	961	70 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		फॉस्फेट	338,	9300 मिग्रा / किग्रा.	229,33
		पोलीसोर्बेट	432,433,434,435,436	5000 मिग्रा / किग्रा.	11 नोट
		फैटी एसिड का प्रोपिलीन ग्लाइकोल एस्टर	477	15000 मिग्रा / किग्रा.	11 नोट 72 नोट
		सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट	541 (i), 542 (ii)	100 मिग्रा / किग्रा	246 नोट नोट6
		सोर्बेट	201-203	1000 मिग्रा / किग्रा.	42 नोट
		सुकालोस(ट्राइक्लोरोग्लेक् टोसुक्रोस)	955	650 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		टारटेरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा / किग्रा.	15 नोट 195 नोट
7.1.3	अन्य साधारण बेकरी उत्पाद (जैसे बगेल, पिटा, इंग्लिश मफिन)	एस्कोर्बिल एस्टर	304, 305	1000 मिग्रा / किग्रा.	15 नोट 10 नोट
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा / किग्रा.	188 नोट 161 नोट
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		एल्यूमीनियम अमोनियम सल्फेट	523	100 मिग्रा / किग्रा.	6नोट 244नोट 246 नोट
		एस्पार्टेम	951	4000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट 191 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा / किग्रा.	13 नोट

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	1000 मिग्रा/किग्रा.	161 नोट
		केरोटिनाइड्स	150e, 160a (iii), 160a (i), 160f	100 मिग्रा/किग्रा.	
		कैरेमेल III— अमोनिया कैरेमेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा.	161 नोट
		कैरेमेल IV— सल्फाइट अमोनिया कैरेमेल	150d	50000 मिग्रा/किग्रा.	161 नोट
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट3
		ग्लिसरॉल का डाइएसिटिलटार्टरिक और वसा एसिड एस्टर	472e	6000 मिग्रा/किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा.	161 नोट
		खनिज तेल, उच्च श्यानता	905d	3000 मिग्रा/किग्रा.	125 नोट
		निओटेम	961	70 मिग्रा/किग्रा.	161 नोट
		फॉस्फेट	338,	9300 मिग्रा/किग्रा.	229,33
		पोलीसोर्बेट	432,433,434,435,436	3000 मिग्रा/किग्रा.	11 नोट
		प्रोपाइलगेलेट	310	100 मिग्रा/किग्रा.	15नोट 130नोट
		वसा एसिड का प्रोपिलीन ग्लाइकोल एस्टर	477	15000मिग्रा/किग्रा.	11 नोट 72 नोट
		सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट	541 (i), 542 (ii)	100 मिग्रा/किग्रा.	6नोट नोट 244 246नोट
		सोर्बेट	201-203	1000 मिग्रा/किग्रा.	42 नोट
		सुक्रालोस(ट्राइक्लोरोग्लेक्टो सुक्रोस)	955	650 मिग्रा/किग्रा.	161नोट
		टारटरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा.	15 नोट 130नोट
7.1.4	ब्रेड की भराई और ब्रेड के टुकड़ों सहित ब्रेड जैसे उत्पाद	एसकोर्बिल एस्टर	304, 305	1000 मिग्रा/किग्रा.	15 नोट 10 नोट
		एससल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा.	188 नोट 161 नोट
		एस्पार्टेम	951	4000 मिग्रा/किग्रा.	191 नोट 161 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा/किग्रा.	13 नोट
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	161 नोट
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160a (iii), 160a (i), 160f	200 मिग्रा/किग्रा.	116 नोट
		क्लोरोफिल्स और	141 (i), 141 (ii)	6 मिग्रा/किग्रा.	62 नोट

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		क्लोरोफिलिन्स, कॉपर कॉम्प्लैक्स			161 नोट
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	50000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट3
		बीटा कैरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160a (ii)	1000 मिग्रा / किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिलटार्टरिक और वसा एसिड एस्टर	472e	6000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	200 मिग्रा / किग्रा.	181 नोट
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपाहट	905d	3000 मिग्रा / किग्रा.	125 नोट
		नियोटेम	961	70 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		फॉस्फेट	338,	9300 मिग्रा / किग्रा.	229,33 33 नोट
		पोलीसोर्बेट	432,433,434,435,436	3000 मिग्रा / किग्रा.	11 नोट
		वसा एसिड का प्रॉपलेन ग्लाइकॉल एस्टर	477	15000 मिग्रा / किग्रा.	72 नोट 11 नोट
		सोर्बेट्स	201-203	1000 मिग्रा / किग्रा.	42 नोट
		सुकुरालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुकुरोस)	955	650 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		टारटेरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा / किग्रा.	15 नोट 195 नोट
7.1.5	स्टीम्ड ब्रेड और बन्स	एसकोर्बिल एस्टर	304, 305	1000 मिग्रा / किग्रा.	15 नोट 10 नोट
		एससेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट 188 नोट
		एल्युमीनियमअमोनियम सल्फेट	523	40 मिग्रा / किग्रा.	246 नोट नोट6 248 नोट
		एसपार्टेम	951	4000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट 191 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा / किग्रा.	13 नोट
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160a (iii), 160a (i), 160a	100 मिग्रा / किग्रा.	216 नोट
		कैरेमेल III- अमोनिया	150c	50000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कैरेमेल			
		कारनोबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट 3
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिलटार्टरिक और वसा एसिड एस्टर	472e	6000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		खनिज तेल, उच्च चिपचिपाहट	905d	3000 मिग्रा / किग्रा.	125 नोट
		नियोटेम	961	70 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		फॉस्फेट	338,	9300 मिग्रा / किग्रा.	229ए33
		पोलीसोर्बेट	432,433,434,435,436	3000 मिग्रा / किग्रा.	11 नोट
		वसा एसिड का प्रॉपलेन ग्लाइकोल एस्टर	477	15000 मिग्रा / किग्रा.	11 नोट 72 नोट
		सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट	541 (i), 542 (ii)	40 मिग्रा / किग्रा.	246 नोट नोट 6 248 नोट
		सोर्बेट्स	201-203	1000 मिग्रा / किग्रा.	42 नोट
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	650 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
7.1.6	ब्रेड और साधारण बेकरी सामान के लिए मिश्रण	एसकोर्बिल एस्टर	304, 305	1,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 15 नोट 10
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 188 नोट 161
		एल्यूमीनियमअमोनियम सल्फेट	523	40 मिग्रा / किग्रा.	नोट 246 नोट 6 नोट 249
		एसपार्टेम	951	4,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 191 नोट 161
		बेंजोइक एसिड	210	1,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 13
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा.	नोट 161
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	50,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 161
		कारनोबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट 3
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिलटार्टरिक और वसा एसिड एस्टर	472e	6,000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	नोट 161
		खनिज तेल, उच्च	905d	3,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 125

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		चिपचिपाहट			
		नियोटेम	961	70 मिग्रा / किग्रा.	नोट 161
		फॉस्फेट	338,	9300 मिग्रा / किग्रा.	229,33
		पोलीसोर्बेट	432,433,434,435,436	3,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 11
		वसा एसिड की प्रॉपलेन ग्लाइकॉल एस्टर	477	15,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 72 नोट 11
		सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट	541 (i), 542 (ii)	40 मिग्रा / किग्रा.	नोट 248 नोट 246 नोट 6
		सोर्बेट्स	201-203	1,000 मिग्रा / किग्रा.	नोट 42
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेव टोसुक्रोस)	955	650 मिग्रा / किग्रा.	नोट 161
7.2	उत्कृष्ट बेकरी सामान (मीठे नमकीन, स्वादिष्ट) और मिश्रण	एसकोर्बिल एस्टर	304, 305	1000 मिग्रा / किग्रा.	10 नोट
07.2.1	केक, कुकीज और पाइज (जैसे फल-भरे या कस्टर्ड प्रकार के)	एससेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा / किग्रा.	15 नोट 165,188 नोट
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	161
		एसपार्टेम	951	1,700 मिग्रा / किग्रा.	191,165 नोट
		एसपार्टेम-एससेसलफेम लवण	962	1000 मिग्रा / किग्रा.	77, 113 नोट
		बेंजोएट्स	210,213,212,211	1000 मिग्रा / किग्रा.	13 नोट
		बीस वैक्स	901	जीएमपी	नोट3
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100पीपीएम	161 नोट
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160a (iii), 160a (i), 160f	100 मिग्रा / किग्रा.	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिन, कॉपर कॉम्प्लेक्स	141 (i), 141 (ii)	75 मिग्रा / किग्रा.	
		कैंडिलिया वैक्स	902	जीएमपी	नोट3
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	50000 मिग्रा / किग्रा.	161 नोट
		कैरेमेल चतुर्थ - अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	1,200 मिग्रा / किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	जीएमपी	नोट3
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जियां	160a (ii)	1000 मिग्रा / किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिलटार्टरिक	472e	20000 मिग्रा / किग्रा.	

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		और वसा एसिड एस्टर			
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 पीपीएम	161 नोट
		हाईड्रोआक्सीबेंजोएट्स, पारा	214,218	300 मिग्रा/किग्रा.	27 नोट
		आयरन आक्साइड	172 (i) - (iii)	100 मिग्रा/किग्रा.	-
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 पीपीएम	161 नोट
		खनिज तेल, उच्च श्यानता	905d	3000 मिग्रा/किग्रा.	125 नोट
		नियोटेम	961	80 मिग्रा/किग्रा.	165, 161 नोट
		फॉस्फेट पॉनसियू 4 आर (कोचीनियल लाल ए)	338,	9300 मिग्रा/किग्रा.	229,33
		वसा एसिड की प्रॉपलेन ग्लाइकोल एस्टर	124	50 पीपीएम	
		रीबोपलाविन्स	477	15000 मिग्रा/किग्रा.	72 11 नोट
		सेक्रीस	101 (i) - (iii)	300 मिग्रा/किग्रा.	
		सोर्बेट्स	954 (i)-(iv)	170 मिग्रा/किग्रा.	165 नोट
		सल्फेट्स	200,201,202,203	1000 मिग्रा/किग्रा.	42 नोट
		शैलेक, ब्लिचड	227,228,224,225,222,223,221,539,220	50 मिग्रा/किग्रा.	44 नोट
		सुक्रालोस(ट्राइक्लोरोग्लेक् टोसुक्रोस)	904	जीएमपी	नोट3
		सुक्रोग्लिसराइट्स	955	700 मिग्रा/किग्रा.	165, 161 नोट
		सनसेट येलो	474	10000 मिग्रा/किग्रा.	
		एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा.	
		सुक्रालॉस	955	750 पीपीएम	
		इरीथ्रीटॉल	968	जीएमपी	
		पॉलीडेस्कट्रॉस	1200	जीएमपी	
		पॉलीफॉस्फेट जिसमें 6 फॉस्फेट मोइटिस से कम सम्मिलित हो	542	केवल केक मिश्रण में 10000 पीपीएम	
		हाइड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलॉज	464	जीएमपी	
		वसा एसिड का सुक्रोज एस्टर	473	जीएमपी	
		सोडियम फ्युमरेट	365	जीएमपी	
		पोटेशियम मैलेट	351 (ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रॉक्साइड	524	जीएमपी	
		बैक्टीरियल एमाइलेज	1100	जीएमपी	

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		अमोनियम बाइकार्बोनेट	503 (ii)	जीएमपी	
		अमोनियम कार्बोनेट	503 (i)	500 पीपीएम	
		सुक्रालोस(ट्राइक्लोरोग्लेक् टोसुक्रोस)	955	750पीपीएम	
		सुक्रोग्लिसराइट्स	474	1000पीपीएम	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100पीपीएम	
		सोडियम फ्युमरेट	365	जीएमपी	
		पोटेशियम मैलेट	351 (ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रॉक्साइड	524	जीएमपी	
		एसिटिक एसिड या लैक्टिक एसिड	260 या 270	जीएमपी	
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मैलिक एसिड	296	जीएमपी	
		टारटरेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		बैक्टिरियल एमिलेज	1100	जीएमपी	
		बेंजोईल पेरोक्साइड	928	40पीपीएम	
		एस्कोर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल्स	141 (i)	जीएमपी	
		कैरेमेल	150	जीएमपी	
		करकथूरमिन या हल्दी	100, 100 (i), 100 (ii)	जीएमपी	
		बीटा एपीओ 8 कैरोटिनॉल	160e	जीएमपी	
		बीटा एपीओ की मिथाइल एस्टर - 8 कैरोटेनिक एसिड	160 a(i)	जीएमपी	
		बीटा एपीओ 8 कैरोटेनिक एसिड का इथाइल एस्टर	160 f	जीएमपी	
		कैनथाक्सान्थिन	161 g	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन, लैक्टोप्लाविन	101 (i) - (iii)	जीएमपी	
		एनेटो	160 b	जीएमपी	
		कारमोइसिन	122	100 पीपीएम	
		ईर्थोसाईन	127	50 पीपीएम	
		टार्टाजाईन	102	100 पीपीएम	
		अमोनियम बाइकार्बोनेट	503 (ii)	जीएमपी	
		अमोनियम कार्बोनेट	503 (i)	5000 पीपीएम	
		कैल्शियम और लौह लवण		जीएमपी	
		पोटेशियम आयोडेट	917	जीएमपी	

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम बाईसल्फेट	222	जीएमपी	
		सोडियम मेटाबाईसल्फेट	223	जीएमपी	
		खमीर		जीएमपी	
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जियां	160a (ii)	जीएमपी	
		पॉनसियू 4आर (कोचीनियल लाल ए)	124	100मिग्रा / किग्रा.	
		मोनो और डाईग्लिसराइट्स का डाईसटॉल टार्टिक एसिड	472e	जीएमपी	
07.2.2	अन्य उत्कृष्ट बेकरी उत्पाद (जैसे डोनट्स, मीठे रोल, स्कोन और मफिन)	एसकोर्बिल एस्टर	304, 305	1000 मिग्रा / किग्रा.	10,15
		एससल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा / किग्रा.	1,65,188
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	161
		एसपार्टेम	951	1,700 मिग्रा / किग्रा.	1,91,165
		एसपार्टेम-एससलफेम लवण	962	1000 मिग्रा / किग्रा.	77,113
		बेंजोएट्स	210, 213, 212, 211	1000 मिग्रा / किग्रा.	13
		बीस वैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा / किग्रा.	161
		कैरोटिनाइड्स	160e, 160a (iii), 160a (i), 160f	100 मिग्रा / किग्रा.	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिन, कॉपर कॉम्प्लैक्स	141 (i), 141 (ii)	75 मिग्रा / किग्रा.	
		कैंडिलीया वैक्स	902	जीएमपी	3
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	50000 मिग्रा / किग्रा.	161
		कैरेमेल चतुर्थ - अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	1ए200 मिग्रा / किग्रा.	
		कारनौबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	1000 मिग्रा / किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिलटार्टरिक और वसा एसिड एस्टर	472e	20000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	161
		हाईड्रोआक्सीबेंजोएट्स, पारा	214, 218	300 मिग्रा / किग्रा.	27
		आयरन आक्साईड	172 (i) - (iii)	100 मिग्रा / किग्रा.	
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा / किग्रा.	161

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		खनिज तेल, उच्च श्यानता	905d	3000 मिग्रा/किग्रा.	125
		नियोटेम	961	80 मिग्रा/किग्रा.	1,65,161
		फॉस्फेट	338	9300 मिग्रा/किग्रा.	229,33
		पॉनसियू रंग 4आर (कोचनील लाल ए)	124	50 मिग्रा/किग्रा.	
		वसा एसिड की प्रॉपलेन ग्लाइकोल एस्टर	477	15000 मिग्रा/किग्रा.	11,72
		रीबोफ्लेविन्स	101 (i) - (iii)	300 मिग्रा/किग्रा.	
		सेक्रीस	954 (i) - (iv)	170 मिग्रा/किग्रा.	165
		सोर्बेट्स	200,201,202,203	1000 मिग्रा/किग्रा.	42
		सल्फेट्स	227,228,224,225,222,223,221,539,220	50 मिग्रा/किग्रा.	44
		शैलेक, ब्लीच	904	जीएमपी	3
		सुक्रालॉस	955	700 मिग्रा/किग्रा.	165,161
		सुक्रोग्लिसराइड्स	474	10000 मिग्रा/किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा.	
07.2.3	उत्कृष्ट बेकरी सामान के लिए मिश्रण (जैसे केक, पैनकेक)	एसकोर्बिल एस्टर	304,305	1000 मिग्रा/किग्रा.	10,15
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा.	165,188
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा.	161
		एसपार्टेम	951	1ए700 मिग्रा/किग्रा.	191,165
		एसपार्टेम-एसेसलफेम लवण	962	1000 मिग्रा/किग्रा.	77,113
		बेंजोइक एसिड	210	1000 मिग्रा/किग्रा.	13
		बीज वैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा.	161
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160a (iii), 160a (i), 160f	100 मिग्रा/किग्रा.	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिन, कॉपर कॉम्प्लैक्स	141 (i), 141 (ii)	75 मिग्रा/किग्रा.	
		कैंडिलीया वैक्स	902	जीएमपी	3
		कैरेमेल प्स - अमोनिया कैरेमेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा.	161
		कैरेमेल चतुर्थ - अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	1,200 मिग्रा/किग्रा.	
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	1000 मिग्रा/किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के	472e	20000 मिग्रा/किग्रा.	

सारणी 7

बेकरी उत्पादों में खाद्य योजकोंका उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		डाइएसिटिलटार्टरिक और वसा एसिड एस्टर			
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	161
		हाईड्रोआक्सीबेंजोएट्स, पारा	214,218	300 मिग्रा / किग्रा.	27
		आयरन ऑक्साइड	172 (i) - (iii)	100 मिग्रा / किग्रा.	
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा / किग्रा.	161
		खनिज तेल, उच्च श्यानता	905d	3000 मिग्रा / किग्रा.	125
		नियोटेम	961	80 मिग्रा / किग्रा.	165,161
		फॉस्फेट	338	9300 मिग्रा / किग्रा.	229,33
		पॉनसियू 4 आर (कोचिनील लाल ए)	124	50 मिग्रा / किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिग्रा / किग्रा.	196,15
		वसा एसिड की प्रॉपलेन ग्लाइकोल एस्टर	477	15000 मिग्रा / किग्रा.	11,72
		रीबोफलेविन्स	101 (i) - (iii)	300 मिग्रा / किग्रा.	
		सेक्रींस	954 (i) - (iv)	170 मिग्रा / किग्रा.	165
		सोर्बेट्स	200,201,202,203	1000 मिग्रा / किग्रा.	42
		सल्फेट्स	227,228,224,225,222,223,221,539,220	50 मिग्रा / किग्रा.	44
		शैलेक, ब्लिच	904	जीएमपी	3
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेव टोसुक्रोस)	955	700 मिग्रा / किग्रा.	165,161
		सुक्रोग्लिसराइट्स	474	10000 मिग्रा / किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा / किग्रा.	

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योजकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
8	ताजा / फ्रोजन / ठंडा / भूमिज मांस, मुर्गी, और	-	-	कोई योजक अनुज्ञात नहीं है	

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
	उससे तैयार पदार्थ (फ्रोजन मटन, चिकन, बकरी और भैंस मांस)				
8.1	ताजा/फ्रोजन/ठंडा/ भूमिजमांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ		-	कोई योज्य अनुज्ञात नहीं है	
8.1.1	पूर्ण भाग या कटे हुये ताजा / फ्रोजन / ठंडा/मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ,		-	कोई योज्य अनुज्ञात नहीं है	
8.1.2	ताजा फ्रोजन/ ठंडा/ भूमिज, मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ, विचूर्णित			कोई योज्य अनुज्ञात नहीं है	
8.2	पूर्ण भाग या कटे हुये प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ के उत्पाद	अगार	406	जीएमपी	
		एल्जीनेट्स, पोटेशियम और / या सोडियम लवण	402, 401	जीएमपी	
		एस्कोरबिक एसिड, सोडियम एस्कोर्बेट एसिड या आईएसओएस्कोर्बेट / सोडियम आईएसओएस्कोर्बेट एसिड	300 301	जीएमपी	
		कैरागेनन	407	जीएमपी	
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160 सी (मै)	जीएमपी	
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96
		हायड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलोज	464	जीएमपी	वर्ग का उपयोग मिश्रित खाद्य पदार्थों में

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
					द्वितीय परिरक्षकों, -8 धारा 3/4 हिस्सा
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96, 130, 15
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		टर्शरी ब्यूटीलहाइड्रोक्वुनोन	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96, 15, 167, 130
		खूब ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96, 4, XS98, XS89, XS88
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150सी	जीएमपी	नोट: XS97, XS96, XS98, XS89, XS88, 4, 3
		कैरामेल IV - sulfite अमोनिया कैरामेल	150डी	जीएमपी	नोट: XS97, XS96, XS98, XS89, XS88, 4, 3
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160ए (द्वितीय)	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96,
		एरिथ्रोसिन	127	30 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96, 4
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96, 3, 4
		रायबोफ्लेविन्स	101 (दो)	300 मिलीग्राम / किग्रा	नोट XS96 नोट XS97
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS 97, XS 96
8.2.1	ऊष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने पदार्थ	फॉस्फेट	338;	2200 मिलीग्राम / किग्रा	33 नोट
	पूर्ण भाग या कटे हुये	त्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम /	नोट XS89

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
	उत्पाद			किग्रा	नोटXS96 नोटXS98 नोटXS88 नोटXS97 नोट4
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम / किग्रा	XS96, XS97 नोट
		कैरामेल III - अमोनिया	150सी	जीएमपी	नोटXS89
		कैरामेल			नोटXS96 नोटXS98 नोट3 नोटXS88 नोटXS97 नोट4
		कैरामेल (iv) - अमोनिया कैरामेल सल्फेट	150डी	जीएमपी	नोटXS89 नोटXS96 नोटXS98 नोट3 नोटXS88 नोटXS97 नोट4
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160ए (ii)	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97
		एरिथ्रोसिन	127	30 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97 नोट4
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोट3 नोटXS97 नोट4
		अंगूर त्वचा अर्क	163 (ii)	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम /	नोटXS96

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
				किग्रा	15 नोट नोटXS97 130 नोट
		रायबोफ्लेविन्स	101(ii)	300 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97
		पेप्रिका ओलियोरिसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97
		टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 15 नोट 167 नोट XS97 नोट, एक 130 नोट
8.2.1.1	अभिसादित (जिसके अन्तर्गत नमक लगा हुआ भी है) उष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद	पेप्रिका ओलियोरिसिन	160सी(i)	जीएमपी	
		त्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट4 नोटXS97 नोटXS96 नोटXS98 नोटXS89 नोटXS88
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150सी	जीएमपी	नोट4 नोटXS97 नोटXS96 नोटXS98 नोटXS89 नोटXS88 नोट3
		कैरामेल IV - अमोनियम कैरामेल सल्फेट	150डी	जीएमपी	नोट4 नोटXS97 नोटXS96 नोटXS98 नोटXS89 नोटXS88 नोट3
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160ए (ii)	5000 मिलीग्राम /	नोटXS97

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
				किग्रा	नोटXS96
		एथोसिन	127	30 मिलीग्राम / किग्रा	नोट4 नोटXS97 नोटXS96
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट4 नोटXS97 नोटXS96 नोट3
		अंगूर त्वचा अर्क	163 (ii)	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 नोटXS96
		फॉस्फेट	338;	2200 मिलीग्राम / किग्रा	33 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 15 नोट 130 नोट नोटXS96
		रायबोफ्लेविन्स	101 (ii)	300 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 नोटXS96
		टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 15 नोट 130 नोट नोटXS96 167 नोट
8.2.1.2	अभिसादित (जिसके अन्तर्गत नमक लगा	बेंजोएट्स	210-213	1000 मिलीग्राम / किग्रा	नोट3, 13

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
हुआ भी है) और सूखा प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद					
		ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150सी	जीएमपी	3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरामेल IV - अमोनियम कैरामेल सल्फेट	150डी	जीएमपी	3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160 (ii)	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97, नोट XS96
		एथ्रोसिन	127	30 मिलीग्राम / किग्रा	नोट XS97, नोट XS96, 4
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: 3, XS97, XS96, 4
		आइसोप्रोपाइल सिट्रेट्स	384	200 मिलीग्राम / किग्रा	
		नेटामाइसिन (पीमाराइसिन)	235	6 मिलीग्राम / किग्रा	
		फॉस्फेट	338;	2200 मिलीग्राम / किग्रा	33 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा	नोट - 15, 130, XS97, XS96
	रायबोफ्लेविन्स	101 (ii)	300 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97	

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96
		पेप्रिका ओलियारेसिन	160सी(i)	जीएमपी	
		टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: 15, 130, XS97, 167, XS96
8.2.1.3	किण्वित ऊष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद	ब्रिलियन्ट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97, XS96, 4, XS88, XS98, XS89
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150सी	जीएमपी	नोट3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरामेल IV - सल्फाइडअमोनिया कैरामेल	150डी	जीएमपी	नोट 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160 (ii)	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96
		एरिथ्रोसिन	127	30 मिलीग्राम / किग्रा	XS97, XS96, 4
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: 3, XS97, XS96, 4
		फॉस्फेट	338;	2200 मिलीग्राम / किग्रा	33 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा	नोट - 15, 130, XS97, XS96
		रायबोफ्लेविन्स	101 (ii)	300 मिलीग्राम / किग्रा	नोटXS96 नोटXS97

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		पेप्रिका ओलियारेसिन	160सी(i)	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: XS97, XS96
		टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: 15, 130, XS97, 167, XS96
8.2.2	उष्मा उपचारित प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद (डिब्बा बंद चिकन, डिब्बा बंद मटन और बकरी का मांस)	अतिरिक्त रंग, खुशबू और मांस मृदुकरणरहित		अतिरिक्त रंग, खुशबू और मांस मृदुकरणरहित	—
		अतिरिक्त रंग, खुशबू और मांस मृदुकरणरहित (FSSR 2.5.2.6 के अधीन)	—	अतिरिक्त रंग, खुशबू और मांस मृदुकरणरहित	—
		सुक्रोग्लिसराइड्स	474	5000 मिलीग्राम / किग्रा	—
		नाइट्राइट	250	80 मिलीग्राम / किग्रा	32 नोट 288 नोट
		पोटेशियम नाइट्राइट	249		
		सोडियम नाइट्राइट	250		
		फॉस्फेट	338;	2200 मिलीग्राम / किग्रा	33 नोट
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा	130 नोट नोटXS96 नोटXS97 15 नोट
	टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	167 नोट130 नोटXS96 नोटXS97 नोट15 नोट	
8.2.3	जमे हुए प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद	खनिज तेल, उच्च श्यानता	905डी	950 मिलीग्राम / किग्रा	नोट3
		फॉस्फेट	338;	2200 मिलीग्राम / किग्रा	33 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम /	नोटXS97

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
				किग्रा	नोटXS96
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा	130 नोट नोटXS97 15 नोट नोटXS96
		टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	167 नोट 130 नोट नोटXS97 15 नोट नोटXS96
8.3	प्रसंस्कृत मांस, मुर्गी, शिकार का मांस और उससे बने उत्पाद के टुकड़े	अगार	406	जीएमपी	
		एल्जीनेट्स, पोटेशियम और /या सोडियम लवण	402, 401	जीएमपी	
		एसकार्बिकएसिड, सोडियम एस्कोर्बेट एसिड या आइसोएस्कार्बेट / सोडियम आइसोएस्कार्बेट एसिड	300 301	जीएमपी	
		कैरागेनन	407	जीएमपी	
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	
		फॉस्फेट	338	2200मिलीग्राम / किग्रा	नोट 33
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिलीग्राम / किग्रा	
				प्रोपाइल गैलेट	310
		सोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		टर्शियरी ब्यूटलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिलीग्राम / किग्रा	
		त्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS89 नोटXS96 नोटXS88 नोट4 नोटXS98 नोटXS97

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		कैरेमेल III— अमोनिया कैरेमेल	150c	जीएमपी	नोटXS89 नोटXS96 नोटXS88 नोट4 , नोटXS98नोटXS97नोट3
		कैरेमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कैरेमेल	150d	जीएमपी	नोटXS89 नोटXS96 नोटXS88 नोट4 , नोटXS98नोटXS97नोट3
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS88 नोट4 290 नोट
		अंगूर त्वचा अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS89 नोटXS88 नोटXS98
		पप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		नाइट्राइट	250	80 मिग्रा / किग्रा.	287 नोट
		पोटेशियम नाइट्राइट	249		32 नोट
		सोडियम नाइट्राइट	250		286 नोट
		फॉस्फेट	338	2200 मिग्रा / किग्रा.	302 नोट नोटXS89 33 नोट नोटXS88 नोटXS98
		पोलीसोर्बेट	432-436	5000 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा / किग्रा.	130 नोट नोटXS89 नोटXS88 नोटXS98 15 नोट
		रीबोपलेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		टर्शिअरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS98 नोटXS88 नोटXS89 130 नोट 2 15 नोट
8.3.1	उष्ण रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस, कुक्कुट पालन और उससे बने उत्पाद के टुकड़े	ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97 नोटXS89 नोट4 नोटXS98 नोटXS88
		कैरेमेल III— अमोनिया कैरेमेल	150c	जीएमपी	नोटXS96 नोट3

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
					नोटXS97 नोटXS98 नोट4 नोटXS89 नोटXS88
		कैरेमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरेमेल	150d	जीएमपी	नोटXS96 नोट3 नोटXS97 नोटXS98 नोट4 नोटXS89 नोटXS88
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	20 मिग्रा/किग्रा.	118 नोट
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा.	290 नोट नोट4 नोटXS88
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	-
		नाइट्राइट	250		287 नोट
		पोटेशियम नाइट्राइट	249	80 मिग्रा/किग्रा.	32 नोट
		सोडियम नाइट्राइट	250		286 नोट
		फॉस्फेट	338	2200 मिग्रा/किग्रा.	302 नोट नोटXS89 33 नोट नोटXS88 नोटXS98
		पोलीसोर्बेट	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा.	130 नोट नोटXS89 नोटXS88 नोटXS98 15 नोट
		रीबोपलेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		टर्शिअरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा.	130 नोट नोटXS89 नोटXS88 2 नोट XS98

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट	
8.3.1.1	अभिसाधित (जिसके अन्तर्गत नमकीन भी है।) उष्ण रहित उपचारित प्रसंस्कृत विखंडित मांस, अंडा, और गेम उत्पाद।	ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97 नोटXS89 नोट4 नोटXS98 नोटXS88	
		कैनथाक्साथिन	161g	100 मिग्रा/किग्रा.	118 नोट नोट4	
		कैरेमेल III – अमोनिया कैरेमेल	150c	जीएमपी	नोटXS96 नोट3 नोटXS97 नोटXS89 नोट4 नोटXS98 नोटXS88	
		कैरेमेल IV– अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	जीएमपी	नोटXS96 नोट3 नोटXS97 नोटXS89 नोट4 नोटXS98 नोटXS88	
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी1	160a (ii)	20 मिग्रा/किग्रा.	118 नोट	
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा.	290 नोट नोट4 नोटXS88	
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89 नोटXS98 नोटXS88	
		नाइट्राइट्स				
		पोटेशियम नाइट्रेट	249	80 मिग्रा/किग्रा.	287 नोट नोट32 286 नोट	
		सोडियम नाइट्राइट	250			
		फॉस्फेट	338;	2200 मिग्रा/किग्रा.	302 नोट नोटXS89 33 नोट नोटXS88 नोटXS98	
		पोलीसोर्बेटस	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96	
प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा.	130 नोट 15 नोट नोटXS89 नोटXS98			

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
					नोटXS88
		रीबोफ्लेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		टर्शिअरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा.	130 नोट 15 नोट नोटXS89 एक नोटXS98 नोटXS88
8.3.1.2	अभिसाधित (जिसके अन्तर्गत नमकीन भी है) और सूखा प्रसंस्कृत विखंडित मांस, अंडा, और गोम उत्पाद।	ग्लूकोनोडेल्टा लैक्टोन	575	5000 पीपीएम	3.1.17: निर्दिष्ट सीमा में उपयोग किये जाने वाले अन्य पदार्थ, सारणी में16, FSSR
		आइसोप्रोपाइल सिटरेट्स	384	200 मिग्रा/किग्रा.	
		नेटामाइसिन (पीमारिसिन)	235	20 मिग्रा/किग्रा.	नोट3ए 81
		बेंजोएट्स	210-124	1,000 मिग्रा/किग्रा.	नोट3 13 नोट
		त्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89 नोटXS98 नोट4 नोटXS96 नोटXS97 नोटXS88
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	जीएमपी	नोट3 नोटXS89 नोटXS98 नोट4 नोटXS96 S97 नोट नोटXS88
		कैरेमेल IV- अमोनियम कैरेमेल सल्फेट	150d	जीएमपी	नोट3 नोटXS89 नोटXS98 नोट4 नोटXS96 नोटXS97 नोटXS88

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	20 मिग्रा/किग्रा.	118 नोट
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा.	नोट4 नोटXS88 290 नोट
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	-
		नाइट्राइट्स	249	80 मिग्रा/किग्रा.	नोट32नोट286 नोट287
		फॉस्फेट्स	338	2200 मिग्रा/किग्रा.	नोट302 नोटXS89 33 नोट नोटXS88 नोटXS98
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89 नोटXS98 15 नोट 130 नोट नोटXS88
		रीबोपलेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	135 मिग्रा/किग्रा.	
		टर्शिअरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89 नोटXS98 15 नोट 130 नोट नोटXS88
8.3.1.3	खमीरीकृत उष्ण रहित उपचारित प्रसंस्कृत विखंडित मांस, अंडा, और गेम उत्पाद।	सल्फर डाइऑक्साइड	220	450 पीपीएमअधिकतम	कच्चे मांस, अनाज और मसालों से युक्त सॉस और सॉसेज मांस
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89 नोटXS88 नोटXS98 नोटXS96 नोटXS97 नोट4
		कैरेमेल III— अमोनिया कैरेमेल	150सी	जीएमपी	नोटXS89 नोटXS88

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
					नोटXS98 नोटXS96 नोट3 नोटXS97 नोट4
		कैरेमेल IV – अमोनियम कैरेमेल सल्फेट	150d	जीएमपी	नोटXS89 नोटXS88 नोटXS98 नोटXS96 नोट3 नोटXS97 नोट4
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160ए (ii)	20 मिग्रा/किग्रा.	118 नोट
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS88 290 नोट नोट4
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	-
		नाइट्राइट्स	249	80 मिग्रा/किग्रा.	287 नोट 32 नोट 286 नोट
		फॉस्फेट्स	338	2ए200 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89 नोटXS88 33 नोट नोटXS98 302 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS98 नोटXS88 नोटXS89 15 नोट 130 नोट
		रीबोपलेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		टर्शिअरी ब्यूटेल्हाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS98 नोटXS88 2 नोटXS89 नोट15 नोट130
8.3.2	उष्ण से उपचारित प्रसंस्कृत विखंडित मांस, अंडा, और गेम उत्पाद (डिब्बाबंद गोमांस, हाम, डिब्बाबंद लंच मांस, डिब्बा बंद कटा	एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एसकोर्बेट एसिड या आइसोकार्बोनेट/ सोडियम आइसोएसकोर्बेट एसिड या संयोजन में	300 301	जीएमपी	

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
	हुआ मांस पकाया डिब्बाबंद।	सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट सोडियम नाइट्राइट रूप में व्यक्त किया	250	80 मिग्रा/किग्रा.	नोट286, 287, 32
		एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एस्कोर्बेट एसिड या आइसोएसकोर्बेट/सोडियम आइसोएसकोर्बेट एसिड	300 301	जीएमपी	
		सोडियम सिट्रेट	331 (iii)	10 मिग्रा/किग्रा. अधिकतम	
		सोडियम पोटेशियम एल्गीनेट और या अग्र, कैराजिनॉन,	401, 402, 406, 407,	जीएमपी	
		एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एस्कोर्बेट एसिड या आइसोएसकोर्बेट/सोडियम आइसोएसकोर्बेट एसिड	300 301	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपायल मिथायल सेलुलोज	464	जीएमपी	
		एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एस्कोर्बेट एसिड या आइसोएसकोर्बेट/सोडियम आइसोएसकोर्बेट एसिड	300 301	जीएमपी	
		ईथायलीन डाईमीन टेट्रा एसीटेट्स	385, 386	35 मिग्रा/किग्रा.	
		सुक्रोग्लिसराइट्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा.	
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		एल्यूरा रेड एसी	129	200 मिग्रा/किग्रा.	1 नोटXS89 नोटXS98 नोटXS88
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरोटिनाइड्स	160e	20 मिग्रा/किग्रा.	XS98, XS 89, 88 XS
		कैरेमेल III – अमोनिया कैरेमेल	150c	जीएमपी	3, XS98, XS89, XS96, XS88, 4 नोट
		कैरेमेल IV– अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	जीएमपी	3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4 नोट
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160 (ii)	20 मिग्रा/किग्रा.	नोट XS89, XS88, XS98
ईथायलीन डाईमीन टेट्रा एसीटेट		35 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98, 21		
कैल्शियम डाइसोडियम	385				

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		ईथायलीन डाईमीन टेट्रा एसीटेट			
		डाइसोडियम ईथायलीन डाईमीन टेट्रा एसीटेट	386		
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा.	नोट: XS88, 4, 290
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोट्स XS89, XS88, XS98,
		नाइट्राइट्स	250		
		पोटेशियम नाइट्रेट	249		
		सोडियम नाइट्राइट	250	80 मिग्रा/किग्रा.	नोट32, 287, 286
		फॉस्फेट्स	338;	2200 मिग्रा/किग्रा.	302 नोट नोटXS89 33 नोट नोटXS88 नोटXS98
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98, 15, 130
		रीबोफ्लेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		सुक्रोग्लिसराइट्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98, 15
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98,
		टर्शिअरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98, 15, 162, 130
8.3.3	हिमशितित प्रसंस्कृत विखंडित मांस, अंडा, और गेम उत्पाद	खनिज तेल, उच्च श्यानता	905d	950 मिग्रा/किग्रा.	नोट3
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	जीएमपी	नोट 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरेमेल IV- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	जीएमपी	नोट 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		एरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा.	नोट: XS88, 4, 290
		पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98,
		नाइट्राइट्स		80 मिग्रा/किग्रा.	नोट32, 287, 286

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योज्यकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		पोटेशियम नाइट्रेट	249		
		सोडियम नाइट्राइट	250		
		फॉस्फेट्स	338;	2200 मिग्रा/किग्रा.	302 नोट नोटXS89 33 नोट नोटXS88 नोटXS98
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98, 15, 130
		रीबोपलेविन्स	101 (ii)	300 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS96 नोटXS97
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा.: पकाहुआए 100 मिग्रा/किग्रा.: पके हुये से अन्य	नोटXS89, XS88, XS98
		टर्शिअरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS89, XS88, XS98, 15, 162, 130
8.4	खाद्य आवरण (जैसे, सॉसेज आवरण)	पेप्रिका ओलियोरेसिन	160सी (i)	जीएमपी	
		एसकोर्बिल एस्टर	304	5000 मिग्रा/किग्रा.	नोट10
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		कैरोटिनाइड्स	150e	100 मिग्रा/किग्रा.	XS98, XS 89, 88 XS
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा.	नोट4, 3
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा.	-
		हाईड्रोआक्सीबेंजोएट्स, पारा		36 मिग्रा/किग्रा.	नोट27
		इथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	214		
		मिथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	218		
		आयरन ऑक्साइड, आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	1000 मिग्रा/किग्रा.	नोट72
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		फॉस्फेट्स	338;	1100 मिग्रा/किग्रा.	नोट 33

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद में खाद्य योजकों का प्रयोग जिसमें मुर्गी, शिकार का मांस और उससे तैयार पदार्थ					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	1500 मिग्रा/किग्रा.	नोटXS97 नोटXS96

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
9.1	मत्स्य और मत्स्य उत्पादों जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है	कोई योजक नहीं	-	-	-
09.1.1	ताजा मत्स्य	कोई योजक नहीं	-	-	-
09.1.2	ताजा मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस	सल्फाइड्स	220.221.222.223.224. 225.227.228.539,	100मिग्रा/किग्रा	44
9.2	प्रसंस्कृत मत्स्य और मत्स्य उत्पादों जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	200 मिग्रा/किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा/किग्रा.	144 और 191
		बीटा कैरोटिन्स (सिंथेटिक)	160 ए (i)	100 मिग्रा/किग्रा.	95
		बीटा कैरोटिन्स (ब्लैकसलीट्रायसपोरा)	160 ए (iii)		
		बीटा- एपो -8'-कैरोटिनल	150e		
		बीटा-एपो -8'-कैरोटेनोइक एसिड, मिथाइल या इथाइल एस्टर	160f		
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150 सी	30,000 मिग्रा/किग्रा.	
कैरेमेल IV - सल्फाइड	150d	30,000	95		

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोर्डर्म्स भी है प्रयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		अमोनिया कैरेमेल		मिग्रा / किग्रा.	
09.2.1	मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोर्डर्म्स (फ्रोजन स्त्रीम्स या प्रॉन, फ्रोजन लॉव्स्टर फ्रोजन स्क्विड, फ्रोजन फिन मत्स्य और जमा हुआ मत्स्य का फिलेट) जिसके अर्न्तगत फ्रोजन मत्स्य और मत्स्य उत्पाद भी है।	ऐस्कोर्बिल पलमिटेट	304	1,000	10
		ऐस्कोर्बिल स्टीयरट	305	मिग्रा / किग्रा.	
		ऐस्कोर्बिक एसिड	300	जीएमपी (ऐस्कोर्बिक एसिड) एफएसएआर सिर्फ फ्रोजन स्त्रीम्स चिराट केवल और 1ग्राम / किग्रा (अधिकतम) एफएसएआर (सोडियम और पोटेशियम एसोसिएट अकेले या संयोजन में ऐस्कोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त) एक एफएसएआर सिर्फ जमा हुआ लॉव्स्टर फ्रोजन फिन मत्स्य और फ्रोजन मत्स्य के फिलेट	
		एसपार्टेम		951	300 मिग्रा / किग्रा.
		कैरोटिनाइड्स	160 ए (i)	100 मिग्रा / किग्रा.	95
			160a (iii)		
			160 ई		
			160f		
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	95
		कैनथाक्सान्थिन	161g	35 मिग्रा / किग्रा.	95
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200मिग्रा / किग्रा .	144 और 188
		कैरेमेल III – अमोनिया कैरेमेल	150 ग	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
कैरेमेल IV – अमोनियम कैरेमेल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95		
साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	61 और 257		

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		कैल्शियम डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	385	75	21
		डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	386	मिग्रा / किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिग्रा / किग्रा.	33
		रीबोफ्लेविन्स	101 (i), 101 (ii), 101 (iii)	300 मिग्रा / किग्रा.	95
		सल्फाइड्स	220.221.222.223.224.225.227.228.539,	100 मिग्रा / किग्रा.	44 और 139
		सोडियम डीहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	61
		ट्राइपोटैशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	61
		ऐसिटिलेटेड डाइस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	29
		अगार	406	जीएमपी	3, 53 और 29
		एल्जीनिक एसिड	400	जीएमपी	29
		अमोनियम एल्गीनेट	403	जीएमपी	29
		कैल्शियम एल्गीनेट	404	जीएमपी	29
		कैरॉबीन गम	410	जीएमपी	37
		कैराजिनॉन	407	जीएमपी	37
		ग्लिसरॉल के साइट्रिक और वसा एसिड एस्टर	472 सी	जीएमपी	29
		डेक्सट्रीन्स, रोस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	3, 53 और 29
		गैलन गम	418	जीएमपी	29
		ग्वार गम	412	जीएमपी	37 और 73
		गम ऐरेबिक (अकेशिया गम)	414	जीएमपी	29
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल सेलूलोज	463	जीएमपी	29
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल मिथायलसेलुलॉज	464	जीएमपी	29
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	29
		ग्लाइसेरो के एसिटिक और फैटी एसिड एस्टर	472 ए	जीएमपी	29
		कराया गम	416	जीएमपी	29
		ग्लिसरॉल के लैक्टिक और फैटी एसिड एस्टर	472b	जीएमपी	29
		लेसिटिन	322 (i)	जीएमपी	29
		मैगनीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	29
		मैनिटोल	421	जीएमपी	29
		मिथाइल सेलुलोज	461	जीएमपी	37
		मिथाइल एथाईल सेलूलोज	465	जीएमपी	29
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	29

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		पैक्टिन्स	440	जीएमपी	16 और 37
		पॉलिडेक्सट्रोसेस	1200	जीएमपी	29
		पोटेशियम एल्मीनेट	402	जीएमपी	29
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	29
		पोटेशियम डाईहाईडोजिन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	61
		पाउडर सेलूलोज	460 (ii)	जीएमपी	29
		प्रसंस्कृत युखोमासिबीड (पीईएस)	407 ए	जीएमपी	37
		अमोनिया कैल्शियम, मिरिसटिक, पामिटिक और स्टीयरिक एसिड के लवण पोटेशियम और सोडियम के साथ	470 (i)	जीएमपी	71 और 29
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	61
		कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ ओलिक एसिड के लवण	470 (ii)	जीएमपी	29
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	37
		सोडियम कार्बोक्सिमेटाइल सेलूलोज (सेलूलोज गम)	466	जीएमपी	
		तारा गम	417	जीएमपी	29 और 73
		ट्रेगान्थ गम	413	जीएमपी	29
		ट्राईकैल्शियम साइट्रेट	333 (iii)	जीएमपी	29
		जेन्थन गम	415	जीएमपी	37
09.2.2	फ्रोजन बटरयुक्त मत्स्य, मत्स्य फिलेट और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है।	ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	61
		ऐस्कोर्बिल पलमेटेट	304	1,000	10
		ऐस्कोर्बिल स्टीयरेट	305	मिग्रा / किग्रा.	
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और 144
		अमोनियम कार्बोनेट	503 (i)	जीएमपी	41
		एसकोर्बिक एसिड, एल	300	जीएमपी	
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	191 और 144
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (i) 160 f	100 मिग्रा / किग्रा	95
		केरामल -III- अमोनिया कैरेमेल	150 ग	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरामल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरेमेल	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	61

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		कैल्शियम डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	385	75	21
		डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	386	मिग्रा / किग्रा.	
		प्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	41
		मेलिक एसिड, डीएल	296	जीएमपी	41
		फॉस्फेट	338,	2ए200 मिग्रा / किग्रा.	33
		पोटेशियम कार्बोनेट	501 (i)	जीएमपी	41
		पोटेशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	61
		पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	501 (ii)	जीएमपी	41
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	41
		सोडियम हाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	61
		सोडियम प्युमरेटस	365	जीएमपी	41
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	41
		सोडियम सिसक्वीकार्बोनेट	500 (iii)	जीएमपी	41
		डाइल्यूरल थायोडीप्रापीनेट	389	200	15 और 46
		थायोडीप्रापीनीक एसिड	388	मिग्रा / किग्रा.	
		ऐसीलिटेट डिसटार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	63
		अगार	406	जीएमपी	29
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	177
		कैराजिनॉन	407	जीएमपी	177
		ग्लिसरॉल के साइट्रिक और वसा एसिड एस्टर	472 सी	जीएमपी	129
		डेक्सट्रीन्स, रोस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	29
		गीलन गम	418	जीएमपी	29
		ग्वार गम	412	जीएमपी	177
		गम अरबी (गम बबूल)	414	जीएमपी	29
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल सेलूलोज	463	जीएमपी	63
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल मिथायलसेलुलॉज	464	जीएमपी	63
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	63
		ग्लाइसेरो के एसिटिक और वसा एसिड एस्टर	472 ए	जीएमपी	29
		कारया गम	416	जीएमपी	29
		ग्लिसरॉल के लैक्टिक और वसा एसिड एस्टर	472b	जीएमपी	29
		मैगनीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	29
		मेनीटोल	421	जीएमपी	29
		मिथाइल सेलूलोज	461	जीएमपी	177
		मिथाइल इथाइल सेलूलोज	465	जीएमपी	63

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		ऑक्सीडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	63
		पैक्टिन्स	440	जीएमपी	177
		पाउडर सेलूलोज	460 (ii)	जीएमपी	29
		प्रसंस्कृत युखोमासिडीड (पीईएस)	407ए	जीएमपी	177
		माइरिस्टक , पामिटिक और स्टीयरिक एसिड का लवण अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ	470 (i)	जीएमपी	71
		कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम ओलिक एसिड की लवण के साथ	470 (ii)	जीएमपी	29
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	210
		सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेलूलोज (सेलुलोज गम)	466	जीएमपी	177
		तारा गम	417	जीएमपी	29 और 73
		ट्रेगान्थ गम	413	जीएमपी	29
		ऐक्सनजेथान गम	415	जीएमपी	177
		ऐसीलीटेड डिस्टार्च एडिपेट	1422	जीएमपी	63
		एसिड उपचारित स्टार्च	1401	जीएमपी	63
		क्षारीय उपचारित स्टार्च	1402	जीएमपी	63
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल डिस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	63
		लेसिथिन	322 (i)	जीएमपी	63
		स्टार्च एसीटेट	1420	जीएमपी	63
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	63
		ट्राईपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	61
		फास्फेट युक्त डिस्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	63
09.2.3	फ्रोजन कीमा और क्रीमयुक्त मत्स्य उत्पाद जिसके अर्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है।	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और 144
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	191 और 144
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	40	95
		क्लोरोफिलिन तांबा सममिश्र, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)	मिग्रा / किग्रा.	
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	जीएमपी	95
		फॉस्फेट	338,	2ए200 मिग्रा / किग्रा.	33
		पॉनसियू 4आर (कोचिनील लाल ए)	124	100 मिग्रा / किग्रा.	95
		कैरोटिनाइड्स	160 ई, 160 ए (iii),	100मिग्रा / किग्रा	95

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
			160 ए (i)160 f	.	
		केरामेल-III- अमोनिया कैरेमेल	150 सी	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		केरेमेल IV- अमोनिया कैरेमेल सल्फाइड	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा / किग्रा.	95
		अगार	406	जीएमपी	
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	
		कैराजिनॉन	407	जीएमपी	
		डेक्सट्रीन्स, रोस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		कारेया गम	416	जीएमपी	
		मेनीनीटोल	421	जीएमपी	
		प्रसंस्कृत युखोमासिवीड (पीईएस)	407 ए	जीएमपी	
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	
		तारा गम	417	जीएमपी	
		ऐक्सनजेथान गम	415	जीएमपी	
09.2.4	पका हुआ और, या तला हुआ मत्स्य और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है।	ट्राईपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	
		ट्राईसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और 144
		एसपार्टेम	951	300मिग्रा / किग्रा	191 और 144
		एसकोर्बिक एसिड, एल	300	जीएमपी	
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल	296	जीएमपी	
		पोटेशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		सोडियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (i)160 f	100मिग्रा / किग्रा	95

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		केरामल –III– अमोनिया कैरेमेल	150 ग	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		केरामल –IV– अमोनिया कैरेमेल सल्फाइड	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		सोडियम फ्यूमराइट्स	365	जीएमपी	
		ट्राईकैलशियम साइट्रेट	333 (iii)	जीएमपी	
09.2.4.1	पका हुआ मत्स्य और मत्स्य उत्पाद।	ट्राईपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		ऐसिलिटेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	241
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	95
		एसकोर्बिक एसिड, एल	300	जीएमपी	
		कार्बो बीन गम	410	जीएमपी	241
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा / किग्रा.	95
		डेक्सट्रीन्स, रोस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	241
		हाइड्रोआक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	241
		गेलन गम	418	जीएमपी	241
		केराया गम	416	जीएमपी	241
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	30	
		क्लोरोफिलिन तांबा सममिश्र सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)	मिग्रा / किग्रा.	62 & 95
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	
		ऑक्सीडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	241
		प्रसंस्कृत युखोमासिवीड (पीईएस)	407ए	जीएमपी	241
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160 ए (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		कैल्शियम डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	385	50	
		डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	386	मिग्रा / किग्रा.	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	500 मिग्रा / किग्रा.	95
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	300 मिग्रा / किग्रा.	95

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्म्स भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल	296	जीएमपी	
		फॉस्फेट	338,	2ए200 मिग्रा / किग्रा.	33
		पॉनसियू 4आर (कोचिनील लाल ए)	124	200 मिग्रा / किग्रा.	95
		पोटेशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300मिग्रा / किग्रा	
		राइबोफ्लेविन 5३- फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	.	95
		ट्रेटागन्थ गम	413	जीएमपी	241
		सैक्रीन	954 (i)		
		कैल्शियम सैक्रीन	954 (ii)	500 मिग्रा / किग्रा.	161
		पोटेशियम सैक्रीन	954 (iii)		
		सोडियम सैक्रीन	954(iv)		
		सोर्बिक एसिड	200		
		सोडियम सोर्बेट	201	2,000 मिग्रा / किग्रा.	42
		पोटेशियम सोर्बेट	202		
		कैल्शियम सोर्बेट	203		
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150 सी	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल IV- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		सोडियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		सोडियम फ्यूमेरेटस	365	जीएमपी	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और 144
		एसपार्टेम	951	300मिग्रा / किग्रा	191 और 144
		कैरोटिनाइड्स	160इ, 160 ए (iii), 160 ए (i)160 f	100 मिलीग्रामकि ग्रा	95
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा / किग्रा.	95
		ट्राईकैल्शियम साइट्रेट	333 (iii)	जीएमपी	

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्म्स भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
09.2.4.2	पका हुआ मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्म्स	ट्राईपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	
		एल्युमीनियम अमोनियम सल्फेट	523	200 मिग्रा / किग्रा.	6 और 250
		एसकोर्बिक एसिड, एल	300	जीएमपी	
		बेंजोइक एसिड	210	2,000 मिग्रा / किग्रा.	13 और 82
		सोडियम बेंजोएट	211		
		पोटेशियम बेंजोएट	212		
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150 सी	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल IV- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और 144
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा .	191 और 144
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	
		कैरोटिनाइड्स	160 ई , 160 ए (iii), 160 ए (i) 160 f	100 मिग्रा / किग्रा .	95
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड , डीएल	296	जीएमपी	
		फॉस्फेट	338,	2 ए 200 मिग्रा / किग्रा.	33
पॉनसियू 4आर (कोचिनील लाल ए)	124	200			

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
				मिग्रा / किग्रा.	
		पोटेशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300	
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	मिग्रा / किग्रा.	
		सोर्बिक एसिड	200	2,000 मिग्रा / किग्रा.	42 और 82
		सोडियम सोर्बेट	201		
		पोटेशियम सोर्बेट	202		
		कैल्शियम सोर्बेट	203		
		सल्फेट्स	220.221.222.223.224. 225.227.228.539,	150 मिग्रा / किग्रा.	44
		सोडियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		सोडियम प्यूमेरेटस	365	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200मिग्रा / किग्रा .	
		ट्राईकैल्शियम साइट्रेट	333 (iii)	जीएमपी	
09.2.4.3	फ्राई मत्स्य और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है।	ट्राईपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल iv- अमोनिया कैरेमेल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और 144
		एसपार्टेम	951	300मिग्रा / किग्रा .	191 और 144
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	41
		एसकोर्बिक एसिड, एल	300	जीएमपी	
		प्रसंस्कृत यूकेमासीबेड (पीइएस)	407a	जीएमपी	41
		ऐसीलेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	41
		कार्ब बिन गम	410	जीएमपी	41
		डेक्सट्रीन्स, रोस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	41
		गैलेन गम	418	जीएमपी	41
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	40मिग्रा / किग्रा.	95
		क्लोनाफिन तांबा सममिश्र सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		केराया गम	416	जीएमपी	41
		ऑक्सीडाइज्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	41
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल	296	जीएमपी	
		पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (i)160 f	100मिग्रा / किग्रा .	95
		सोडियम फ्यूमेरेट्स	365	जीएमपी	
		ट्रेगान्थ गम	413	जीएमपी	41
		ट्राईकैल्शियम साइट्रेट	333 (iii)	जीएमपी	
09.2.5	भापित, सुखाया हुआ, खमीरीकृत और या नमकीन युक्त मत्स्य और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस (सूखा शार्क फिन, नमकयुक्त मत्स्य अथवा सूखा नमकयुक्त मत्स्य) भी है।	ट्राईपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	266 और267
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	266 और267
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	22
		बेंजोइक एसिड	210	200 मिग्रा / किग्रा.	13 और121
		सोडियम बेंजोएट	211		
		पोटेशियम बेंजोएट	212		
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		कैरेमेल III— अमोनिया कैरेमेल	150c	30,000 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल iv— अमोनिया कैरेमेल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	188 और144
		एसपार्टेम	951	300मिग्रा / किग्रा .	191 और144
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	200 मिग्रा / किग्रा.	
		क्लोरोफिलीन तांबा सममिश्र सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	266 और267		

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		कैनथाक्सान्थिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा.	22
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	266 और 267
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163 (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	22
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	250 मिग्रा / किग्रा.	22
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा / किग्रा.	22 और 161
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	266 और 267
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	266 और 267
		मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	266 और 267
		मेलिक एसिड, डीएल	296	जीएमपी	266 और 267
		पॉनसियू 4 आर (कोचिनील लाल ए)	124	100 मिग्रा / किग्रा.	22
		पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	266 और 267
		प्रोपाइल गेलेट	310	100 मिग्रा / किग्रा.	15 और 196
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300 मिग्रा / किग्रा.	22
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		सोर्बिक एसिड	200	1,000 मिग्रा / किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		
		पोटेशियम सोर्बेट	202		
		कैल्शियम सोर्बेट	203		
		सल्फेट्स	220.221.222.223.224. 225.227.228.539,	30 मिग्रा / किग्रा.	44
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	266 और 267
		सोडियम फ्यूमेरेट्स	365	जीएमपी	266 और 267
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100	22

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
				मिग्रा / किग्रा.	
		ऐसीलेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	300
		अगार	406	जीएमपी	300
		कैराजिनॉन	407	जीएमपी	300
		ग्लिसरॉल के साइट्रिक और वसा एसिड एस्टर	472सी	जीएमपी	300
		ग्वार गम	412	जीएमपी	300
		गम अरबी (गम बबूल)	414	जीएमपी	300
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल सेलूलोज	463	जीएमपी	300
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल मिथाइलसेलुलोज	464	जीएमपी	300
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	300
		ग्लिसरॉल के लैक्टिक और वसा एसिड एस्टर	472b	जीएमपी	300
		मैगनीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	300
		मेनीनीटोल	421	जीएमपी	300
		मिथाइल सेलुलोज	461	जीएमपी	300
		मिथाइल इथाइल सेलूलोज	465	जीएमपी	300
		ऑक्सीडाइज्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	300
		पैक्टिन्स	440	जीएमपी	300
		पाउडर सेलूलोज	460 (ii)	जीएमपी	300
		प्रसंस्कृत युखोमासिबीड (पीईएस)	407ए	जीएमपी	300
		मैरिस्टिक, पामिटिक और स्टीयरिक एसिड का लवण अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ	470 (i)	जीएमपी	300
		ओलिक एसिड का लवण कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ	470 (ii)	जीएमपी	300
		सोडियम एल्मीनेट	401	जीएमपी	300
		सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेलूलोज (सेलुलोज गम)	466	जीएमपी	300
		तारा गम	417	जीएमपी	300
		ट्रेगान्थ गम	413	जीएमपी	300
		एक्जेथान गम	415	जीएमपी	300
		लेसिटिन	322 (i)	जीएमपी	300
		ग्लिसिरोल के एसिटिक और वसा एसिड एस्टर	472ए	जीएमपी	300
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (j)160 f	100मिग्रा / किग्रा	95

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	144 और 191
		एसपार्टेम-एसेसल्फेम लवण	962	200 मिग्रा / किग्रा.	113
		बेंजोइक एसिड	210	2,000 मिग्रा / किग्रा.	13 और 120
		सोडियम बेंजोएट	211		
		पोटेशियम बेंजोएट	212		
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		बीटा कैरोटिन्स (सिंथेटिक)	160a (i)	100 मिग्रा / किग्रा.	95
		बीटा कैरोटिन्स (ब्लेक्सिलियाट्राइसपोरा)	160a (iii)		
		बीटा-ए पी ओ-8'-कैरोटेनल	150e		
		बीटा-ए पी ओ-8'-कैरोटेनिक एसिड, मिथाइल या इथाइल एस्टर	160aफ		
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	120 मिग्रा / किग्रा.	144
		कैरेमेल iv- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		इथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	214	1,000 मिग्रा / किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	218		
		नियोटेम	961	10 मिग्रा / किग्रा.	161
		सोर्बिक एसिड	200	1000 मिलीग्राम किग्रा	42
		सोडियम सोर्बेट	201		
		कैल्शियम सोर्बेट	203		
		पोटेशियम सोर्बेट	202		
09.3.1	मत्स्य और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस, समुद्री और या जैली भी है।	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	144 और 191
		एसपार्टेम-एसेसल्फेम लवण	962	200 मिग्रा / किग्रा.	113

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		बेंजोइक एसिड	210		
		सोडियम बेंजोएट	211	2,000	
		पोटेशियम बेंजोएट	212	मिग्रा / किग्रा.	13 और 120
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		बीटा कैरोटिन्स (सिंथेटिक)	160a (i)		
		बीटा कैरोटिन्स (ब्लेक्सिलियाट्राइसपोरा)	160a (iii)	100	
		बीटा-ए पी ओ-8'-कैरोटेनल	150e	मिग्रा / किग्रा.	95
		बीटा-ए पी ओ-8' कैरोटेनलिक एसिड, मिथाइल या इथाइल एस्टर	160aफ		
		कैरेमेल III - अमोनिया कैरेमेल	150c	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		कैरेमेल iv- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		इथाइल पारा-हाइड्रोआक्सीबेंजोएट	214	1,000	
		मिथाइल पारा-हाइड्रोआक्सीबेंजोएट	218	मिग्रा / किग्रा.	27
		नियोटेम	961	10 मिग्रा / किग्रा.	161
		सोर्बिक एसिड	200		
		सोडियम सोर्बेट	201	1000 मिग्रा / किग्रा.	42
		कैल्शियम सोर्बेट	203		
		पोटेशियम सोर्बेट	202		
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	120 मिग्रा / किग्रा.	144
		फॉस्फेट	338,	2ए200 मिग्रा / किग्रा.	33
		सैक्रीन	954 (i)		
		कैल्शियम सैक्रीन	954 (ii)	160	
		पोटेशियम सैक्रीन	954 (iii)	मिग्रा / किग्रा.	144
		सोडियम सैक्रीन	954(iv)		
09.3.2	मत्स्य और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस, अचार के रूप में और या लवण भी है।	सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	120 मिग्रा / किग्रा.	144
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	144 और 191

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		एसपार्टेम-एसेसलफेम लवण	962	200 मिग्रा / किग्रा.	113
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		कैरेमेल iv- अमोनियम कैरेमेल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		बेंजोइक एसिड	210	2,000 मिग्रा / किग्रा.	120 और 13
		सोडियम बेंजोएट	211		
		पोटेशियम बेंजोएट	212		
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		इथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	214	1,000 मिग्रा / किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	218		
		नियोटेम	961	10 मिग्रा / किग्रा.	161
		कैल्शियम डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइन टेट्रा एसीटेट	385	250 मिग्रा / किग्रा.	21
		डाइसोडियम एथिलीनडियामाइन टेट्रा एसीटेट	386		
		सोर्बिक एसिड	200	1000मिग्रा / किग्रा.	42
		सोडियम सोर्बेट	201		
		कैल्शियम सोर्बेट	203		
		पोटेशियम सोर्बेट	202		
		फॉस्फेट	338,	2,200 मिग्रा / किग्रा.	33
		सैक्रीन	954 (i)	160 मिग्रा / किग्रा.	144
		कैल्शियम सैक्रीन	954 (ii)		
		पोटेशियम सैक्रीन	954 (iii)		
		सोडियम सैक्रीन	954(iv)		
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (i)160 f	100मिग्रा / किग्रा .	95
09.3.3	सालमोन प्रतिस्थापक, केबियर और अन्य मत्स्य उत्पाद	सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	120 मिग्रा / किग्रा.	144
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	144 और 191
		एसपार्टेम-एसेसल्फेम लवण	962	200 मिग्रा / किग्रा.	113
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		कैरेमेल iv- अमोनियम कैरेमेल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा / किग्रा.	
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	200	
		क्लोरोफिलिन तांबा सममिश्र, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)	मिग्रा / किग्रा.	
		कैनथाक्साथिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा.	
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a (ii)	1,000 मिग्रा / किग्रा.	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा / किग्रा.	
		अंगूर के छिलके का अर्क	163 (ii)	1,500 मिग्रा / किग्रा.	
		बेंजोइक एसिड	210		
		सोडियम बेंजोएट	211	2,000 मिग्रा / किग्रा.	120 और 13
		पोटेशियम बेंजोएट	212		
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)		
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)	100 मिग्रा / किग्रा.	
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा / किग्रा.	
		इथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	214	1,000 मिग्रा / किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	218		

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		नियोटेम	961	10मिग्रा / किग्रा.	161
		सोर्बेट्स		1000मिग्रा / किग्रा.	
		फॉस्फेट	338,	2,200 मिग्रा / किग्रा.	33
		पॉनसियू 4आर (कोचिनील लाल ए)	124	200 मिग्रा / किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)	300 मिग्रा / किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)		
		कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (i)160 f	100मिग्रा / किग्रा .	95
09.3.4	खाद्य प्रवर्गों 09.3.1 से 09.3.3 प्रवर्गों के उत्पादों को छोड़कर अर्द्ध परिरक्षित मत्स्य और मत्स्य उत्पाद जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस, (जैसे मत्स्य पेस्ट) भी है।	कैरोटिनाइड्स	150e, 160 ए (iii), 160 ए (i)160 f	100मिग्रा / किग्रा .	95
		कैरेमेल III- अमोनिया कैरेमेल	150c	500 मिग्रा / किग्रा.	95
		कैरेमेल iv- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा / किग्रा.	
		सोर्बेट्स		1000मिग्रा / किग्रा.	42
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	120 मिग्रा / किग्रा.	144
		बेंजोएट्स	-	2000 मिग्रा / किग्रा.	120 और 13
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा / किग्रा.	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	144 और 191

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		एसपार्टेम—एसेसलफेम लवण	962	200 मिग्रा / किग्रा.	113
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	75 मिग्रा / किग्रा.	95
		क्लोरोफिलिन तांबा सममिश्र, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	50 मिग्रा / किग्रा.	95
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		नियोटेम	961	10मिग्रा / किग्रा.	161
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा / किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338,	2ए200 मिग्रा / किग्रा.	33
		इथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	214	1,000 मिग्रा / किग्रा.	27
		मिथाइल पारा-हाईड्रोआक्सीबेंजोएट	218		
		पॉनसियू 4 आर (कोचिनील लाल ए)	124	100 मिग्रा / किग्रा.	
		रीबोपलेविन्स	101 (i), 101 (ii), 101 (iii)	300 मिग्रा / किग्रा.	
		सैक्रीन	954 (i)		
		कैल्शियम सैक्रीन	954 (ii)		
		पोटेशियम सैक्रीन	954 (iii)	160 मिग्रा / किग्रा.	144
		सोडियम सैक्रीन	954(iv)		
9.4	पूर्ण परिरक्षित जिसमें डिब्बा बंद या खमीरीकृत मत्स्य और मत्स्य उत्पाद सममिलित है जिसके अन्तर्गत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस, (डिब्बा बंद फिन मत्स्य, डिब्बा बंद झिंगी सार्डीन, डिब्बा बंद केकड़ा मांस, डिब्बा	एसेसलफेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा / किग्रा.	144 और 188
		एसपार्टेम	951	300 मिग्रा / किग्रा.	144 और 191
		एसपार्टेम—एसेसलफेम लवण	962	200 मिग्रा / किग्रा.	113
		बीटा कैरोटिन्स (सिंथेटिक)	160a(i)	100 मिग्रा / किग्रा.	95
		बीटा कैरोटिन्स (ब्लेक्सिलियाट्राइसपोरा)	160a(iii)		

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्म्स भी है प्रयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
बंद दूयूना और वोनीटो) भी है।		बीटा-ए पी ओ-8'-केरोटेनेल	150e		
		बीटा-ए पी ओ-8'-कैरोटेनेलिक एसिड, मिथाइल या इथाइल एस्टर	160aफ		
		क्लोरोफिल्स, तांबा सममिश्र	141 (i)	500 मिग्रा / किग्रा.	95
		क्लोरोफिलिन तांबा सममिश्र, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)		
		कैनथाक्सान्थिन	161g	15 मिग्रा / किग्रा.	
		कैरेमेल iii अमोनिया कैरेमेल	150c	500 मिग्रा / किग्रा.	50
		कैरेमेल iv- अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150d	30,000 मिग्रा / किग्रा.	95
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160a(ii)	500 मिग्रा / किग्रा.	
		कैल्शियम डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	385	340 मिग्रा / किग्रा.	21
		डाइसोडियम एथाइलेनडियामाइनटेट्रासिटेट	386		
		आयरन ऑक्साइड, काला	172 (i)	50 मिग्रा / किग्रा.	95
		आयरन ऑक्साइड, लाल	172 (ii)		
		आयरन ऑक्साइड, पीला	172 (iii)		
		नियोटेम	961	10 मिग्रा / किग्रा.	161
		फॉस्फेट	338,	2ए200 मिग्रा / किग्रा.	33
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i), 101 (ii), 101 (iii)	500 मिग्रा / किग्रा.	95
		सैक्रीन	954 (i)	200 मिग्रा / किग्रा.	144
		कैल्शियम सैक्रीन	954 (ii)		
		पोटेशियम सैक्रीन	954 (iii)		
		सोडियम सैक्रीन	954(iv)		
सल्फेट्स	220.221.222.223.224. 225.227.228.539,	150 मिग्रा / किग्रा.	44 और 140		
सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	120 मिग्रा / किग्रा.	144		
कार्बोक्सी मिथाइल सेलूलोज	466	जीएमपी			

सारणी 9

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में खाद्य योजकों का जिसके अर्न्तगत मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्मस भी है प्रयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	शिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		संशोधित स्टार्च		जीएमपी	
		एसिड उपचारित स्टार्च	1401		
		क्षार उपचारित स्टार्च	1402		
		ब्लीच स्टार्च	1403		
		एडीपेट डिस्टार्च ऐसीटीलेटेड			
		डिस्टार्च ग्लिसरॉल			
		डिस्टार्च ग्लिसरॉल ऐसीटीलेटेड			
		डिस्टार्च ग्लिसरॉल, हाइड्रोआक्सीप्रोपाइल			
		डिस्टार्च फॉस्फेट	1412		
		ऐसीटीलेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट,			
		डिस्टार्च फॉस्फेट हाइड्रोआक्सीप्रोपाइल			
		मॉनोस्टार्च फॉस्फेट	1410		
		ऑक्सीडाइज्ड स्टार्च	1404		
		स्टार्च एसीटेट	1420		
		स्टार्च, हाइड्रोआक्सीप्रोपाइल	1440		

सारणी 10

अंडे और अंडे के उत्पाद में खाद्य योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	शिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
10.1	ताज़ा अंडा			योजक की अनुमति नहीं	
10.2	अंडा उत्पाद	लॉनिक आरगिनेट ईथाइल एसटर	243	200 मि. ग्रा/कि ग्रा	
10.2.1	तरल अंडा उत्पाद	बेनज़ोएट्स	210-213	500 मि. ग्रा/कि ग्रा	नोट 13
		फोस्फेट्स	338	4400 मि. ग्रा/कि ग्रा	नोट 67 नोट 33
		सोरबेट्स	200-203	5000 मि. ग्रा/कि ग्रा	नोट 42
		ट्राइईथाइल सिट्रेट	1505	2500 मि. ग्रा/कि ग्रा	
		एसेटिक एसिड, ग्लेशियल	260	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		लेकटिक एसिड एल-डी एंड डीएल	270	जीएमपी	
		सोडियम एसिटेट	262	जीएमपी	

सारणी 10

अंडे और अंडे के उत्पाद में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	शिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम डाईहाइड्रोजन सिट्रेट	331	जीएमपी	
		सोडियम लेक्टेट	325	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम सिट्रेट	331	जीएमपी	
		अगार	406	जीएमपी	
		केलशियम एलगिनेट	404	जीएमपी	
		केरब बीन गम	410	जीएमपी	
		केरेगीनेन	407	जीएमपी	
		गेलेन गम	418	जीएमपी	
		गुआर गम	412	जीएमपी	
		गम अरेबिक (एकेसिया गम)	414	जीएमपी	
		कराया गम	416	जीएमपी	
		कोमजेन फ्लोर	425	जीएमपी	
		लोरिक एरगिनेट ईथाइल ईस्टर	243	200 मि.ग्रा / कि ग्रा	
		लेसिथिन	322	जीएमपी	
		माइकरो क्रिस्टेलाइन सेलुलोस (सेलुलोस जेल)	460	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	
		ससांधित इयूच्यूमा सीवीड (पीईएस)	407	जीएमपी	
		साल्ट ऑफ मिरिस्टिक, पालमिटिक और स्टिरिक एसिड अमोनिया, के साथ केलशियम पोटेसियम और सोडियम	470	जीएमपी	
		सोडियम एलगिनेट	401	जीएमपी	
		तारा गम	417	जीएमपी	
		ट्राइथाइल सिट्रेट	1505	2,500 मि.ग्रा / कि. ग्रा	नोट 47
		ज्यंथन गम	415	जीएमपी	
		सोडियम कारबोआक्सिमिथाइल सेलुलोस (सेलुलोस गम)	466	जीएमपी	
10.2.2	फ्रोजन अंडा उत्पाद	फोस्फेट्स	338	1290 मि.ग्रा / कि. ग्रा	नोट 67 नोट 33
		सोरबेट्स	200-203	1000 मि.ग्रा / कि. ग्रा	नोट 42
		एसेटिक एसिड, ग्लेशियल	260	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	

सारणी 10

अंडे और अंडे के उत्पाद में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	शिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		लेकटिक एसिड एल-डी एंड डीएल	270	जीएमपी	
		सोडियम एसेटेट	262	जीएमपी	
		सोडियम डिहाइड्रोजन सिट्रेट	331	जीएमपी	
		सोडियम लेक्टेट	325	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम सिट्रेट	331	जीएमपी	
		अगार	406	जीएमपी	
		केलशियम एलग्निट	404	जीएमपी	
		केरोब बीज गम	410	जीएमपी	
		केरेगीनेन	407	जीएमपी	
		जिलेन गम	418	जीएमपी	
		गुआर गम	412	जीएमपी	
		गम अरेबिक (एकेसिया गम)	414	जीएमपी	
		कराया गम	416	जीएमपी	
		कोमजेन फ्लोर	425	जीएमपी	
		लोरिक एरगिनेट ईथाइल एसटर	243	200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		लेसिथिन	322	जीएमपी	
		माइकरो क्रिस्टेलाइन सेलुलोस (सेलुलोस जेल)	460	जीएमपी	
		मेन्नीटोल	421		
		मोनो एंड डी ग्लायसिराइड्स ऑफ फ़ैटी एसिड	471		
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	
		प्रोसिसीड इयूच्यूमा सीवीड (पीईएस)	407	जीएमपी	
		साल्ट ऑफ मिरिस्टिक, पालमिटिक और स्टिरिक एसिड अमोनिया, के साथ केलशियम पोटेशियम और सोडियम	470	जीएमपी	
		सोडियम एलग्निट	401	जीएमपी	
		तारा गम	417	जीएमपी	
		सोडियम कारबोआक्सिमिथाइल सेलुलोस (सेलुलोस गम)	466	जीएमपी	
		ज्यंथान गम	415	जीएमपी	
10.2.3	सूखा कर/सेक	डाइसेटेलटारटेरिक एंड	472 ई	500 मि.ग्रा/कि.ग्रा	

सारणी 10

अंडे और अंडे के उत्पाद में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	शिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	कर और जमा कर बनाय गये अंडा प्रोडक्ट	फैटी एसिड ईस्टर ऑफ ग्लायसिरोल			
		एथाईलेन डाइमाइन टेट्रा एसिटेट	385,386	200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 21 नोट 47
		सोरबेट्स	200-203	1000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 42
		ट्रिथाइल सिट्रेट	1505	2500 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 47
		लॉरिक एरगिनेट इथाइल ईस्टर	243	200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
10.3	संरक्षित अंडे	फोस्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 33
10.4	अंडा आधारित रेगिस्तानी दही	एससुलफेम पोटेशियम	950	350 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 161, नोट 188
		एसकोरबाइल लेस्टर	304,305	500 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 10 नोट 2
		एसपरटेम	951	1000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 161, नोट 191
		बेनज़ोएट्स	210-213	1000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 13
		डाइसेटेलटारटेरिक एंड फैटी एसिड ईस्टर ऑफ ग्लायसिरोल	472	500 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		लोरिक एरगिनेट ईथाइल ईस्टर	243	200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		न्योटेम	961	100 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 161
		फासफेट्स	338	1400 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 33
		पॉलीसोरबेट्स	432-436	3000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		प्रोपाइल गेलेट	310	90 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 15, नोट 2
		प्रोपाइलेन ग्लायसोल ईस्टर ऑफ फैटी एसिड्स	477	40000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		सैच्चेरिस	954	100 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 144
		सोरबेट्स	200-203	1000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 42
		स्टेवोइल ग्लायकोसाइड्स	960	330 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 26
		सुकरालॉस (ट्रीकोलोरोगेलेकटोसकरोस)	955	400 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		एलुरा रेड एसी	129	200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 161
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	150 मि.ग्रा/कि.ग्रा	

सारणी 10

अंडे और अंडे के उत्पाद में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	शिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		केरोटेनोइड्स		150 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		क्लोरोसफिल्स एंड क्लोरोफयलिस, कॉपर कोम्प्लेकसेस		300 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		कॅथेक्सएथिन	161जी	5 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		केरेमल IV सल्फाइट एमोनिया केरेमल	150 डी	20,000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		केरेमल iii एमोनिया केरेमल	150 डी	20,000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		बीटा -केरोटिनेस, सब्जियां	160 ए	1,000 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		सूर्यास्त पीला एफसीएफ	110	50 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो केरमाइन)	132	200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	नोट 161
		पॉनसियू 4 आर (कोकीनेयल रेड ए)	124	50 मि.ग्रा/कि.ग्रा	
		राइबोफ्लेविंस		200 मि.ग्रा/कि.ग्रा	

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योजकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	शिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
11	मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है	व्यापक प्रवर्ग में कोई अनूकूलक अज्ञात नहीं है			
11.1	रिफाइंड और कच्ची शक्कर	व्यापक प्रवर्ग में कोई अनूकूलक अज्ञात नहीं है			
11.1.1	सफेद चीनी, डेक्सट्रोज एनहाइड्रिस, डेक्सट्रोज मॉनोहाइड्रेट, फ्रैक्टोज (डेक्सटोज)	सल्फेट्स	220, ए 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228,	15 मिलीग्राम / किग्रा	44 नोट

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
			539		
	2.8.1.2-कच्ची चीनी सारणी 12, परिशिष्ट ए	सल्फेट्स	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 मिलीग्राम / किग्रा	
11.1.2	पीसा हुआ चीनी, पाउडर डेक्सट्रोज (चीनी चाशनी)	कैल्शियम सिलिकेट	552	15,000 मिलीग्राम / किग्रा	56 नोट
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504 (i)	15,000 मिलीग्राम / किग्रा	56 नोट
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	15,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		मैग्नेशियम सिलिकेट, सिंथेटिक	553 (i)	15,000 मिलीग्राम / किग्रा	56 नोट
		ऐल्यूमीनियमया सोडियम की सिलिकेट (ऐल्यूमीनियम सिलिकेट, सोडियम अमोनियम सिलिकेट कैल्शियम ऐल्यूमीनियम सिलिकेट)	559, 554, 556	15,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		फॉस्फेट	338	6,600 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: 56 और 33
		सल्फेट्स	220, ए 221, 222, 223, 224, 225, 227,	20 मिलीग्राम / किग्रा	44 नोटSO2 के अवशिष्ट रूप में

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
			228, 539		
		सिलिकॉन डाइऑक्साइड, अनाकार	551	15,000 मिलीग्राम / किग्रा	56 नोट
11.1.3	सफेद चिकनी चीनी, भूरी चिकनी चीनी, ग्लूकोज सिरप, सूखा ग्लूकोज सिरप, गन्ने की कच्ची चीनी (खांडसारी चीनी, सल्फर चीनी, बूरा चीनी)	सल्फेट्स	220, ए 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	150 पीपीएम अधिकतम	44, 111 नोट
	(खांडसारी चीनी) (देसी)			कोई अनूकूलक अज्ञात नहीं है	
11.1.3.1	चीनी मिष्ठान के बनाने में प्रयोग के लिए (सूखा ग्लूकोज सिरप)	सल्फाइड्स	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 मिलीग्राम / किग्रा	नोट 111, 44
11.1.3.2	चीनी मिष्ठान के बनाने में प्रयोग के लिए (गोल्डन सिरप)	सल्फाइड्स	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228,	20 मिलीग्राम / किग्रा	नोट 111, 44

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
			539		
11.1.4	लैक्टोज			कोई अनुकूलक अज्ञात नहीं है	
11.1.5	बागान या चक्की की सफेद चीनी (प्लांटेशन सफेद चीनी क्यूब, चीनी, मिश्री)	सल्फाइड्स	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	70 मिलीग्राम / क्रिगा	नोट 44
11.1.6	गुड़ / गुड़ (गुड़ या गुड़)	सल्फाइड्स	220-225, 227, 228, 539	70 मिलीग्राम / क्रिगा	SO ₂ के अवशिष्ट रूप में
11.2	खाद्य प्रवर्ग 11.1.3 के उत्पाद को छोड़कर ब्राउन चीनी	सल्फाइड्स	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	40 मिलीग्राम / क्रिगा	44 नोट SO ₂ के अवशिष्ट रूप में
11.3	खाद्य प्रवर्ग 11.1.3 के उत्पाद को छोड़कर चीनी घोल और सिरप, जिसमें (आंशिक रूप से)	रायबोफ्लेविन्स	101 (i) 101 (ii) 101 (iii)	300 मिलीग्राम / क्रिगा	
		सल्फेट्स	220, 221, 222,	70 मिलीग्राम / क्रिगा	44 नोट SO ₂ के अवशिष्ट

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
	व्युत्क्रमण किये हुए भी जिसके अनतर्गत चाशनी और शीरा भी है		223, 224, 225, 227, 228, 539		रूप में
11.4	अन्य चीनी और सिरप (जैसे, सिलोज़, मेपल सिरप, चीनी टॉपिंग)	एसकार्बाईल एस्टर	304-305	200 मिलीग्राम / किग्रा	10 नोट
		एसिसल्फेम पोटेशियम	950	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	159, 188 नोट
		ग्लिसराॉल के एसिटिक और वसा एसिड एस्टर	472ए	जीएमपी	258 नोट
		एसिटिलेटेड डायस्टार्च ऐडिपेट	1422	जीएमपी	258 नोट
		एसिटिलेटेड डायस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	258 नोट
		एसिड उपचारित स्टार्च	1401	जीएमपी	258 नोट
		अगार	406	जीएमपी	258 नोट
		एल्जीनिकएसिड	400	जीएमपी	258 नोट
		ऐल्लिटेम	956	200 मिलीग्राम / किग्रा	159 नोट
		क्षार उपचारित स्टार्च	1402	जीएमपी	नोट258
		एल्यूरारैड एसी	129	200 मिलीग्राम / किग्रा	161 नोट
		अमोनियम एल्गीनेट	403	जीएमपी	258 नोट
		एस्पार्टेम	951	3,000 मिलीग्राम / किग्रा	159, 191 नोट
		बेंजोएट्स	210-213	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	13 नोट
ब्लीच स्टार्च		जीएमपी	258 नोट		
	कैरोटिनाइड्स	160ए (i) 160ए	50 मिलीग्राम / किग्रा	217 नोट	

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
			(iii) के 160ई 160एफ		
		क्लोरोफिल्सऔर क्लोरोफिलिन, कॉपर कॉप्लेक्सेस	141 (i) - (ii)	64 मिलीग्राम / किग्रा	62 नोट
		कैल्शियम एसीटेट	263	जीएमपी	258 नोट
		कैल्शियम एल्गीनेट	404	जीएमपी	259 नोट
		कैनथाक्सान्थिन	161जी	15 मिलीग्राम / किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150सी	50,000 मिलीग्राम / किग्रा	100 नोट
		कैरॉबबीन गम	410	जीएमपी	258 नोट
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जी	160ए (ii)	50 मिलीग्राम / किग्रा	
		कैराजिनॉन	407	जीएमपी	258 नोट
		ग्लिसरॉल के साइट्रिक और वसा एसिड एस्टर	472सी	जीएमपी	258 नोट
		डायस्टार्चफॉस्फेट	1412	जीएमपी	258 नोट
		गैलॉनगम	418	जीएमपी	258 नोट
		ग्वार गम	412	जीएमपी	258 नोट
		गम अरबी (गम बबूल)	414	जीएमपी	258 नोट
		हाईड्रोआक्सीबेंजोएट्स, पैरा	214, 218	100 मिलीग्राम / किग्रा	27 नोट
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइलसेलुलोज	463	जीएमपी	258 नोट
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइलडायस्टार्चफॉस्फेट	1442	जीएमपी	258 नोट
		हायड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलॉज	464	जीएमपी	258 नोट
		हाईड्रोआक्सीप्रोपाइलस्टार्च	1440	जीएमपी	258 नोट
		इंडिगोटाईन (इंडिगो कारमाइन)	132	300मिलीग्राम / किग्रा	161 नोट
		केरायागम	416	जीएमपी	258 नोट

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		कॉनजैकआटा	425	जीएमपी	258 नोट
		ग्लिसरॉल के लैक्टिक और वसा एसिड एस्टर	472 बी	जीएमपी	258 नोट
		लेसिथिन	322 (i)	जीएमपी	258 नोट
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	258 नोट
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	258 नोट
		मैग्नेशियम हायड्रॉक्साइड	528	जीएमपी	258 नोट
		मैग्नीशियम हीड्राक्सीड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	258 नोट
		मैनिनीटॉल	421	जीएमपी	258 नोट
		मिथाइल सेलुलोज	461	जीएमपी	258 नोट
		मिथाइल एथिल सेलुलोज	465	जीएमपी	258 नोट
		माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज (सेलुलोज जेल)	460 (i)	जीएमपी	258 नोट
		वसा एसिड का मोनो और डाई-ग्लिसराइड	471	जीएमपी	258 नोट
		मॉनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	258 नोट
		नियोटेम	961	70 मिलीग्राम / किग्रा	159 नोट
		ऑक्सीडाइज्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	258 नोट
		फॉस्फेट	338	1320 मिलीग्राम / किग्रा	नोट: 56 और 33
		पैक्टिनस	440	जीएमपी	258 नोट
		फास्फेटेट डायस्टार्च फास्फेट	1413	जीएमपी	258 नोट
		पॉलीडेक्ट्रॉस	1200	जीएमपी	258 नोट
		पॉनसियू 4 आर (कोचिनील रेड ए)	124	300 मिलीग्राम / किग्रा	159 नोट
		पोटेशियम एल्गीनेट	402	जीएमपी	258 नोट
		पोटेशियम डाईहाइड्रोजनसाइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		पाउडर सेलुलोज	460 (ii)	जीएमपी	258 नोट
		प्रसंस्कृत यूकेमासीबेड (पीइएस)	407ए	जीएमपी	258 नोट

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		वसा एसिड की प्रॉपलेन ग्लाइकॉलएस्टर	477	5000 मिलीग्राम / किग्रा	
		रायबोफ्लेविन्स	101 (i) 101 (ii) 101 (iii)	300 मिलीग्राम / किग्रा	
		सैकरिंस	954 (i) - (iv)	300 मिलीग्राम / किग्रा	159 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	42 नोट
		सल्फेट्स	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	40 मिलीग्राम / किग्रा	44 नोट
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ मैरिस्टिक, पालमिटिक और स्टीयरिक एसिड का लवण	470 (i)	जीएमपी	71, 258 नोट
		कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ ओलिक एसिड का लवण	470 (ii)	जीएमपी	258 नोट
		सोडियम एल्गीनेट	401	जीएमपी	258 नोट
		सोडियम काबोक्सिमिथाइल सेलूलोज (सेलूलोज गम)	466	जीएमपी	258 नोट
		सोडियम डाईहाइड्रोजनसाइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	258 नोट
		एंजाइम उपचारित स्टार्च	1405	जीएमपी	258 नोट

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योज्यकों का प्रयोग

खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोग्लाइकोटासक्रोस)	955	1,500 मिलीग्राम / किग्रा	159, 161 नोट
		ट्रेगाकैन्थगम	413	जीएमपी	258 नोट
		ट्राईपोटेशियमसाइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	258 नोट
		ट्राईसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	258 नोट
		ऐक्जेनथान गम	415	जीएमपी	258 नोट
11.5	शहद (शहद)			कोई अनूकूलकअनुज्ञात नहीं।	
11.6	टेबल टॉप मिष्ठानवर्द्धक, जिसके अन्तर्गत उच्च प्रगाढ़ता मिष्ठानवर्द्धक भी हैं (सैकरिस, सोडियमएस्पार्टेम, एसिसल्फेम पोटेशियम, सुक्रालोज	स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	स्टेवियोल समतुल्य के रूप में प्रति 100मिलीग्रामके लिए 70 मिलीग्राम	26 नोट
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोग्लाइकोटासक्रोस)	955	जीएमपी	
		एसिसल्फेम पोटेशियम	950	जीएमपी	188 नोट
		ऐलीटेमा	956	जीएमपी	
		एस्पार्टेम	951	जीएमपी	191 नोट
		एस्पार्टेम-एसक्यूफ्लेम लवण	962	जीएमपी	
		बेंजोएट्स	210-213	2,000 मिलीग्राम / किग्रा	नोट 13
		कैरामेल iv - अमोनियम कैरेमल सल्फेट	150डी	1,200 मिलीग्राम / किग्रा	नोट 213
		ईथीलीन डियामाइनटेट्रा एसीटेट	385-386	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	नोट96,21
		नियोटेम	961	जीएमपी	
		फॉस्फेट	338	1000 मिलीग्राम /	नोट: 56

सारणी 11

मिष्ठीकरक जिसमें शहद शामिल है में खाद्य योजकों का प्रयोग					
खाद्य प्रवर्ग प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया गया अधिकतम स्तर	नोट
				किग्रा	और 33
		पॉलीथीन ग्लाइकोल	1521	10,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		पॉलीविनायलपाइरोओलीडोन	1201	3,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		सैकरिंस	954 (i)-iv	जीएमपी	
		सोर्बेट्स	200-203	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	42,192 नोट

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
12	लवण, मसाला, रस, सलाद और प्रोटीन उत्पाद	कोई योजक नहीं			
12.1	लवण और प्रतिस्थापित लवण	कोई योजक नहीं			
12.1.1	लवण (खाने योग्य साधारण लवण, आयरन फोरफिटेड लवण, पोटेशियम पी सहित)	कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	20ग्रा./किग्रा. अधिकतम	
		कैल्शियम सिलिकेट	552	20ग्रा./किग्रा. अधिकतम	
		फेरोकायनाइड्स	535	10पीपीएम अधिकतम	107,24
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504(i)	20जी/किग्रा. अधिकतम	
		मैगनीशियम ऑक्साइड	530	जीएमपी	
		मैगनीशियम सिलिकेट, सिनथेटिक	553(i)	20ग्रा./किग्रा. अधिकतम	
		फास्फेट्स	338	8800 मिग्रा./किग्रा. (लवण 12.1.1)	33
		पोलीसोर्बेट्स	432	10 मिग्रा./किग्रा.	
	माएरिस्टिक, पालमेटिक और स्टेरिक एसिडों के लवण अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ		470(i)	20ग्रा./किग्रा. अधिकतम	71

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सिलिकोन डाइऑक्साइड एमोरफस	551	जीएमपी	
		सोडियम एल्यूमिनो सिलिकेट	554	1000 मिग्रा./किग्रा.	6,254
		फेरोकायनाएड, कैल्शियम या सोडियम या पोटेशियम फेरोकायनाएड एकल या संयोजक के रूप में अभिव्यक्त	538,536, 535	10 पीपीएम अधिकतम एफएसएसआर के अनुसार	
		कैल्शियम डाइसोडियम, एथिलीन, डायमाइन टेट्रा एसिडेट		50 पीपीएम	
		एडिपिक एसिड	355	250 पीपीएम	
	डबल फोरफीटेड लवण	हाइड्रोक्सी प्रोपाइल मिथाइल सेलुलोस, टाइटैनियम डाइऑक्साइड, पूर्ण रूप से हाइड्रोजेनेटिड सोयबीन आयल और सोडियम हेक्सामेटाफास्फेट (सभी खाद्य श्रेणियों में) सांद्रण परजो कि सूखे वजन के आधार पर जीएमपी से ज्यादा न हों और एंटी केकिंग एजेंट 2.0 प्रतिशत से ज्यादा न हों			
12.1.2	प्रतिस्थापित लवण	ग्लिसिरॉल के डाएएसिटिल टारटेरिक और फेटी एसिड एस्टर्स	472e	16000 मिग्रा./किग्रा.	
		फेरोकायनाएड्स	535	20 मिग्रा./किग्रा.	24
		फास्फेट्स	338	4400 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम लेक्टेट	327	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड, एल-, डी- और डीएल	270	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रोक्साइड	528	जीएमपी	
		मैगनीशियम हाइड्रोक्साइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		सोडियम एसिडेट	262(i)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		सोडियम फ्यूमरेट्स	365	जीएमपी	
		ट्राइपोटेशियम साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	33(i)	जीएमपी	
12.2	जड़ीबूटीयां, मसाले, सीजनिंग और मसाले (उदाहरणार्थ तत्कालिक नूडल्स के लिए सिजनिंग): यह वर्ग उन मसालों के विवरण देती है जिनका उपयोग खाने की सुगंध और स्वाद बढ़ाने के इरादे से किया जाता है।	एसकार्बिक एस्टर्स	304	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		एथीलिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स	385 386	70 मिग्रा./किग्रा.	
		निओटेम	961	32 मिग्रा./किग्रा.	-
		प्रोपाइल गेलेट	310	200 मिग्रा./किग्रा.	
		सोर्बेट्स	200	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		टारटोरी ब्यूटेल हाइड्रोक्वीनन	319	200 मिग्रा./किग्रा.	
12.2.1		जड़ीबूटीयां और मसालें	पोलीसोर्बेट्स	432	2000 मिग्रा./किग्रा.
	सल्फाइड्स		220	150 मिग्रा./किग्रा.	
12.2.2	सिजनिंग और मसालें	बेंजोएट्स	210	1000 मिग्रा./किग्रा.	13
		फेरोकायनाएड्स	535	20 मिग्रा./किग्रा.	24
		लोरिक आरगीनेट्स इथाइल एस्टर्स	243	200 मिग्रा./किग्रा.	
		फास्फेट्स	338	2200 मिग्रा./किग्रा.	33 & 26
		पोलीसोर्बेट्स	432	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रींस	954(i)	1500 मिग्रा./किग्रा.	161
		सुक्रालोस	955	700 मिग्रा./किग्रा.	161
		सल्फाइड्स	220	200 मिग्रा./किग्रा.	44
12.3	सिरका	बेंजोएट्स (केवल मद्य सिरके में)	210	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		केरामेल III- अमोनिया केरामेल	150c	जीएमपी	
		केरामेल IV- सल्फाइड अमोनिया केरामेल	150d	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा-	214 218	100 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीविनाएलपायरोलिडोन	1201	40 मिग्रा./किग्रा.	
		सल्फाइड्स	220	100 मिग्रा./किग्रा.	-
12.4		सरसों	एसकोर्बिल एस्टर्स	304 305	500 मिग्रा./किग्रा.

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		फास्फोरस पेंटा ऑक्साइड		500 पीपीएम	
		कैल्शियम डाइसोडियम ईडीटीए	385	50 पीपीएम	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	-
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा./किग्रा.	-
		एसपार्टेम	951	350 मिग्रा./किग्रा.	-
		बेंजोएट्स	210	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा./किग्रा.	-
		करोटीनोइड्स	160a(i)	300 मिग्रा./किग्रा.	-
		क्लोराफाइलस और क्लोरोफाइलिस, कॉपर कॉम्प्लेक्सस	141(i)	500 मिग्रा./किग्रा.	-
			141(ii)		-
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	150c	50]000 मिग्रा./किग्रा.	-
		कारमेल IV— सल्फाइड्स अमोनिया कारमेल	150d	50]000 मिग्रा./किग्रा.	-
		कोकुम एक्स्ट्रेक्ट्स और बीट रूट्स एक्स्ट्रेक्ट्स		जीएमपी	
		बीटा-करोटींस, सब्जियां	160a(ii)	1]000 मिग्रा./किग्रा.	-
		ग्लिसिरॉल के डायएसिटिलटार्टरिक और फेटी एसिड एस्टर्स	472e	10]000 मिग्रा./किग्रा.	
		एथिलीन डायमाइन टेट्रा एसिटेट	385	75 मिग्रा./किग्रा.	
			386		
		अंगूर के छिलके का अर्क	163(ii)	200 मिग्रा./किग्रा.	-
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा-	214	300 मिग्रा./किग्रा.	
			218		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	300 मिग्रा./किग्रा.	-
		निओटेम	961	12 मिग्रा./किग्रा.	-
		पोनसियू 4आर (कोचिनियल रेड ए)	124	300 मिग्रा./किग्रा.	-
		रिबोप्लेविनस	101(i)	300 मिग्रा./किग्रा.	-
		सेक्रींस	954(i)	320 मिग्रा./किग्रा.	-

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोर्बेट्स	200	1]000 मिग्रा./किग्रा.	
		सल्फाइड्स	220	250 मिग्रा./किग्रा.	
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेकटोसुक्रोस)	955	140 मिग्रा./किग्रा.	-
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिग्रा./किग्रा.	-
		टर्शिअरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा./किग्रा.	
12.5	सूप और ब्रोथ	एसकोर्बिल एस्टर्स	304 305	200 मिग्रा./किग्रा.	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	110 मिग्रा./किग्रा.	
		एलिटेम	956	40 मिलीग्राम/किग्रा	
		कोकुम अवशिष्ट और बीटरूट अवशिष्ट		जीएमपी	
		अलूरा रेड एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	1,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	133	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		कैरोटिनोएड्स	160a(i)	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		क्लोरोफाइलस और क्लोरोफाइलिन, कॉपर काम्प्लेक्सस	141(i) 141(ii)	400 मिलीग्राम/किग्रा	
		कार्मेल III-अमोनिया कार्मेल	150c	25,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कार्मेल IV सल्फाइड अमोनिया कार्मेल	150d	25,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		बीटा-कैरोटिन्स, वेजीटेबल	160a(ii)	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		डाइसिटार्डल टार्टरिक और ग्लिसरोल के फैंटी एसिड ईस्टर्स	472e	5,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		अंगूल छिलका अवशिष्ट	163(ii)	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		आयरन आक्साईड	172(i) 172(ii) 172(iii)	100 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इन्डिगोटिन(इन्डिगो कार्माईन)	132	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		नियोटेम	961	20 मिलीग्राम/किग्रा	
		फॉसफेट	338	1,500 मिलीग्राम/किग्रा	
		प्रोपाईल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन्स	101(i)	जीएमपी	
		सेक्रेन्स	954(i)	110 मिलीग्राम/किग्रा	
			954(iv)		
		सोर्बेट्स	200	1000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रोलाॅस (ट्राईक्लोरोकेलएक्टोसुक्रोस)	955	600 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रोलाॅजीसेराईड्स	474	2]000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 पीपीएम अधिकतम	
		टर्टियरी बुटिलहाईड्रोक्वूनोन (टीबीएचक्यू)	319	200 पीपीएम अधिकतम	
		पॉलीडीमेथाईलसिलोक्सेन	900a	10 मिलीग्राम/किग्रा	
		पॉलिसोर्बेट्स	432-436	1000 मिलीग्राम/किग्रा	
		पॉनिसियाऊ 4आर (कोकिनियल) रेड ए	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		साइट्रिक एसिड, लैक्टिक एसिड, एल-टार्टिक एसिड, मैलिक एसिड	-	जीएमपी	
		एसकार्बिक एसिड		जीएमपी	
		एसकार्बिल पाल्मिटेड		200 पीपीएम अधिकतम	
		क्लोरोफाईल्स		जीएमपी	
		कैरामेल, कुर्कुमिन या टर्मरिक, बीटा, कैरोटिन, बीटा एफोएट, कैरोटिनल, बीटा-एफोएट-कौरोटिनक एसिड मैथाइलिस्टर, कैथाक्विथन, रिबोफ्लोविन, लैक्टोफ्लोविन, अमैटे सैफ्रान		जीएमपी	
		पॉनक्याऊ-4 आर, कार्मोसिन, आइरोथ्रोसिन, टार्टाजाइन, सनसेट येलो		100 पीपीएम अधिकतम	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एफसीएफ			
		कैल्शियम क्लोराईड, कैल्शियम लैक्टेट, कैल्शियम ग्लूकोनेट, कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम बाई सल्फेट		350 पीपीएम अधिकतम	
		एमएसजी (उत्प्रेरक)		जीएमपी	
		रूपान्तरिक स्टार्चस, वेजीटेबल गम्स (एकल या योग में), अरेबिक गम, कैरोबग, बीन, ग्वार गम, कैरोबीन गम एंहान गम		0.5% अधिकतम	
	एल्लिजनेट्स एकल या योग में	कैल्शियम, एल्लिजनेट, पोटैशियम, एल्लिजनेट, सोडियम एल्लिजनेट, प्रोपाईल, ग्लूकोल एल्लिजिनेट, एल्लिजिनिक एसिड पेक्टिन्स		जीएमपी	
		सोडियम बाई कार्बोनेट, सोडियम साइट्रेट		जीएमपी	
		सल्फर डाई आक्साईड	-	150 मिलीग्राम/किग्रा	-
		डाई-सोडियम 5 गुएनेटेट डाई-सोडियम इनोसिनेट	-	जीएमपी	-
12.5.1	खाने के लिये तैयार सूप और शोरबा जिसमें केन, बोतल में रखा, जमा हुआ सम्मिलित है	एससलफेम पोटैशियम	950	110 मिलीग्राम/किग्रा	
		एल्लिटेम	956	40 मिलीग्राम/किग्रा	
		कोकुम अवशिष्ट और बीटरूट अवशिष्ट		जीएमपी	
		अलूरा रेड एसी	129	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एसपार्टेम	951	1,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	133	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		कैरोटिनोएड्स	160a (i)	300 मिलीग्राम/किग्रा	-
		क्लोरोफाइलस और क्लोरोफाइलेन्स, कॉपर काम्प्लेक्सस	141(i) 141(ii)	400 मिलीग्राम/किग्रा	- -
		कार्मेल III-अमोनिया कार्मेल	161g	25,000 मिलीग्राम/किग्रा	-
कार्मेल IV सल्फाइड	150c	25,000 मिलीग्राम/किग्रा	-		

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		अमोनिया कार्मेल			
		बीटा-कैरोटिन्स, वेजीटेबल	160a(ii)	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	-
		डाइसिटार्ईल टार्टरिक और ग्लिसरोल के फ़ैट्टी एसिड ईस्टर्स	472e	5,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		अंगूल छिलका अवशिष्ट	163(ii)	500 मिलीग्राम/किग्रा	-
		आयरन आक्साईड	172(i)	100 मिलीग्राम/किग्रा	-
		इन्डिगोटिन(इन्डिगो कार्माईन)	132	50 मिलीग्राम/किग्रा	-
		लॉरिक आर्जिनेट इथाईल ईस्टर	243	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		नियोटेम	961	20 मिलीग्राम/किग्रा	-
		फॉस्फेट	338	1,500 मिलीग्राम/किग्रा	
		पॉलिसोर्बेट्स	432	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		पॉलिडाइमिथाईलसिलॉक्सेन	900a	10 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोनसियाऊ-4 आर (कारकिनियल रेड ए)	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	-
		प्रोपाईल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन्स	101(i)	200 मिलीग्राम/किग्रा	-
		सेक्रेन्स	954(i)	110 मिलीग्राम/किग्रा	-
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोकेलएक्टोसुक्रोस)	955	600 मिलीग्राम/किग्रा	-
		सुक्रोलॉजीसेराईड्स	474	2,000 मिलीग्राम/किग्रा	-
		सनसेट येल्लो एफसीएफ	110	50 मिलीग्राम/किग्रा	-
		टर्टियरी बुटिलहाईड्रोक्सीनोन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्कार्बिल इस्टर	304	200 मिलीग्राम/किग्रा	
			305		
12.5.2	सूप और शोरबा के लिये मिश्रण	एससलफेम पोटैशियम	950	110 मिलीग्राम/किग्रा	
		एलिटम	956	40 मिलीग्राम/किग्रा	
		कोकुम अवशिष्ट और बीटरूट अवशिष्ट		जीएमपी	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		अलूरा रेड एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	1,200 मिलीग्राम/किग्रा	1, 88, 161
		बैंजोएट्स	210	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	160a (i)	200 मिलीग्राम/किग्रा	-
		कैरोटिनोएड्स क्लोरोफाइलस और क्लोरोफाइलेन्स, कॉपर काम्प्लेक्सेस	141(i)	जीएमपी	-
			141(ii)		-
		कैथेक्सएथिन	161g	जीएमपी	-
		कार्मेल III-अमोनिया कार्मेल	150c	25,000 मिलीग्राम/किग्रा	-
		कार्मेल IV सल्फाइड अमोनिया कार्मेल	150d	25,000 मिलीग्राम/किग्रा	-
		बीटा-कैरोटिन्स, वेजीटेबल	160,(ii)	1000 मिलीग्राम/किग्रा	
		डाइसिटार्ईल टार्टरिक और ग्लिसरोल के फैट्टी एसिड ईस्टर्स	472bZ	5,000 मिलीग्राम/किग्रा	-
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिलीग्राम/किग्रा	181
		आयरन आक्साईड	172(i)	100 मिलीग्राम/किग्रा	-
		इन्डिगोटिन(इन्डिगो कार्माईन)	132	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		लॉरिक आर्जिनेट इथाईल ईस्टर	243	200 मिलीग्राम/किग्रा	127
		नियोटेम	961	20 मिलीग्राम/किग्रा	161
		फॉस्फेट	338	1,500 मिलीग्राम/किग्रा	
		पालीसाबैट्स	432	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		पॉलिडाइमिथाईलसिलॉक्सेन	900ए	10 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोनसियाऊ-4 आर (काकिनियल रेड ए)	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		प्रोपाईल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	1, 51, 30, 127
		राइबोफ्लेविन्स	101(i)	जीएमपी	
		सेक्रेन्स	954(i)	110 मिलीग्राम/किग्रा	161
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	42

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम एलिमिनोसिलिकेट	554	570 मिलीग्राम/किग्रा	6
		सुक्रालॉस (ट्राईक्लोरोकेलएक्टोसुक्रोस)	955	50 मिलीग्राम/किग्रा	161
		सुक्रोलॉजीसेराईड्स	474	2,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 पीपीएम अधिकतम	
		टर्टियरी बुटिलहाईड्रोक्वूनोन (टीबीएचक्यू)	319	200 पीपीएम अधिकतम	15,130
		एक्यूसल्फेम पोटैशियम	950	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		एलूरा रेड एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		सल्फर डाई आक्साईड (फल उत्पादों से लिया हुआ)	-	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		साइट्रिक एसिड, लैक्टिक एसिड, एल-टार्ट्रिक एसिड, मैलिक एसिड	-	1500 पीपीएम अधिकतम	
		कैल्शियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट्स	-	जीएमपी	
		कैल्शियम के सिलिकेट्स, मैग्निशियम एल्युमिनियम या सोडियम या सिलिकोन डाइ-ऑक्साइड	-	2% अधिकतम	
		एस्कार्बिक एसिड	-	2% अधिकतम	
		एस्कार्बिल पाल्मीटेट	-	जीएमपी	
		क्लोरोफाइल्स		200 पीपीएम अधिकतम	
		कारमेल, कर्क्यूमिन या टरमरिक, बीटा कार्बोनेट, बीटा एपो-8 केरोटेनल मिथाइल एस्टर बीटा एपो-8-क्रोटेनिक एसिड, केन्थाआक्सीथिन, रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन, एलेटो सेफरोन		जीएमपी	
		पोनिकाऊ 4आर, कार्मिसिन, एरिथ्रोसिन, टारटाजाइन, सनसेट येलो एफसीएफ,		जीएमपी	
		एमएसजी उत्प्रेरक	-	जीएमपी	
		उपांतरित स्टार्च, बेजीटेबल गम्स (एकल या यौगिक), अरेबिक गम, केरोबब बीन, ग्वार गम, केरोबीन गम, एकजान गम		जीएमपी	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कैल्सियम एलिजिनेट, पोटेशियम एलिजिनेट, सोडियम एलिजिनेट, प्रोपाइल ग्लूकोल एलीजिनेट एसिड, पेक्टिन्स		0.5% अधिकतम	
		सोडियम बाई कार्बोनेट, सोडियम साइट्रेट		जीएमपी	
12.6	सॉस और समान उत्पाद	एसेसल्फेम पोटेशियम	950	1000मिलीग्राम / किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	350मिलीग्राम / किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		कोकुम अवशिष्ट और चुकंदर जड़ अवशिष्ट		जीएमपी	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	133	100 मिलीग्राम / किग्रा	
		केरोटिनोएड्स	160A (i)	500 मिलीग्राम / किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइनिन, तांबा यौगिक	141 (i) 141 (ii)	100 मिलीग्राम / किग्रा	
		कैनथाक्सान्थिन ग्राम	161g	30 मिलीग्राम / किग्रा	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		कारमेल IV - सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	30,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डाइसिट्टाइलटारटरिक और फार्मिक एसिड इस्टर	472e	500 मिलीग्राम / किग्रा	
		फार्मिक एसिड	236	200 मिलीग्राम / किग्रा	
		गुआइक राल	314	600 मिलीग्राम / किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214 218	1,000 मिलीग्राम / किग्रा	
		आयरन आक्साइड	172 (i)	75 मिलीग्राम / किग्रा	
		फॉस्फेट	338	300 मिलीग्राम / किग्रा	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50 मिलीग्राम / किग्रा	
प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम / किग्रा			
राइबोपलोविन्स	101 (i)	350 मिलीग्राम / किग्रा			

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सेक्रेन्स	954 (i)	160 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोरबेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सल्फाइड्स	220	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टसुक्रो)	955	450 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसराइड्स	474	10]000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एसीटिक एसिड		1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		साइट्रिक एसिड		जीएमपी	
		फ्युमेरिक एसिड		जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड		0.3% अधिकतम	
		एल टारटरिक एसिड		जीएमपी	
		मेलिक एसिड		जीएमपी	
		डाइमिथाइल पोलिसिलोक्सेन		जीएमपी	
		खाद्य तेलों की मोनो और फैटी एसिड का डाइग्लिसराइड		10पीपीएम अधिकतम	
		एस्कोर्बिक एसिड		10पीपीएम अधिकतम	
		एस्कार्बिल पालमिटेट		जीएमपी	
		कारमेल		200 पीपीएम अधिकतम	
		एमएसजी उत्प्रेरक		जीएमपी	
		सोरबिक एसिड और उसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम, लवण (सोर्बिक एसिड के रूप में गणित)			
		उपांतरित स्टार्च		1000 पीपीएम अधिकतम	
		अरबी गम		लेबल पर घोषणा के साथ 0.5% अधिकतम	
		केरोबा बीबीम		जीएमपी	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्वार गम		जीएमपी	
		कार्बोबीन गम		जीएमपी	
		जिंक गम		जीएमपी	
		एलगिनेट्स (एकल या संयोजन में)		0.5% अधिकतम	
		कैल्शियम एलगिनेट्स		जीएमपी	
		पोटेशियम एलगिनेट्स			
		सोडियम एलगिनेट्स			
		प्रोपाइल ग्लाइकोल एलगिनेट्स			
		एलिजिनिक एसिड			
		पेक्टिन्स			
12.6.1	इसल्लीफाइड सॉस (जैसे, पीली चटनी, सलाद ड्रेसिंग)	कोकूम अवशिष्ट और चुकंदर जड़ अवशिष्ट		जीएमपी	
		एलुरा लाल एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	1000 मिलीग्राम/किग्रा	
		एसेसल्फेम पोटेशियम	950	1000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	133	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		केरोटोनाइड्स	160A (i)	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफाइनिन, तांबा यौगिक	141 (i) 141 (ii)	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	30 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	50000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	30000 मिलीग्राम/किग्रा	
		बीटा केरोनेट्स, वेजीटेबल्स	160a (ii)	2000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डाइसिट्टाइटारटरिक और फैंट्री एसिड इस्टर	472e	10000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ईथीलीन डाइमिन टेट्रा एसिडेट	385 386	100 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		फास्ट ग्रीनएफसीएफ	143	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		फार्मिक एसिड	236	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		अंगूर छिलका अवशिष्ट	163 (ii)	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		गुआइक राल	314	600 मिलीग्राम/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214	1000 मिलीग्राम/किग्रा	
			218		
		आयरन ऑक्साइड	172 (i)	75 मिलीग्राम/किग्रा	
		इंडिगोटिन (इंडिगो कारमाइन)	132	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		लॉरिक एरिजिनेट एथिल एस्टर	243	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		निओटेम	961	65 मिलीग्राम/किग्रा	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोलीसोर्बेट्स	432	3,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		राइबोपलेविन्स	101 (i)	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		सेक्रेन्स	954 (i)	160 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सल्फाइड्स	220	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगैलेटएक्टससुक्रोज)	955	450 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसराइड	474	10]000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रक्वूनान (टीबीएचक्यू)	319	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्कार्बिल एस्टर	304	500 मिलीग्राम/किग्रा	
			305		
12.6.2	गैर-पायस सॉस (जैसे, केचप, चीज सॉस, क्रीम सॉस, ब्राउन ग्रेवी)	कोकुम अवशिष्ट और चुकंदर जड़ अवशिष्ट		जीएमपी	
		एलुरा लाल एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	188
		एस्पार्टेम	951	350 मिलीग्राम/किग्रा	191
		बैंजोएट्स	210	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	13
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		केरोटेनोइड्स	160A (i)	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	141 (i) 141 (ii)	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	30 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल III – अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	30,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		बीटा केरोन्ट्स, सब्जी	160a (ii)	2,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डाइसिटाइलटारटरिक और फ़ैट्टी एसिड एस्टर	472e	10,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ईथीलीन डाइमाइन टेट्रा एसिटेट	385 386	75 मिलीग्राम/किग्रा	21
		फार्मिक एसिड	236	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		अंगूर छिल्का अविशिष्ट	163 ¼nks½	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		गुआइक राल	314	600 मिलीग्राम/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214 218	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	27
		आयरन ऑक्साइड	172 (i)	75 मिलीग्राम/किग्रा	
		इंडिगोटिन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		लॉरिक एरिजिनेट एथिल एस्टर	243	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		निओटेम	961	70 मिलीग्राम/किग्रा	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोलीसोर्बेट्स	432	5000 मिलीग्राम/किग्रा	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	130, 15
		राइबोपलेविन्स	101 (i)	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		सेक्रेन्स	954 (i)	160 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	42,127
		सल्फाइड्स	220	300 मिलीग्राम/किग्रा	44
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगैलेटएक्टससुक्रोज)	955	450 मिलीग्राम/किग्रा	127
		सुक्रोग्लिसराइड	474	10,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रक्वूनान (टीबीएचक्यू)	319	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्कार्बिल एस्टर	304 305	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		फॉस्फोरिक एसिड		1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		डाइमिथाइल पोलीसिलोक्सेन		जीएमपी	
		मोनो और फैटी एसिड और खाद्य तेलों की डाइक्लिसराइड		जीएमपी	
		एस्कोर्बिक एसिड		जीएमपी	
		क्लोरोफिल		जीएमपी	
		कारमेल		जीएमपी	
		करक्यूमिन या हल्दी		जीएमपी	
		बीटा कैरोटीन		जीएमपी	
		बीटा एपो-8 केरोटेनल		जीएमपी	
		बीटा-एपो-8 केरोटिनिक एसिड की मिथाइल इस्टर		जीएमपी	
		बीटा एपो-8 केरोटिनिक एसिड की इथाइल इस्टर		जीएमपी	
		कैनथाक्सान्थिन		जीएमपी	
		राइबोपलेविन, लेक्टोपलेविन		जीएमपी	
		एन्नाट्रो		जीएमपी	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		केसर		जीएमपी	
		कैल्शियम क्लोराइड		जीएमपी	
		कैल्शियम लेक्टेट		केवल फल/सब्जी टुकड़े पर 350 पीपीएम अधिकतम	
		कैल्शियम ग्लूकोनेट		-	
		कैल्शियम कार्बोनेट		-	
		कैल्शियम बाइ-सल्फेट		-	
		सल्फर डाइऑक्साइड		250 पीपीएम अधिकतम	
		अमोनियम एलगिनेट		0.5% अधिकतम	
		कैल्शियम एलगिनेट		जीएमपी	
		पोटेशियम एलगिनेट			
		सोडियम एलगिनेट			
		प्रोपाइल ग्लाइकोल एलिजिनेट			
		पेक्टिन्स			
		गैलेन गम			
		सोडियम बाइकार्बोनेट			
		एसएसल्फेम पोटेशियम	950		1000 मिलीग्राम/किग्रा
12.6.3	सॉस और यखनी के लिए घोला जा सकता है	कोकूम अवशिष्ट और चुकंदर जड़ अवशिष्ट		जीएमपी	
		एलुरा लाल एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		केरोटेनोइड्स	160ए (i)	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	141 (i) 141 (ii)	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	30 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल III – अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150 डी	30,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		बीटा केरोन्ट्स, सब्जी	160ए (ii)	2,000 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्लिसरॉल के डाइसिट्राइलटारटरिक और फैंटी एसिड एस्टर	472 ई	10,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		फार्मिक एसिड	236	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		अंगूर छिल्का अविशिष्ट	163 (ii)	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		गुआइक राल	314	600 मिलीग्राम/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
			218		
		आयरन ऑक्साइड	172 (i)	75 मिलीग्राम/किग्रा	
		इंडिगोटिन (इंडिगोकेरामाइन)	132	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		निओटेम	961	12 मिलीग्राम/किग्रा	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोलीसोर्बेट्स	432	5000 मिलीग्राम/किग्रा	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		सेक्रेन्स	954 (i)	160 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सल्फाइड्स	220	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोडियम एलुमिनोसिलिकेट	554	570 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगैलेटएक्टससुक्रोज)	955	450 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसराइड	474	10,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रक्वूनान (टीबीएचक्यू)	319	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्कार्बिल इस्टर	304	200 मिलीग्राम/किग्रा	
			305		
		हायड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलॉज		1,000 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
12.6.4	साफ सॉस (जैसे, मछली सॉस)	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1.0% अधिकतम	
		एलुरा लाल एसी	129	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कोकुम अवशिष्ट और चुकंदर जड़ अवशिष्ट		जीएमपी	
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		केरोटिनाइड्स	160A (i)	500 मिलीग्राम/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	141 (i) 141 (ii)	100 मिलीग्राम/किग्रा	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	30 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल III – अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल IV– सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	30,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		फार्मिक एसिड	236	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		गुआइक राल	314	600 मिलीग्राम/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214 218	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		आयरन ऑक्साइड	172 (i)	75 मिलीग्राम/किग्रा	
		इंडिगोटिन (इंडिगोकेरामाइन)	132	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		निओटेम	961	12 मिलीग्राम/किग्रा	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोलीसोर्बेट्स	432	5000 मिलीग्राम/किग्रा	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		प्रोपाइल गैलेट	310	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		राइबोपलेविन्स	101 (i)	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		सेक्रेन्स	954 (i)	160 मिलीग्राम/किग्रा	
		200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा		

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोर्बेट्स	203		
		सल्फाइड्स	220	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगैलेटएक्टससुक्रोज)	955	450 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसराइड	474	10,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		सनसेट येला	110	300 मिलीग्राम/किग्रा	
		टरटीयरी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्कार्बिल एस्टर	304	200 मिलीग्राम/किग्रा	
			305		
12.7	सलाद (जैसे, सेवई सलाद, आलू का सलाद) खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 के कोको और अखरोट के बेस्ड स्प्रेड	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्पार्टेम	951	350 मिलीग्राम/किग्रा	
		बैंजोएट्स	210	1,500 मिलीग्राम/किग्रा	
		केरोटेनाइड्स	160A (i)	50 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल III – अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कारमेल IV – सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	50,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		कोकुम निकालने और चुकंदर जड़ निकालने		जीएमपी	
		बीटा केरोटेन्स, सब्जी	160A (ii)	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डाइएसीटाइलटारटेरिक और फैट्टी एसिड एस्टर	472e	5000 मिलीग्राम/किग्रा	
		ईथिलीन डायअमाइन टेट्रा एसीटेट	385	100 मिलीग्राम/किग्रा	
			386		
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	1,500 मिलीग्राम/किग्रा	
		लॉरिक एरिजिनेट एथिल एस्टर	243	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		निओटेम	961	33 मिलीग्राम/किग्रा	
		पोलीसोर्बेट्स	432	2,000 मिलीग्राम/किग्रा	
रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील	124	200 मिलीग्राम/किग्रा			

सारणी 12

लवणों, मसालों, रसों, सलादों और प्रोटीन उत्पादों में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		लाल ए)			
		सेक्रेन्स	954 (i)	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोर्बेट्स	200	1,500 मिलीग्राम/किग्रा	
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टोसुक्रोज)	955	1,250 मिलीग्राम/किग्रा	
		एस्कार्बिल एस्टर	304	200 मिलीग्राम/किग्रा	
12.8	खमीर और समान उत्पाद	बिना योज्य			
12.9	सोयाबीन आधारित सीसोनिंग्स और मसालें	फॉस्फेट	338	1,200 मिलीग्राम/किग्रा	
12.9.1	किण्वित सोयाबीन पेस्ट (जैसे, मिसो)	फॉस्फेट	338	1,200 मिलीग्राम/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	30 मिलीग्राम/किग्रा	
		सेक्रेन्स	954 (i)	200 मिलीग्राम/किग्रा	
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिलीग्राम/किग्रा	
12.9.2	सोयाबीन की चटनी	फॉस्फेट	338	1,200 मिलीग्राम/किग्रा	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
14	डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थ, (14.0)	प्रावधान नहीं		अनुमति नहीं	
14.1	गैर-अल्कोहलिक ("सॉ फ्ट") पेय (14.1)	प्रावधान नहीं		अनुमति नहीं	
14.1.1	पानी	प्रावधान नहीं		अनुमति नहीं	
14.1.1.1	प्राकृतिक खनिज पानी और जल स्रोत	प्रावधान नहीं		अनुमति नहीं	
14.1.1.2	साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी	प्रावधान नहीं		अनुमति नहीं	
14.1.2	फल और सब्जियों का रस	प्रावधान नहीं		अनुमति नहीं	
14.1.2.1	फलों का रस	एस्कार्बिक अम्ल, एल-	300	जीएमपी	
		बेनज़ोएट्स	210-13	600पीपीएम	नोट 91
		कैल्शियम एस्कार्बेट	302	जीएमपी	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	नोट 69
		सिट्रिक अम्ल	330	जीएमपी	नोट 122
		मेलिक अम्ल, डीएल-	296	जीएमपी	नोट 115
		फास्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 40,33
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	नोट 35
		पोटाशियम एसकार्बेट	303	जीएमपी	
		सोरबेट्स	200-203	200पीपीएम	नोट 91 नोट 42 नोट 122
		सल्फाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	500मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 44 नोट 122
		सोडियम एसकार्बेट	301	जीएमपी	
		टारट्रेट्स	336 (ii), 336 (i), 335 (i), 337, 335 (ii), 334	4000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 45 नोट 128 नोट 129
		एल-टारटेरिक अम्ल	334	जीएमपी	
		एलगिंस	400	जीएमपी	
	कार्बोनेटिड फलीय पेय पदार्थ या फलों के पेय	सिट्रिक अम्ल	330	जीएमपी	
		एल-टारटेरिक अम्ल	334	जीएमपी	
		मेलिक अम्ल	296	जीएमपी	
		एसकोर्बिक अम्ल	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	100 पीपीएम	
		कार्मेल	150 ए से डी	100 पीपीएम	
		करक्यूमिन या टर्मेरिक	100	100 पीपीएम	
		केरोटीनोएड्स	160ए	100 पीपीएम	
		कॅथेक्सेनथिन	161 जी	100 पीपीएम	
		रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101(i)	100 पीपीएम	
		एननेट्रो	160(i)	100 पीपीएम	
		पोनसिआयू 4आर	124	100 पीपीएम	
		कारमोइसिन	122	100 पीपीएम	
		एरिथ्रोसिन	127	100 पीपीएम	
		टारटार्जिन	102	100 पीपीएम	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 पीपीएम	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इंडिगो कारमाइन	132	100 पीपीएम	
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 पीपीएम	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 पीपीएम	
		बेनजोइक अम्ल और इसके सोडियम, पोटेशियम लवण या दोनों (बेनजोइक अम्ल के रूप में परिकलित)	210-13	अधिकतम 120 पीपीएम	
		सल्फर डाइ-ऑक्साइड	227, 228, 224, 226, 222, 223, 221, 539, 220	अधिकतम 70 पीपीएम	
		सोर्बिक अम्ल इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सोर्बिक अम्ल के रूप में परिकलित)	200-203	अधिकतम 300 पीपीएम	
		गम एराबिक	414	जीएमपी	
		पोटेशियम एलगिनेट्स	402	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		एस्टरगम		अधिकतम 100 पीपीएम	
		एलगिनिक अम्ल	400	जीएमपी	
		गिलन गम	418	जीएमपी	
		सोडियम हेक्सा मेटा फास्फेट		1000 पीपीएम	
	औद्योगिक उपयोग के लिए फलों का रस	एसिटिक अम्ल	260	जीएमपी	
		सिट्रिक अम्ल	330	जीएमपी	
		लेक्टिक अम्ल	270	जीएमपी	
		मेलिक अम्ल	296	जीएमपी	
		एसकार्बिक अम्ल	300	जीएमपी	
		बेनजोइक अम्ल और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेनजोइक अम्ल के रूप में परिकलित)	210-13	जीएमपी	
		सल्फर डाइ-ऑक्साइड	227, 228, 224, 226, 222, 223, 221, 539, 220	चेरी, स्ट्रॉबरी, रसबरी के बगैर 1000 पीपीएम, जहां यह 2000 पीपीएम हो जाएगा।	
	थर्मली संसाधित फलों	सिट्रिक एसिड	330		

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	का रस	एल-टार्टेरिका अम्ल	334	जीएमपी	
		मेलिक अम्ल	296	जीएमपी	
		एसकार्बिक अम्ल	300	जीएमपी	
		नाइट्रोजन और कार्बनडाइऑक्साइड	918, 290	जीएमपी	
		एलगनिक अम्ल	400	जीएमपी	
		पेक्टिस	440	जीएमपी	
14.1.2.1	सब्जियों का रस	एस्कार्बिक एसिड, एल-	300	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	
		सल्फाइट्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 44
		फर्मारिक एसिड	297	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		एलगनिक एसिड	400	जीएमपी	
		एल-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		फास्फेट्स	338	जीएमपी मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		सुक्रालोस	955	250 पीपीएम	
औद्योगिक उपयोग के लिए सब्जियों का रस	एसिटिक एसिड	260	जीएमपी		
	सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी		
	लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी		
	मेलिक एसिड	296	जीएमपी		
	एसकोर्बिक एसिड	300	जीएमपी		
	बेनज़ोइक एसिड और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेनज़ोइक एसिड के रूप में परिकलित)	210-13	अधिकतम 660 पीपीएम		
सल्फाइट्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	अधिकतम 1000 पीपीएम			
	थर्मली संसाधित सब्जियों का रस	कोई योजक नहीं			
	थर्मली संसाधित टमाटर का रस	कोई योजक नहीं			

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
14.1.2.3	फलों का गाढ़ा रस	एसकार्बिक एसिड, एल-	300	जीएमपी	नोट 127
		बेनज़ोएट्स	210-13	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 13 नोट 122 नोट 127 नोट 91
		कैल्शियम एसकोर्बेट	302	जीपीएम	नोट 127
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीपीएम	नोट 69 नोट 127
		सिट्रिक एसिड	330	3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 122
		फ्यूमरिक एसिड	297		नोट 127
		मेलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	नोट 115
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	नोट 127
		फास्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 122 नोट 127 नोट 33 नोट 40
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	नोट 35
					नोट 127
		पोटेशियम एसकोर्बेट	303	जीएमपी	नोट 127
		सोरबेट्स	200-203	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 122 नोट 42 नोट 127 नोट 91
		सल्फाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 122 नोट 44 नोट 127
		सोडियम एसकोर्बेट्स	301	जीएमपी	नोट 127
		टारट्रेट्स	336 (ii), 336 (i), 335 (i), 337, 335 (ii), 334	4000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 129 नोट 127 नोट 128 नोट 45
		डाएमेथिल पोलिसाइलॉक्सेन		अधिकतम 10पीपीएम	
		मोनो एंड डिग्लाइसराइड्स ऑफ फेडी एसिड	471	अधिकतम 10पीपीएम	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ऑफ इडेबल ऑएल			
		नाइट्रोजन और कार्बनडाइऑक्साइड	918, 290	जीपीएम	
		एसिटिक एसिड	260	जीपीएम	
		एलगेनिक एसिड	400	जीपीएम	
	औद्योगिक उपयोग के लिए फलों का कोसनट्रेटिड रस	एसिटिक एसिड	260	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		एसकोर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		बेनज़ोइक एसिड और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेनज़ोइक एसिड के रूप में परिकलित)	210—13	अधिकतम 600 पीपीएम	
		सल्फर डाइऑक्साइड	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	अधिकतम 1500 पीपीएम	
	सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त सोर्बिक एसिड, कैल्शियम सोरबेट और पोटेशियम सोरबेट	200—203	अधिकतम 100 पीपीएम		
14.1.2.4	सब्जी का गाढ़ा रस	एसकोर्बिक एसिड, एल—	300	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		सल्फाइट्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	जीएमपी	नोट 44 नोट 122 नोट 127
		सुक्रालोस	955	1250 पीपीएम	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		डाइमेथिल फोलीसाइलोकसेन		अधिकतम 10 पीपीएम	
		मोनो एंड डिग्लाइसराइडस ऑफ फेडी एसिड ऑफ इडेबल ऑएल	471	अधिकतम 10 पीपीएम	
		नाइट्रोजन और कार्बनडाइऑक्साइड	918,290	जीएमपी	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसिटिक एसिड	260	जीएमपी	एसिटिक एसिड
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	मेलिक एसिड
		बेनज़ोइक एसिड और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेनज़ोइक एसिड के रूप में परिकलित)	210-13	अधिकतम 600 पीपीएम	बेनज़ोइक एसिड और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेनज़ोइक एसिड के रूप में परिकलित)
		सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त सोर्बिक एसिड, कैल्शियम सोरबेट और पोटेशियम सोरबेट	200-203	अधिकतम 100 पीपीएम	सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त सोर्बिक एसिड, कैल्शियम सोरबेट और पोटेशियम सोरबेट
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
	औद्योगिक उपयोग के लिए सब्जियों का गाढ़ा रस	एसिटिक एसिड	260	जीएमपी	
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		एसकार्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		बेनज़ोइक एसिड और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेनज़ोइक एसिड के रूप में परिकलित)	210-13	अधिकतम 600 पीपीएम	
		सल्फर डाइऑक्साइड	227, 228, 224,	अधिकतम 1500 पीपीएम	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			225, 222, 223, 221, 539, 220		
		सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त सोर्बिक एसिड, कैल्शियम सोरबेट और पोटेशियम सोरबेट	200–203	अधिकतम 100 पीपीएम	
14.1.3	फल और सब्जी का नेक्टर (14.1.3)	स्टीवीअल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 पीपीएम	26
14.1.3.1	फलों का नेक्टर	एससेसलफेम पोटेशियम	950	350 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 188
		एसकोर्बिक एसिड, एल-	300	जीएमपी	
		एसपार्टेम	951	600 पीपीएम	नोट 191
		बेनज़ोएट्स	210–213	अधिकतम 120 पीपीएम	नोट 122 नोट 91 नोट 13
		कैल्शियम एसकोर्बेट	302	जीएमपी	
		कार्बनडाइऑक्साइड	290	जीएमपी	नोट 69
		सिट्रिक एसिड	330	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		मेलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	
		फास्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 40 नोट 33 नोट 122
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		पोटेशियम एसकार्बेट्स	303	जीएमपी	
		सेक्रींस	954	80 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		सोरबेट्स	200–203	300 पीपीएम	नोट 42
		सल्फाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 44 नोट 122
		सोडियम एसकार्बेट	301	जीएमपी	
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 26
सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोगलेक्टो-सुक्रोस)	955	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.			
टारट्रेट्स	336 (ii), 336 (i),	4000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 128 नोट 45		

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			335 (i), 337, 335 (ii), 334		
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		सोडियम हेक्सामेटाफास्फेट		अधिकतम 1000 पीपीएम	
		क्लोरोफिल	140	100 पीपीएम	
		केरामल	150a	100 पीपीएम	
		करक्यूमिन या टरमेरिक	100	100 पीपीएम	
		बीटा-केरॉटीन	160a(ii)	100 पीपीएम	
		बीटा एपो-8 केरॉटीनल	160e	100 पीपीएम	
		बीटा-एपो-8 केरॉटीनिक के मेथीलेस्टर		100 पीपीएम	
		बीटा-एपो-8 केरॉटीनिक के ऐथीलेस्टर		100 पीपीएम	
		केनथेक्सनथिन	161g	100 पीपीएम	
		रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101(i)	100 पीपीएम	
		एनेट्रो	160(b)	100 पीपीएम	
		सिनथेटिक			
		पोनसिआ 4R	124	100 पीपीएम	
		कारमेलासाइन	122	100 पीपीएम	
		इरीथ्रोसाइन	127	50 पीपीएम	
		टारटरज़ाइन	102	100 पीपीएम	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 पीपीएम	
		इंडिगो कारमाइन	131	100 पीपीएम	
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 पीपीएम	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 पीपीएम	
14.1.3.2	सब्जी का नेक्टर	एससेसलफेम पोटेशियम	950	350 पीपीएम	नोट 188 नोट 161
		एसकार्बिक एसिड, एल-	300	जीएमपी	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसपारटेम	951	600 पीपीएम	नोट 191
					नोट 161
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल—	296	जीएमपी	
		नियोटेम	961	65 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		पेक्टिस	440	जीएमपी	
		सेक्रीस	954	80 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		सल्फाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 44
					नोट 122
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 26
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रो स)	955	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		सोडियम हेक्सामेटाफास्फेट		अधिकतम 1000 पीपीएम	
		क्लोरोफिल	140	100 पीपीएम	
		केरामेल	150a	100 पीपीएम	
		करक्यूमिन या टर्मेरिक	100	100 पीपीएम	
		बीटा-करोटीन	160a(ii)	100 पीपीएम	
		बीटा एपो-8 केराटीनल	160e	100 पीपीएम	
		बीटा-एपो-8 केराटीनिक एसिड के मेथिलेस्टर		100 पीपीएम	
		बीटा एपो-8 केराटीनिक एसिड के ऐथिलेस्टर		100 पीपीएम	
		केनथेक्सेनथिन	161g	100 पीपीएम	
		रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101(i)	100 पीपीएम	
		एनेट्रो	160(b)	100 पीपीएम	
		सिनथेटिक		100 पीपीएम	
		पोनसिआ 4R	124	100 पीपीएम	
		कारमेलोसाइन	122	100 पीपीएम	
		इरीथ्रोसाइन	127	50 पीपीएम	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		टारटरज़ाइन	102	100 पीपीएम	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 पीपीएम	
		इंडिगो कारमाइन	132	100 पीपीएम	
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 पीपीएम	
14.1.3.3	फल नेक्टर के लिए कंसंट्रेट	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 पीपीएम	नोट 188 नोट 127
		एसकार्बिक एसिड, एल-	300	जीएमपी	नोट 127
		एसपारटेम	951	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 191 नोट 127
		बेनज़ोएट्स	210-213	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 13
					नोट 122
					नोट 91
					नोट 127
					नोट 17
		कैल्शियम एसकोर्बेट	302	जीएमपी	नोट 127
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	नोट 69 नोट 127
		सिट्रिक एसिड	330	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 127
		मेलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	नोट 127
		फास्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 40
					नोट 122
					नोट 33
					नोट 127
		पेक्टिस	440	जीएमपी	नोट 127
पोटेशियम एसकोर्बेट	303	जीएमपी	नोट 127		
सेक्रींस	954	80 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 127		
सोरबेट्स	200-203	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 122		
			नोट 127		
सलफाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 122		
			नोट 44		
			नोट 127		
सोडियम एसकोर्बेट	301	जीएमपी	नोट 127		
स्टीवीओल	960	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 26		

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		ग्लाइकोसाइड्स			
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 127
		टारट्रेट्स	336 (ii), 336 (i), 335 (i), 337, 335 (ii), 334	4000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 45 नोट 127 नोट 128
14.1.3.4	सब्जी के नेक्टर के लिए कंसंट्रेट	एससलफेम पोटेशियम	950	350पीपीएम	नोट 161 नोट 127 नोट 188
		एसकोर्बिक एसिड, एल—	300	जीएमपी	
		एसपारटेम	951	600पीपीएम	नोट 161 नोट 127
		बेनज़ोएट्स	210—213	600पीपीएम	नोट 13 नोट 127 नोट 17
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल—	296	जीएमपी	
		निओटेम	961	65 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		सल्फाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 26 नोट 127 नोट 44
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 26
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 61 नोट 127
14.1.4	“स्पोर्ट”, “एनर्जी” या “इलेक्ट्रोलाइट” पेय और विशिष्ट पेय सहित जल-आधारित फ्लेवर्ड पेय	एसकोर्बिल एस्टरस्	304, 305	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 15 नोट 10
		एससलफेम पोटेशियम	950	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 188
		एलिटेम	956	40 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		एनथोकायानिंस	163, 163(i)	जीएमपी	
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 पीपीएम	नोट 161 नोट 127

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		एसपारटेम	951	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 191 नोट 161
		बेनज़ोएट्स	210-213	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 13 नोट 301 नोट 123
		बीज़वेक्स	901	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 131
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		क्लोरोफाइलस एंड क्लोरोफाइलिस, कॉपर कोम्प्लेक्सिस	140	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 127
		केंडेलिला वेक्स	902	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 131
		कार्मेल III -अमोनिया कार्मेल	150C	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 9
		कार्मेल IV -सल्फाइट अमोनिया कार्मेल	150d	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		कमाउबा वेक्स	903	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 131
		बीटा-केरोटिंस, वेजिटेबल्स	160a(ii)	2000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		साइक्लोडेक्सट्रिन, बीटा-	459	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		ग्लिसरोल के डाएस्टिलटार्टरिक एंड फेटी एसिड एस्टर	472e	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		एथीलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट	386	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		वुड रोसिन के ग्लिसरोल एस्टर	445(iii)	150 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		ग्रेप स्किन एक्सट्रेक्ट	163(ii)	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 181
		हाइड्रोक्सीबेनज़ोएट्स, पारा-	214, 218	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 27
		आयरन ऑक्साइड	172(i)-(iii)	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		इंडिगोटिन (इंडिगो कैरामाइन)	132	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		आइसोप्रोफिल सिट्रेट्स	384	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		नियोटेम	961	33 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		फास्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 133

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पोलीसोरबेट्स	432-436	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 127
		पोलीडिमैथिलसाइलोक सेन	900a	20 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		पोलीथिलीन ग्लाइकोल	1521	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		पोनसिआयू 4R (कोचिनिल रेड ए)	124	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		प्रोपेल गेलेट	310	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 15
		फेटी एसिडस के प्रोपेलिन ग्लाइकोल एस्टर	477	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		क्यूइलाइआ एक्सट्रेक्ट्स	999	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 293 नोट 132 नोट 168
		रिबोफ्लेविंस	101(i)	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		सोरबेट्स	200-203	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 42 नोट 127
		सल्फाइड्स	227, 228, 224, 225, 222, 223, 221, 539, 220	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 143 नोट 44 नोट 127
		स्टेनोस क्लोराइड	512	20 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 43
		स्टेरिल सिट्रेट	484	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 26
		सुक्रालोस (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	955	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161 नोट 127
		सुक्रोग्लिसराइड्स	474	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 219
		सुक्रोस एसिटेट आइसोब्यूट्रेट	444	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
					नोट 127
		थीओडीप्रोपीनेट्स	388,389	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 15 नोट 46
		ट्राइथिल सिट्रेट	1505	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
14.1.4.1	कार्बोनेटिड वाटर-बेस्ड फ्लेवर्ड ड्रिंक्स	एसकार्बिल एस्टरस्	304	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 10
			305		नोट 15
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
					नोट 188
		एलीटेम	956	40 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		एलूरा रेड एसी	129	100 पीपीएम	नोट 161 नोट 127
		एसपारटेम	951	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161 नोट 191
		बेनज़ोएट्स	210-213	600 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 13 नोट 301 नोट 123
		बीज़वेक्स	901	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 131
		ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		केरोटीनोएड्स	160i,iii,a,f	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		क्लोरोफाएलस एंड क्लोरोफाएलिन, कॉपर कोम्प्लेक्सस	140	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		केडेलिला वेक्स	902	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 131
		कैथेक्सेनथिन	161g	5 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		कारमेल III-अमोनिया कारमेल	150C	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 9
		कारमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	50000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		कारनोबा वेक्स	903	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		बीटा-केरोटिंस, वेजिटेबल	160a(ii)	2000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		साइक्लोडेक्सट्रिन, बीटा-	459	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		ग्लिसरोल के डाएसटिलटाट्रेरिक एंड फेटी एसिड	472e	5000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 18
		डाएमेथिल डाइकार्बोनेट	242	250 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 18
		एथीलीन डाएमाइन टेट्रा एसिटेट	386	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		ग्लिसरोल एस्टर ऑफ बुड रोसिन	445(iii)	150 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		ग्रेप स्किन एक्सट्रेक्ट्स	163(ii)	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 181

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		हाइड्रोक्सीबेनजोएट्स, पारा-	214,218	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 27
		आयरन ऑक्साइड्स	172 (ii)-(iii)	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो केरामाइन)	132	100 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		आइसोप्रोफिल सिट्रेट	384	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		लोरिक एरगिनेट एथिल एस्टर	243	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		निओटेम	961	33 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 161
		फास्फेट्स	338	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 33
		पोलीसोरबेट्स	432-436	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	नोट 127
		पोलीडीमेंथिलसाइलोक सेन	900a	20 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		पोलीथाइलिन ग्लाइकोल	1521	1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50 मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गैलेट	310	1]000 मिग्रा./किग्रा.	15 नोट
		फैट्टी एसिड की प्रोपिलेन ग्लाइकोल इस्टर	477	500 मिग्रा./किग्रा.	
		क्यूल्लायानिफ्फरॉ	999	50 मिग्रा./किग्रा.	293 नोट 168 नोट 132 नोट
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	50 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रेन्स	954	300 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	500 मिग्रा./किग्रा.	127 नोट 42 नोट
		सल्फाइड्स	227.228.224.225. 222.223.221,539. 220	70 मिग्रा./किग्रा.	143 नोट 44 नोट 127 नोट
		स्टेन्नांस क्लोराइड	512	20 मिग्रा./किग्रा.	43 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		स्टीरियल साइट्रेट	484	500 मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	200 मिग्रा./किग्रा.	26 नोट
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टोसुक्र)	955	300 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
					127 नोट
		सुक्रोग्लाइसराइड्स	474	200 मिग्रा./किग्रा.	219 नोट
		सुक्रोज एसीटेट आइसोब्यूटरेट	444	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
					127 नोट
		थिओडीप्रोपीओनेट्स	388,389	1,000 मिग्रा./किग्रा.	46 नोट
					15 नोट
		ट्रिथाइल साइट्रेट	1505	200 मिग्रा./किग्रा.	
	2.10.6 गैर-अल्कोहल कार्बोनेटिड पेय	इस्टरगम		लाख प्रति100भागों	
		गोलेन गम	418	जीएमपी स्तर	
		कथीनाइन लवण		लाख प्रति100भागों	
		सेक्रिन सोडियम		100पीपीएम	
		एसुफलेम-के	950	300पीपीएम	
		एस्पार्टेम	951	700पीपीएम	
		सुक्रालॉस	955	300पीपीएम	
		निओटेम	961	33पीपीएम	
	2.10.6.1 कार्बोनेटिड पेय	सेक्रिन सोडियम		100पीपीएम	
		एस्पार्टेम (मिथाइलइस्टर)	951	700पीपीएम	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	600पीपीएम	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	300पीपीएमकार्बोनेटेड पानी	
				300पीपीएमगैर कार्बोनेटेड पानीआधारित पेय (गैर शराबी)	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सुक्रालॉस	955	300पीपीएम (कार्बोनेटेड पानी)	
				300पीपीएमगैर कार्बोनेटेड पानीआधारित पेय(गैर शराबी)	
		निओटेम	961	33पीपीएमकार्बोनेटेड पानी	
		इस्टरगम		100पीपीएम	
14.1.4. 2	गैर कार्बोनेटेड जल-आधारित फ्लेवरेड स्वादिष्ट पेय, पंचेज एवं एड सहित	एस्कार्बिल एस्टर		1,000 मिग्रा./किग्रा.	10 नोट
					15 नोट
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	600मिग्रा./किग्रा.	188 नोट
					161 नोट
		एलाइटेम	956	40 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		एलुरा लाल रेड एसी	129	100पीपीएम	161 नोट
					127 नोट
		एस्पार्टेम	951	600मिग्रा./किग्रा.	191 नोट
					161 नोट
		बैंजोएट्स	210-213	600मिग्रा./किग्रा.	123 नोट
					301 नोट
					13 नोट
		मधुमक्खी का वैक्स	901	200मिग्रा./किग्रा.	131 नोट
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100मिग्रा./किग्रा.	
		कैरोटीनॉयड्स	160i, iii, a, f	100मिग्रा./किग्रा.	
क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइनिन, तांबा यौगिक	140	300मिग्रा./किग्रा.			
केन्डिलीला वैक्स	902	200 मिग्रा./किग्रा.	131 नोट		
कैनथाक्सान्थिन	161g	5 मिग्रा./किग्रा.			

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	5000 मिग्रा./किग्रा.	नोट9
		कारमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वेक्स	903	200मिग्रा./किग्रा.	131 नोट
		बीटा केरोनेट्स, सब्जी	160A (ii)	2,000 मिग्रा./किग्रा.	
		साइक्लोडेक्त्रिन, बीटा	459	500मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसीटाइलटारटेटिक और फैंटी एसिड इस्टर	472e	5000मिग्रा./किग्रा.	
		डाइमिथाइल डाइ-कार्बोनेट	242	250मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		ईथीलीन डायमाइन टेट्रा एसिटेट	386	200मिग्रा./किग्रा.	21 नोट
		फास्ट ग्रीनएफसीएफ	143	100मिग्रा./किग्रा.	
		लकड़ी राल की ग्लिसरॉल एस्टर	445 (iii)	150मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300मिग्रा./किग्रा.	181 नोट
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214,218	500मिग्रा./किग्रा.	27 नोट
		आयरन ऑक्साइड	172 (i) - (iii)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा./किग्रा.	
		इसोप्रोपाइल सिट्रेट्स	384	200मिग्रा./किग्रा.	
		लौरिक एरिजिनेटएथिल एस्टर	243	50मिग्रा./किग्रा.	
		निओटेम	961	33मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		फॉस्फेट	338	1,000 मिग्रा./किग्रा.	33 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	500मिग्रा./किग्रा.	127 नोट
		पोलीडाइमिथाइलसिल्टो कजेन	900a	20मिग्रा./किग्रा.	
		पॉलीथीन ग्लाइकॉल	1521	1,000 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		रक्तवर्ण रंग 4 आर (कोषिनील लाल ए)	124	50मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गेलेट	310	1,000 मिग्रा./किग्रा.	15 नोट
		फैट्टी एसिड की प्रोपिलेन ग्लाइकोल इस्टर	477	500मिग्रा./किग्रा.	
		क्यूल्लया निष्कर्षों	999	50मिग्रा./किग्रा.	168 नोट
					293 नोट
					132 नोट
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	50मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रेन्स	954	300मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	500मिग्रा./किग्रा.	127 नोट
					42 नोट
		सल्फाइड्स	227,228,224,225, 222,223,221,539, 220	70मिग्रा./किग्रा.	44 नोट
					127 नोट
					143 नोट
		स्टेनस क्लोराइड	512	20मिग्रा./किग्रा.	43 नोट
		स्टियरली साइट्रेट	484	500मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	200मिग्रा./किग्रा.	26 नोट
		सुक्रालॉस (ट्राक्लोरोगेलेक्टोसुक्रोज)	955	300मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
					127 नोट
		सुक्रो ग्लाइसराइड्स	955	200मिग्रा./किग्रा.	219 नोट
		सुक्रोज एसीटेट आइसोब्यूटिरेट	444	500मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
					127 नोट
		थिओडीप्रोपीओनेट्स	388,389	1,000 मिग्रा./किग्रा.	46 नोट
					15 नोट
		ट्रिथाइल साइट्रेट	1505	200मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	स्वदेश कृशिस, फल सिरप / फलों का शर्बत / सौहार्दपूर्ण और जौ का पानी	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		एल टारटरिक एसिड	334	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		एस्कॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		कारमेल	150ए	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		करक्यूमाइन या हल्दी	100	200 पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		बीटा कैरोटीन	160A (ii)	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		बीटा एपो-8 केरोटिनल	150e	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की मिथिल इस्टर		200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की इथाइल इस्टर		200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		राइबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101 (i)	200 पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		एन्नाट्रो	160 (b)	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		पोन्सिया 4आर	124	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
कार्मोजाइन	122	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)			
एरिथ्रोजाइन	127	100पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)			

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		टारट्रेजाइन	102	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		इंडिगो कारमाइन	132	200 पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		फास्ट ग्रीनएफसीएफ	143	200पीपीएमअधिकतम (तनुकरण पर)	
		बैंजोइक एसिड और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बैंजोइक एसिड के रूप में गणित)	210-13	600पीपीएमअधिकतम	
		सल्फर डाइऑक्साइड	227,228,224,225, 222,223,221,539, 220	350पीपीएमअधिकतम	
		सोर्बिक एसिड कैल्शियम सोर्बेट और पोटेशियम सोर्बेट सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त	200-203	1000 पीपीएमअधिकतम	
		जिंक गम अधिकतम	415	0.5% अधिकतम	
		अमोनियम एलजिनेट्स	403	जीएमपी	
		कैल्शियम एलजिनेट्स	404	जीएमपी	
		पोटेशियम एलजिनेट्स	402	जीएमपी	
		सोडियम एलजिनेट्स	401	जीएमपी	
		प्रोपाइल ग्लाइकोल एलजिनेट		जीएमपी	
		पेक्टिन	440	जीएमपी	
		ग्लेन गम	418	जीएमपी	
	अदरक कॉकटेल	एसीटिक एसिड	260	जीएमपी	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	(जिंजर बियर और जिंजरआले)	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		एल टारटरिक एसिड	334	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		एस्कॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	200पीपीएमअधिकतम	
		कारमेल	150ए	200पीपीएमअधिकतम	
		करक्यूमाइन या हल्दी	100	200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा कैरोटीन	160A (ii)	200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा एपो-8 केरोटिनल	150e	200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की मिथिल इस्टर		200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की इथाइल इस्टर		200पीपीएमअधिकतम	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	200पीपीएमअधिकतम	
		राइबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101 (i)	200पीपीएमअधिकतम	
		एन्नाट्रो	160 (b)	200पीपीएमअधिकतम	
		पोन्सिया 4आर	124	200पीपीएमअधिकतम	
		कार्मोइजाइन	122	200पीपीएमअधिकतम	
		एरिथ्रोजाइन	127	100 पीपीएम	
		टारट्रेजाइन	102	200पीपीएमअधिकतम	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200पीपीएमअधिकतम	
इंडिगो कारमाइन	132	200पीपीएमअधिकतम			
ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200पीपीएमअधिकतम			
फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200पीपीएमअधिकतम			
बैंजोइक एसिड और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बैंजोइक एसिड	210-13	600पीपीएमअधिकतम			

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		के रूप में गणित)			
		सल्फर डाइऑक्साइड	227,228,224,225,222,223,221,539,220	350पीपीएमअधिकतम	
		सोर्बिक एसिड कैल्शियम सोर्बेट और पोटेशियम सोर्बेट सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त	200-203	200पीपीएमअधिकतम	
	उष्ण प्रसंस्कृत फलीय पदार्थ धरोसने के लिए तैयार फल	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		एल टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		एस्कॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	जीएमपी	
		कारमेल	150A	जीएमपी	
		करक्यूमाइन या हल्दी	100	जीएमपी	
		बीटा कैरोटीन	160A (ii)	जीएमपी	
		बीटा एपो-8 केरोटिनल	150e	जीएमपी	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की मिथिल इस्टर		जीएमपी	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की इथाइल इस्टर		जीएमपी	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101 (i)	जीएमपी	
		एन्नाटो	160 (ख)	जीएमपी	
		पोन्सिया 4आर	124	100 पीपीएमअधिकतम	
		कार्मोइजाइन	122	100 पीपीएमअधिकतम	
	एरिथ्रोजाइन	127	50 पीपीएम		
	टारट्रेजाइन	102	100 पीपीएमअधिकतम		
	सनसेट येलो एफसीएफ	110	100पीपीएमअधिकतम		

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इंडिगो कारमाइन	132	100पीपीएमअधिकतम	
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100पीपीएमअधिकतम	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100पीपीएमअधिकतम	
		बैंजोइक एसिड और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बैंजोइक एसिड के रूप में गणित)	210-13	120पीपीएमअधिकतम	
		सल्फर डाइऑक्साइड (फल उत्पादों से लिए गए)	227,228,224,225,222, 223,221,539,220	70पीपीएमअधिकतम	
		सोर्बिक एसिड और उसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम लवण (सोर्बिक एसिड के रूप में गणित)	200-203	300पीपीएमअधिकतम	
		अरेबिक गम		जीएमपी (केवल आरटीएस फल पेय के लिए)	
		पोटेशियम एलजिनेट्स	402	जीएमपी (केवल आरटीएस फल पेय के लिए)	
		एल्गोनिक एसिड	400	जीएमपी	
		पेक्टिन्स	440	जीएमपी (केवल आरटीएस फल पेय पदार्थों के लिए)	
		इस्टर गम	386	100पीपीएमअधिकतम	
		गोलेन गम	418	जीएमपी	
		सोडियम हेक्सामीटा फॉस्फेट		1000पीपीएमअधिकतम	
		टाइटेनियम डाइऑक्साइड	171	100पीपीएम	
		सोडियम एल्युमीनियम सिलिकेट		0.5% अधिकतम	
14.1.4.3	पानी आधारित स्वाद पेय के लिए (तरल)	एस्कार्बिल एस्टर		1,000 मिग्रा./किग्रा.	10 नोट
					15 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	या ठोस) ध्यान केंद्रित	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	600मिग्रा./ किग्रा.	188 नोट 161 नोट
		एलाइटेम	956	40 मिग्रा./ किग्रा.	161 नोट
		एलुरा लाल एसी	129	100पीपीएम	127 नोट 161 नोट
		एस्पार्टेम	951	600मिग्रा./ किग्रा.	191 नोट 161 नोट
		बैंजोएट्स	210-213	600 मिग्रा./ किग्रा.	13 नोट 301 नोट 123 नोट
		मधुमक्खी का वैक्स	901	200मिग्रा./ किग्रा.	131 नोट
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	100मिग्रा./ किग्रा.	
		केरोटिनोएड्स	160i, iii, f,f	100मिग्रा./ किग्रा.	
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइनिन, तांबा यौगिक	140	300मिग्रा./ किग्रा.	127 नोट
		केन्डिलीला वैक्स	902	200 मिग्रा./ किग्रा.	131 नोट
		कैनथाक्सान्थिन	161g	5मिग्रा./ किग्रा.	127 नोट
		कारमेल III - अमोनिया कारमेल	150c	5000 मिग्रा./ किग्रा.	नोट9
		कारमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	50,000 मिग्रा./ किग्रा.	
		कारनौबा वैक्स	903	200मिग्रा./ किग्रा.	131 नोट
		बीटा केरोनेट्स, वेजीटेबल्स	160A (iii)	2,000 मिग्रा./ किग्रा.	
		साइक्लोडेक्त्रिन, बीटा	459	500मिग्रा./ किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसीटाइलटारटेटिक और फैंटी एसिड इस्टर	472e	5000मिग्रा./ किग्रा.	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		डाइमिथाइल डाइ-कार्बोनेट	242	250मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		ईथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट	386	200मिग्रा./किग्रा.	21 नोट
		फास्ट ग्रीनएफसीएफ	143	100मिग्रा./किग्रा.	
		फेरिक अनुनियम साइट्रेट	381	10 मिग्रा./किग्रा.	23 नोट
		लकड़ी राल की ग्लिसरॉल एस्टर	445 (iii)	150मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	181 नोट
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214,218	500मिग्रा./किग्रा.	27 नोट
		आयरन ऑक्साइड	172 (i) - (iii)	100मिग्रा./किग्रा.	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100मिग्रा./किग्रा.	
		इसोप्रोपाइल सिट्रेट्स	384	200मिग्रा./किग्रा.	
		लौरिक एरिजिनेटएथिल एस्टर	243	50 मिग्रा./किग्रा.	127 नोट
		निओटेम	961	33मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		फॉस्फेट	338	1,000 मिग्रा./किग्रा.	33 नोट
		पोलीसोर्बेट्स	432-436	500मिग्रा./किग्रा.	127 नोट
		पोलीडाइमिथाइलसिल्वो कजेन	900a	20मिग्रा./किग्रा.	
		पॉलीथीन ग्लाइकोल	1521	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		पेलीविनाइल-पाइरोलीडोन	1201	500मिग्रा./किग्रा.	
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	50मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गेलेट	310	1,000 मिग्रा./किग्रा.	15 नोट
		फैट्टी एसिड का प्रोपीलीन ग्लाइकोल इस्टर	477	500मिग्रा./किग्रा.	
		क्यूल्लायानिफ्कर्षी	999	50मिग्रा./किग्रा.	293 नोट
					132 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
					168 नोट
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	50 मिग्रा./किग्रा.	
		सेक्रेन्स	954	300मिग्रा./किग्रा.	127 नोट 161 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	500मिग्रा./किग्रा.	127 नोट 42 नोट
		सल्फाइड्स	227,228,224,225, 222,223,221,539, 220	70मिग्रा./किग्रा.	143 नोट 44 नोट 127 नोट
		स्टेनस क्लोराइड	512	20मिग्रा./किग्रा.	43 नोट
		स्टियरली साइट्रेट	484	500मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	200मिग्रा./किग्रा.	26 नोट
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टो- सुक्रोज)	955	300मिग्रा./किग्रा.	127 नोट 161 नोट
		सुक्रोग्लाइसराइड्स	955	200मिग्रा./किग्रा.	219 नोट
		सुक्रोज एसीटेट आइसोब्यूटिरेट	444	500मिग्रा./किग्रा.	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100मिग्रा./किग्रा.	127 नोट 161 नोट
		थिओडीप्रोपीओनेट		1,000 मिग्रा./किग्रा.	15 नोट 46 नोट
		ट्रिथाइल साइट्रेट	1505	200 मिग्रा./किग्रा.	
	डिस्पेंसर के लिए सिंथेटिक सिरप	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		एल टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		फॉस्फोरिक एसिड	338	केवल कोला पेय पदार्थों	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
				में जीएमपी	
		सेक्रिन सोडियम		450पीपीएम	
		एस्पार्टेम (मिथाइलइस्टर)	951	3000पीपीएम	
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	1500पीपीएम	
		एस्कॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	200पीपीएमअधिकतम	
				200पीपीएमअधिकतम	
		कारमेल	150A	200पीपीएमअधिकतम	
		करक्यूमाइन या हल्दी	100	200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा कैरोटीन	160A (ii)	200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा एपो-8 केरोटिनल	160e	200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की मिथाइलइस्टर		200पीपीएमअधिकतम	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की इथाइलइस्टर		200पीपीएमअधिकतम	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	200पीपीएमअधिकतम	
		राइबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101 (i)	200पीपीएमअधिकतम	
		एन्नाट्रो	160 (b)	200पीपीएमअधिकतम	
		रक्तवर्ण रंग 4आर	124	200पीपीएमअधिकतम	
		केरोमोसिन	122	200पीपीएमअधिकतम	
		आइथ्रोसिन	127	100पीपीएमअधिकतम	
		टारट्राजाइन	102	200पीपीएमअधिकतम	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200पीपीएमअधिकतम	
		इंडिगो कारमाइन	132	200पीपीएमअधिकतम	
		ब्रीलियंट ब्लू एफसीएफ	133	200पीपीएमअधिकतम	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200पीपीएमअधिकतम	
		बैंजोइक एसिड और उसके सोडियम, पोटैशियम लवण या	210-213	500पीपीएमअधिकतम	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		दोनों (बैंजोइक एसिड के रूप में गणित)			
		सल्फर डाइऑक्साइड	227,228,224,225,222,223,221,539,220	350 पीपीएमअधिकतम	
		अरेबिक गम	414	जीएमपी	
		कैल्शियम एलजिनेट्स	404	जीएमपी	
		पोटेशियम एलजिनेट्स	402	जीएमपी	
		सोडियम एलजिनेट्स	401	जीएमपी	
		पेक्टिन्स	440	जीएमपी	
		इस्टरगम		450पीपीएमअधिकतम	
		जिंक गम	415	0.5% अधिकतम	
		एलजिनिक एसिड	400	जीएमपी	
		कुनैन (सल्फेट के रूप में)	101 (i)	450पीपीएमअधिकतम तनुकरण के बाद सर्व के तैयार में 100 पीपीएम का विषय	
	शर्बत	साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		एल टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		मेलिक एसिड	296	जीएमपी	
		एस्कॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	200 पीपीएम अधिकतम (पुष्टिकर पेय और जौ के पानी छोड़कर तनुकरण पर) (a1से a11संयोजित)	
		कारमेल	150ए	200मिग्रा./किग्रा.	
		करक्यूमिन या हल्दी	100	200मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा कैरोटीन	160A (ii)	200मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा एपो-8 केरोटिनल	150e	200मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की मिथाइलेस्टर		200मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		बीटा-एपो-8 केरोटेनिक एसिड की इथाइलइस्टर		200मिग्रा./किग्रा.	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	200मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	101 (i)	200मिग्रा./किग्रा.	
		एन्नाट्रो	160 (ख)	200मिग्रा./किग्रा.	
		रक्तवर्ण रंग 4आर	124	100मिग्रा./किग्रा.	
		केरमोसाइन	122		
		एरीथ्रोसाइन	127	100पीपीएम	
		टारट्रेजाइन	102		
		सनसेट येला एफसीएफ	110		
		इंडिगो कारमाइन	132		
		ब्रीलियंट ब्लू एफसएफ	133		
		फास्ट ग्रीनएफसीएफ	143		
		बैंजोइक एसिड और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बैंजोइक एसिड के रूप में गणित)	210-213	600पीपीएमअधिकतम	
		सल्फर डाइऑक्साइड	227,228,224,225,222, 223,221,539,220	350पीपीएमअधिकतम	
		सोर्बिक एसिड कैल्शियम सोर्बेट और पोटेशियम सोर्बेट सोर्बिक एसिड के रूप में व्यक्त	200-203	1000पीपीएमअधिकतम	
		जिंक गम	415	0.5% अधिकतम	
		अमोनियम एलजिनेट्स	403	जीएमपी	
		कैल्शियम एलजिनेट्स	404	जीएमपी	
		पोटेशियम एलजिनेट्स	402	जीएमपी	
		सोडियम एलजिनेट्स	401	जीएमपी	
		प्रोपाइल ग्लाइकोल एलजिनेट		जीएमपी	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पेक्टिन्स	440	जीएमपी	
		ग्लेन गम	418	जीएमपी	
		सल्फर डाइऑक्साइड	227,228,224,225,222,223,221,539,220	350पीपीएमअधिकतम	
		बैंजोइक एसिड	210	600पीपीएमअधिकतम	
14.1.5	कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क, और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	600मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
					188 नोट
					160 नोट
		एसिटिक एसिड, ग्लेसियल	260	जीएमपी	160 नोट
		ग्लिसरॉल के एसिटिक और फैंटी एसिड इस्टर	472क	जीएमपी	160 नोट
		एसिटाइलेटेड डिस्चार्ज एडिपेट	1422	जीएमपी	160 नोट
		एसिटाइलेटेड डिस्चार्ज फॉस्फेट	1414	जीएमपी	160 नोट
		एसिड उपचारित स्टार्च	1401	जीएमपी	160 नोट
		अग्र	406	जीएमपी	160 नोट
		एलजिनिक एसिड	400	जीएमपी	160 नोट
		क्षारीय उपचारित स्टार्च	1402	जीएमपी	160 नोट
		एस्कार्बिक एसिड, एल	300	जीएमपी	160 नोट
		एस्पार्टेम	951	600मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
					160 नोट
		बैंजोएट्स	210-213	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13 नोट
		मधुमक्खी का वैक्स	901	जीएमपी	108 नोट
		प्रक्षालित स्टार्च	1403	जीएमपी	160 नोट
		कैल्शियम कार्बोनेट	170 (i)	जीएमपी	160 नोट
		कैल्शियम क्लोराइड	509	जीएमपी	160 नोट
		कैल्शियम लैक्टेट	327	जीएमपी	160 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		केंडेलीला वैक्स	902	जीएमपी	108 नोट
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	10,000 मिग्रा./किग्रा.	नोट7
					160 नोट
		कारमेल IV- सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	10,000 मिग्रा./किग्रा.	नोट7
					127 नोट
		कारनौबा वैक्स	903	200मिग्रा./किग्रा.	108 नोट
		केरोब सेम गम	410	जीएमपी	160 नोट
		केरेगिनेन	407	जीएमपी	160 नोट
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	160 नोट
		ग्लिसरॉल के साइट्रिक और फैंटी एसिड इस्टर	472सी	जीएमपी	160 नोट
		डेक्सट्रिन्स, भुना हुआ स्टार्च	1400	जीएमपी	90 नोट
					160 नोट
		ग्लिसरॉल के डाइसिट्राइलटारटेटिक और फैंटी एसिड इस्टर	472e	500मिग्रा./किग्रा.	142 नोट
		डाइमिथाइल डाइ-कार्बोनेट	242	250मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		डिस्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	160 नोट
		ईथीलीन डायमिन टेट्रा एसीटेट	386	35 मिग्रा./किग्रा.	21 नोट
		फ्युमेरिक एसिड	297	जीएमपी	160 नोट
		ग्लेन गम	418	जीएमपी	160 नोट
		ग्वार गम	412	जीएमपी	160 नोट
		गम अरबी (गम बबूल)	414	जीएमपी	160 नोट
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214,218	450मिग्रा./किग्रा.	27 नोट
					160 नोट
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलूलोज	463	जीएमपी	160 नोट
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डिस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	160 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		हायड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलोज	464	जीएमपी	160 नोट
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	160 नोट
		कराया गम	416	जीएमपी	160 नोट
		कोंजेक आटा	425	जीएमपी	160 नोट
		ग्लिसरॉल के लैक्टिक और फैंट्री एसिड इस्टर	472b	जीएमपी	160 नोट
		लेसिथिन	322 (i)	जीएमपी	160 नोट
		मैगनीशियम कार्बोनेट	504 (i)	जीएमपी	160 नोट
		मैगनीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	160 नोट
		मैग्नेशियम हाइड्रोक्साइड	528	जीएमपी	160 नोट
		मैगनीशियम हाइड्रोक्साइड कार्बोनेट	504 (ii)	जीएमपी	160 नोट
		मेलिक एसिड, डीएल	296	जीएमपी	160 नोट
		मिथाइल सेलुलोज	461	जीएमपी	160 नोट
		मिथाइल एथिल सेलुलोज	465	जीएमपी	160 नोट
		माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज (सेलुलोज जेल)	460 (i)	जीएमपी	160 नोट
		मोनो और फैंट्री एसिड के डि-ग्लिसराइड	471	जीएमपी	160 नोट
		मोनो स्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	160 नोट
		नीओटेम	961	50मिग्रा./किग्रा.	160 नोट
		ऑक्सीकृत स्टार्च	1404	जीएमपी	160 नोट
		फॉस्फेट	338	300मिग्रा./किग्रा.	33 नोट
		पेक्टिन्स	440	जीएमपी	160 नोट
		फास्फेटेड डिस्चार्ज फॉस्फेट	1413	जीएमपी	160 नोट
		पोटेशियम कार्बोनेट	501 (i)	जीएमपी	160 नोट
		पोटेशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	160 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पोटेशियम डाइ-हाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	160 नोट
		पाउडर सेलूलोज	460 (ii)	जीएमपी	160 नोट
		प्रसंस्कृत एक्यूमा समुद्री शैवाल (पी इ एस)	407क	जीएमपी	160 नोट
		सेक्रेन्स	954	200मिग्रा./किग्रा.	160 नोट
		सोर्बेट्स	200-203	500मिग्रा./किग्रा.	42 नोट 160 नोट
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ मिस्ट्रक, पामिटिक और स्टीयरिक एसिड का लवण	470 (i)	जीएमपी	160 नोट
		कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ ओलिक एसिड की साल्ट	470 (ii)	जीएमपी	160 नोट
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	108 नोट
		सोडियम डीएल-मेलेट	350 (ii)	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम एसीटेट	262 (i)	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम एलजिनेट	401	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज (सेलूलोज गम)	466	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम डाइ-हाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम फ्यूमरेट्स	365	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम ग्लूकोनेट	576	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	160 नोट
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	160 नोट
		स्टार्च, एंजाइम संसाधित	1405	जीएमपी	160 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	200मिग्रा./किग्रा.	26 नोट
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टोसुक्र)	955	300मिग्रा./किग्रा.	160 नोट
		सुक्रोग्लिसराइड	955	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		तारा गम	417	जीएमपी	160 नोट
		ट्रागाकैथ गम	413	जीएमपी	160 नोट
		ट्रिपोटेशियम साइट्रेट	332 (ii)	जीएमपी	160 नोट
		ट्रीसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	160 नोट
		जिंक गम	415	जीएमपी	160 नोट
14.2	मादक पेय, अल्कोहल से मुक्त और कम-अल्कोहलिक समकक्षों सहित			किसी योजक की अनुमति नहीं है	
14.2.1	बीयर और माल्ट से बने पेय	कारमेल III - अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा कैरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160A (ii)	600 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डाइ-सोडियम इथाइललैडियमिन्टे-ट्राएसिटेट	385	25 मिग्रा./किग्रा.	नोट - 21
		डाइ-सोडियम इथाइललैडियमिन्टे-ट्राएसिटेट	386		
		पोलीडाइमिथाइल-सिलोक्सेन	900a	10 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीविनलाइलपाइरोली डोन	1201	10 मिग्रा./किग्रा.	नोट - 36
		सल्फाइट्स	220	50 मिग्रा./किग्रा.	44 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
14.2.2	साइडर और पेरी	बैंजोएट्स	210	600 मिग्रा./किग्रा.	नोट 124, 13
		केरोटिनाएड्स -	150e	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III - अमोनिया कारमेल	150C	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	1000 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटिन्स, वेजिटेबल्स	160A (ii)	600 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसिटिलटारटेरिक और फैंटी एसिड इस्टर	472e	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	250 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	181 नोट
		इथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबैंजोएट	214	200 मिग्रा./किग्रा.	27 नोट
		मिथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबैंजोएट	218		
		लाइसोजाइम	1105	500 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	880 मिग्रा./किग्रा.	नोट: 33
		पोलीडाइमिथाइलसिलोक्सेन	900a	10 मिग्रा./किग्रा.	36 नोट
		पोलीविनलाइलपाइरोलीडोन	1201	2 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोपलेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		बेसिलस सबिटिल्स से राइबोपलेविन	101 (iii)		
		राइबोपलेविन, सिंथेटिक	101 (i)		
		सौरबिक एसिड	200	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम सॉर्बेट	201		42 नोट
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
कैल्शियम सॉर्बेट	203				

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सल्फाइड्स	220	200 मिग्रा./किग्रा.	44 नोट
14.2.3	अंगूर वाइन	डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	200 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		लाइसोजाइम	1105	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सौरबिक एसिड	200	200 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइड्स	220	350 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट
14.2.3.1	स्टिल अंगूर वाइन	डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	200 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		लाइसोजाइम	1105	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सौरबिक एसिड	200	200 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइड्स	220	350 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट
14.2.3.2	स्पाक्रलिंग और अर्द-स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइन:	डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	200 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		लाइसोजाइम	1105	500 मिग्रा./किग्रा.	
		सौरबिक एसिड	200	200 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइड्स	220	350 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
					नोट
14.2.3.3	दृढीकृत अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्वर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन	कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	200 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		लाइसोजाइम	1105	200 मिग्रा./किग्रा.	
		सौरबिक एसिड	200	200 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइट्स	220	350 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट
14.2.4	वाइन (अंगूर से अलावा)	बैंजोएट्स	210	600 मिग्रा./किग्रा.	नोट124, 13
		केरोटिनाइड्स-	150e	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेलIII- अमोनिया कारमेल	150c	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV- सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160A (ii)	600 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसिटिलटारटरिक और फैंट्री एसिड इस्टर	472e	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	250 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	181 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		इथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	200 मिग्रा./किग्रा.	27 नोट
		मिथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	
		बेसिलस सबटिल्स से राइबोफ्लेविन	101 (iii)		
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)		
		सौरबिक एसिड	200	500 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइड्स	220	200 मिग्रा./किग्रा.	44,103 नोट
14.2.5	शहद की शराब	बेंजोएट्स	210	600 मिग्रा./किग्रा.	नोट 124, 13
		कारमेल III – अमोनिया कारमेल	150c	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV – सल्फाइड्स अमोनिया कारमेल	150d	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
		डाइमिथाइल डाइ-कार्बोनेट	242	200 मिग्रा./किग्रा.	18 नोट
		इथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	200 मिग्रा./किग्रा.	27 नोट
		मिथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		
		फॉस्फेट	338	440 मिग्रा./किग्रा.	नोट: 33
		सौरबिक एसिड	200	200 मिग्रा./किग्रा.	42 नोट

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइड्स	220	200 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट
14.2.6	15प्रतिशत अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय पदार्थ	केरोटिनोएड्स-	150e	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	5 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV - सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	50,000 मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160a (ii)	600 मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसिटिलटारटरेक और फैंटी एसिड इस्टर	472e	5000 मिग्रा./किग्रा.	
		कैल्शियम डाइसोडियम इथाइलेंडिएमाइनेटेट्रेएसि टेट	385	25 मिग्रा./किग्रा.	21 नोट
		डाइसोडियम इथाइलेंडिएमाइनेटेट्रेएसि टेट	386	25 मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	181 नोट
		फॉस्फेट	338	440 मिग्रा./किग्रा	नोट: 33
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोऑलिएट	432	120 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोऑलिएट	433		
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन	434		

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		मोनोफ्लेमिटेड			
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोस्टिरेट	435		
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन ट्रिस्टिरेट	436		
		सल्फाइड्स	220	200 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट
		सुक्रोग्लाइसराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	
14.2.7	सुगन्धित मादक पेय (उदाहरण के लिए बीयर, वाइन और स्पिरिट युक्त ठंडे-प्रकार के पेय पदार्थ, कम-अल्कोहल वाले फ्रेशर्स)	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	188 नोट
		एस्पार्टेम	951	600 मिग्रा./किग्रा.	191 नोट
		एस्पार्टेम दृक्सल्फेम लवण	962	350 मिग्रा./किग्रा.	113 नोट
		बेंजोइक एसिड	210	600 मिग्रा./किग्रा.	13 नोट
		सोडियम बेंजोएट	211		
		पोटेशियम बेंजोएट	212		
		कैल्शियम बेंजोएट	213		
		केरोटिनोएड्स -	160e	200 मिग्रा./किग्रा.	
		कैनथाक्सान्थिन	161g	5 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	50000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV - सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	50000 मिग्रा./किग्रा.	
बीटा केरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160a (ii)	600 मिग्रा./किग्रा.			
ग्लिसरॉल के	472e	10000 मिग्रा./किग्रा.			

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		डाइ-एसिटिलटारटेरिक और फेटी एसिड इस्टर			
		कैल्शियम डाइसोडियम इथाइलेंडिएमाइनेटेट्रेएसिटेट	385	25 मिग्रा./किग्रा.	21 नोट
		डाइसोडियम इथाइलेंडिएमाइनेटेट्रेएसिटेट	386	25 मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300 मिग्रा./किग्रा.	181 नोट
		इथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	214	1,000मिग्रा./किग्रा.	27 224 नोट
		मिथाइल पैरा-हाइड्रोक्सीबेंजोएट	218		
		निओटेम	961	33 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोऑरेट	432	120 मिग्रा./किग्रा.	
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोओलिएट	433		
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोप्लेमिटेट	434		
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन मोनोस्टिरेट	435		
		पोलीओक्सीएथिलीन (20) सोर्बिटेन ट्रिस्टिरिएट	436		
		पोलीडाइमिथाइलसिलोकजेन	900a	10 मिग्रा./किग्रा.	
		राइबोफ्लेविन 5'-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		बेसिलस सबटिल्स से राइबोफ्लेविन	101 (iii)		
		राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)		
		कैल्शियम शेकरिन	954 (ii)	80 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 14

डेयरी उत्पादों को छोड़कर पेय पदार्थों में खाद्य योजकों का उपयोग (14.0)

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस नं.	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		पोटेशियम शेकरिन	954 (iii)	80 मिग्रा./किग्रा.	
		शेकरिन	954 (i)	80 मिग्रा./किग्रा.	
		सोडियम शेकरिन	954 (iv)		
		सौरबिक एसिड	200	500 मिग्रा./किग्रा.	नोट 224, 42
		सोडियम सॉर्बेट	201		
		पोटेशियम सॉर्बेट	202		
		कैल्शियम सॉर्बेट	203		
		सल्फाइड्स	220	250 मिग्रा./किग्रा.	44, 103 नोट
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टोसुक्रोज)	955	700 मिग्रा./किग्रा.	161 नोट
		सुक्रोग्लाइसराइड्स	474	5000 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 15

खाने के लिए तैयार स्वादिष्ट भोजन में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
15	रेडी -टू -इट सेवरीज	एसेससल्फेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा./किग्रा.	188
		एस्पार्टेम	951	500 मिग्रा./किग्रा.	191
		निओटेम	961	32 मिग्रा./किग्रा.	
		मधुमक्खी का वैक्स	901	जीएमपी	3
		कैंडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कारनौबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		कारमेल III- अमोनिया कारमेल	150c	10,000 मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 15

खाने के लिए तैयार स्वादिष्ट भोजन में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
		कारमेल IV- सल्फाइड अमोनिया कारमेल	150d	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिग्रा./किग्रा.	33
		सेक्रेन्स	954 (i)	100मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	170मिग्रा./किग्रा.	26
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टोसुक्रोज)	955	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	3
		थियोडाइप्रोपियोनेट्स	388	200मिग्रा./किग्रा.	46
			389		
		टीबीएचक्यू	319	200मिग्रा./किग्रा.	15, 130
15.1	स्नैक्स जो- आलू, अनाज, आटा या स्टार्च (जड़ों और टुबेरस, दालों और फलियां से) से बने हैं:	एस्कार्बिल एस्टर	304	200 मिग्रा./किग्रा.	10
			305		10
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350मिग्रा./किग्रा.	188
		एलुरा लाल एसी	129	200मिग्रा./किग्रा.	
		एस्पार्टेम	951	500मिग्रा./किग्रा.	191
		निओटेम	961	32मिग्रा./किग्रा.	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	133	100मिग्रा./किग्रा.	
		केरोटिनोएड्स	160A (i)	100मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	141 (i)	350 मिग्रा./किग्रा.	
			141 (ii)		
		कैनथाक्सान्थिन	161g	45मिग्रा./किग्रा.	
		बीटा केरोनिन्स, वेजीटेबल्स	160A (ii)	100मिग्रा./किग्रा.	
		साइक्लोडाइकिट्रिन, बीटा	459	500मिग्रा./किग्रा.	
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसिटिलटारटेरिक और फेटी एसिड इस्टर	472e	20,000 मिग्रा./किग्रा.	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	170मिग्रा./किग्रा.	26
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगेलेक्टोसुक्रोज)	955	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	500मिग्रा./किग्रा.	181
हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214	300मिग्रा./किग्रा.	27		

सारणी 15

खाने के लिए तैयार स्वादिष्ट भोजन में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
			218		
		आयरन आक्साइड	172 (i)	500मिग्रा./किग्रा.	
			172 (ii)		
			172 (iii)		
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	341 (ii)	2200 मिग्रा./किग्रा	33
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	100मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गेलेट	310	200मिग्रा./किग्रा.	15, 130
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
			101 (ii)		
			101 (iii)		
		बैंजोएट्स	210	1,000 मिग्रा./किग्रा.	13
		सोर्बेट्स	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42
		सल्फाइड्स	220	50मिग्रा./किग्रा.	44
		लेसिथिन		जीएमपी	
		टीबीएचक्यू		200 मिग्रा./किग्रा.	
		एचपीएमसी	0.50%	0.50%	
		मिथाइल सेलुलोज	0.50%	0.50%	
		कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज	1.00%	1.00%	
		टोकोफिरॉल -		जीएमपी	
		सनसेट येला एफसीएफ	110	200 मिग्रा./किग्रा.	
		थिओडाइप्रोपियोनेट्स	388	200मिग्रा./किग्रा.	46
			389		
15.2	प्रसंस्कृत नट सहितए कोटेड नट और नट मिश्रण (जैसे ड्राइड फ्रूट) इस श्रेणी के साथ मेवों और नट के	एस्कार्बिल एस्टर	304	200मिग्रा./किग्रा.	10
			305		
		एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350मिग्रा./किग्रा.	188
		एलुरा लाल एसी	129	100मिग्रा./किग्रा.	
		ब्रीलियंट ब्लूएफसीएफ	133	100मिग्रा./किग्रा.	

सारणी 15

खाने के लिए तैयार स्वादिष्ट भोजन में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	लिए एफएसएसआर विनि. 2,3,47 (5) की तुलनाकी जा सकती है	केरोटिनोएड्स	160A (i)	100 मिग्रा./किग्रा.	
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	141 (i) 141 (ii)	100मिग्रा./किग्रा.	
		कॅडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कारमेल III – अमोनिया कारमेल	150c	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वैक्स	903	200मिग्रा./किग्रा.	3
		बीटा केरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160A (ii)	20,000 मिग्रा./किग्रा.	3
		ग्लिसरॉल के डाइ-एसिटिलटारटेरिक और फेडी एसिड इस्टर	472आर	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	300मिग्रा./किग्रा.	
		हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	214	300मिग्रा./किग्रा.	27
			218		27
		आयरन आक्साइड	172 (i)	400मिग्रा./किग्रा.	
			172 (ii)		
			172 (iii)		
		इंडिकाटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100मिग्रा./किग्रा.	
		निओटेम	961	32मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	340 (iii)	2,200 मिग्रा./किग्रा.	33
			341 (iii)		
		रक्तवर्ण रंग 4आर (कोषिनील लाल ए)	124	100मिग्रा./किग्रा.	
		प्रोपाइल गेलेट	310	200मिग्रा./किग्रा.	15, 130
		राइबोफ्लेविन्स	101 (i)	1,000 मिग्रा./किग्रा.	
			101 (ii)		
			101 (iii)		
सोर्बेट्स	200	1,000 मिग्रा./किग्रा.	42		
थिओडाइप्रोपिओनेट्स	388	200मिग्रा./किग्रा.	46		
	389				
15.3	मछली से बने	एसेसल्फेम पोटैशियम	950	350मिग्रा./किग्रा.	188

सारणी 15

खाने के लिए तैयार स्वादिष्ट भोजन में खाद्य योजकों का उपयोग

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य योजक	आईएनएस सं	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
	स्नैक्स	एस्पार्टेम	951	500मिग्रा./किग्रा.	191
		मधुमक्खी का वैक्स	901	जीएमपी	3
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	141 (i)	350मिग्रा./किग्रा.	
			141 (ii)		
		कॅडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कारमेल III— अमोनिया कारमेल	150c	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारमेल IV – सल्फाइट अमोनिया कारमेल	150d	10,000 मिग्रा./किग्रा.	
		कारनौबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		बीटा केरोटिन्स, वेजीटेबल्स	160A (ii)	100मिग्रा./किग्रा.	
		अंगूर की छाल का अर्क	163 (ii)	400मिग्रा./किग्रा.	
		निओटेम	961	32मिग्रा./किग्रा.	
		फॉस्फेट	338	2,200 मिग्रा./किग्रा.	33
		सेक्रेन्स	954 (i)	100मिग्रा./किग्रा.	
		चपड़ा, प्रक्षालित	904	जीएमपी	3
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड	960	170मिग्रा./किग्रा.	26
		सुक्रालॉस (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1,000 मिग्रा./किग्रा.	161
	थियोडाइप्रोपियोनेट्स	388	200मिग्रा./किग्रा.	46	
		389		46	
	टरटियरी ब्यूथाइलहाइड्रोक्सीनॉन (टीबीएचक्यू)	319	200मिग्रा./किग्रा.	15, 130	

परिशिष्ट 1

सारणी 1 से 15 के सभी बड़े और मोटे शब्द नीचे दी गई सूची में खाद्य योजकों के रूप में निर्दिष्ट हैं।

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
सल्फाइड्स	सल्फर डाइऑक्साइड	220
	सोडियम सल्फाइड	221
	सोडियम हाइड्रोजन सल्फाइड	222
	सोडियम डाइसल्फाइड	223

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
	पोटेशियम मेटाबाइसल्फाइड	224
	पोटेशियम सल्फाइड	225
	कैल्शियम हाइड्रोजन सल्फाइड	227
	पोटेशियम हाइड्रोजन सल्फाइड	228
	सोडियम थायोसल्फेट	539
फॉस्फेट	ओर्थोफॉस्फोरिक एसिड	338
	मोनोसोडियम ओर्थोफॉस्फेट	339 (i)
	डाइसोडिम ओर्थोफॉस्फेट	339 (ii)
	ट्राइसोडियम ओर्थोफॉस्फेट	339 (iii)
	मोनोपोटेशियम ओर्थोफॉस्फेट	340 (i)
	डाइपोटेशियम ओर्थोफॉस्फेट	340 (ii)
	ट्राइपोटेशियम ओर्थोफॉस्फेट	340 (iii)
	मोनोकैल्शियम ओर्थोफॉस्फेट	341 (i)
	डाइकैल्शियम ओर्थोफॉस्फेट	341 (ii)
	ट्राइकैल्शियम फॉस्फेट	341 (iii)
	मोनोअमोनियम ओर्थोफॉस्फेट	342 (i)
	डाइअमोनियम ओर्थोफॉस्फेट	342 (ii)
	मोनोमैग्निशियम फॉस्फेट	343 (i)
	डाइमैग्निशियम ओर्थोफॉस्फेट	343 (ii)
	ट्राइमैग्निशियम ओर्थोफॉस्फेट	343 (iii)
	डाइसोडियम डाइफॉस्फेट	450 (i)
	ट्राइसोडियम डाइफॉस्फेट	450 (ii)
	टेट्रासोडियम डाइफॉस्फेट	450 (iii)
	टेट्रापोटेशियम डाइफॉस्फेट	450 (v)
	डाइकैल्शियम डाइफॉस्फेट	450 (vi)
	कैल्शियम डाइहाइड्रोजन डाइफॉस्फेट	450 (vii)
	पेंटासोडियम ट्रायफॉस्फेट	451 (i)
	पेंटापोटेशियम ट्रायफॉस्फेट	451 (ii)
	सोडियम पोलीफॉस्फेट	452 (i)
	पोटेशियम पोलीफॉस्फेट	452 (ii)
	सोडियम कैल्शियम पोलीफॉस्फेट	452 (iii)
	कैल्शियम पोलीफॉस्फेट	452 (iv)
अमोनियम पोलीफॉस्फेट	452 (v)	
हड्डी फॉस्फेट	542	
राइबोपलेविन्स	राइबोपलेविन, सिंथेटिक	101 (i)

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
	राइबोफ्लेविन 5३-फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)
	राइबोफ्लेविन (बेसिलस सव्टिल्स)	101 (iii)
एस्कार्बिल एस्टर	एस्कार्बिल पाल्मिटेट	304
	एस्कार्बिल स्टीयरेट	305
बैंजोएट्स	बैंजोइक एसिड	210
	सोडियम बैंजोएट	213
	पोटेशियम बैंजोएट	212
	कैल्शियम बैंजोएट	211
केरोटिनोएड्स	बीटा केरोटिन्स (सिंथेटिक)	160A (i)
	बीटा केरोटिन्स (ब्लेकस्लिया ट्रिस्पोरा)	160A (iii)
	बीटा-एपो-८३-केरोटिनल	150e
	बीटा-एपो-८३-केरोटिनोइक एसिड, मिथाइल या एथिल एस्टर	160a
क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	क्लोरोफाइल्स, तांबा मिश्रित	141 (i)
	क्लोरोफाइलिन तांबा मिश्रित, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)
हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	इथाइल पैरा- हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स	214
	मिथाइल पैरा- हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स	218
सेक्रेन्स	सेक्रेन्स	954 (i)
	कैल्शियम सेक्रेन्स	954 (ii)
	पोटेशियम सेक्रेन्स	954 (iii)
	सोडियम सेक्रेन्स	954 (iv)
सोर्बेट्स	सौरबिक एसिड	200
	सोडियम सोर्बेट	201
	पोटेशियम सोर्बेट	202
	कैल्शियम सोर्बेट	203
ईथीलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट	कैल्शियम डाइसोडियम इथाइलएंडिएमाइन टेट्रा एसीटेट	385
	डाइसोडियम इथाइलएंडिएमाइन टेट्रा एसीटेट	386

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
1	एडिपिक एसिड के रूप में
2	सूखे संघटक, सूखे वजन, सूखी मिश्रण या सांद्रण के आधार पर
3	केवल ऊपरी उपचार में उपयोग के लिए
4	सजावट, मुद्रांकन, अंकन या केवल उत्पाद के ब्रांडिंग में उपयोग के लिए
5	जाम, जेली और मर्मलाडेस के लिए मानक अनुरूप उत्पादों को छोड़कर
6	एल्युमिनियम के रूप में
7	सिर्फ कॉफी के बदले में उपयोग के लिए

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
8	बिकिसन के रूप में
9	10000 मिली ग्राम / किग्रा के रेडी टू ड्रिंक कॉफी उत्पाद के उपयोग के अलावा
10	एस्कॉर्बील स्टिप्टर के रूप में
11	आटे के आधार पर
12	स्वाद कारक पदार्थों से प्राप्त परिणाम के रूप में
13	बेंजोइक एसिड के रूप
14	केवल हीड्रोलाईज्ड प्रोटीन तरल सूत्र के उपयोग के लिए
15	वसा या तेल के आधार पर
16	केवल फलों, सब्जियों, मांस या मछली पर आवरण, कोटिंग या सजावट के उपयोग के लिए
17	सायक्लामिक एसिड के रूप में
18	अतिरिक्त स्तर पर, रेडी टू ईट भोजन में अवशेषों को नहीं पहचान सकते
19	केवल कोको वसा में ही उपयोग के लिए
20	अकेले या इस्टेबिलाइज़र, थिकेनेर्स और/या गोंद के साथ संयोजन में
21	अनहाइड्रोस कैल्शियम एथिल एनएडिअमीनटेट के रूप में
22	केवल स्मोक्ड मछली उत्पादों के उपयोग के लिए
23	लोहे के रूप में
24	अनहाइड्रियस सोडियम फेर्रोसाइनाइड के रूप में
25	केवल पूर्ण वसा सोया आटा के जीएमपी पर उपयोग के लिए
26	स्टेवियल के समकक्ष के रूप में
27	परा हाइड्रोक्सी बेंजोइक एसिड के रूप में
28	गेंहूँ के आटे में उपयोग के अलावा गेंहूँ के आटे के अनुरूप 2000 मिली ग्राम / कि ग्राम मात्रा के लिए मानक
29	केवल बिना मानक भोज्य सामग्री के लिए 29 नोट
30	NO ₃ आयन के अवशेषों के लिए नोट 30
31	कुचले हुए मिश्रण के आधार पर नोट 31
32	NO ₂ आयन के अवशेषों के रूप में नोट 32
33	फॉस्फोरस के रूप में नोट 33
34	अनहाइड्रॉस के आधार पर नोट 34
35	केवल क्लोरुडी जूसेस के उपयोग के लिए नोट 35
36	अवशेष के आधार पर नोट 36
37	गैरमानकीकृत खाद्य सामग्री के लिए और तुरंत बर्फ में जमने वाले मछली के टुकड़े, छोटे छोटे टुकड़ों में कटी मछली और छोटे टुकड़ों में कटी मछली तथा कुचली हुई मछली के मिश्रण के अनुरूप मानक के लिए नोट 37
38	क्रीमी मिश्रण के आधार पर नोट 38
39	ऐसी भोज्य सामग्री जिसमें केवल मखन तथा अन्य वसा और तेल के उपयोग के लिए नोट 39
40	बेंजोएटस और सोर्बटस के प्रभाव को बढ़ाने के लिए केवल 40 पेंटासोडियम ट्रायफॉस्फेट (INS451 (i))
41	केवल ब्रीदिंग और बटेर कोटिंग के उपयोग के लिए नोट 41
42	सोर्बिक एसिड के रूप में नोट 42
43	टिन के रूप में नोट 43
44	SO ₂ के अवशेष के रूप में नोट 44
45	टार्टरिक एसिड के रूप में नोट 45
46	थीओडी प्रोपियनिक एसिड के रूप में नोट 46
47	ज़ाई एग योक के आधार पर नोट 47
48	केवल ओलिवेस के उपयोग के लिए नोट 48
49	केवल साइट्रस फलों के उपयोग के लिए नोट 49
50	केवल मछली के अण्डों के उपयोग के लिए नोट 50
51	केवल जड़ीबूटियों के उपयोग के लिए नोट 51
52	चॉकलेट मिल्क के अलावा नोट 52

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
53	केवल कोटिंग के लिए नोट 53
54	केवल कॉकटेल चेर्रीस और कंडिड चेर्रीस के उपयोग के लिए नोट 54
55	शिशुओं के लिए निर्धारित फार्मूला जो कि विशिष्ट डाइटरी उद्देश्य के लिए बनाये जाते हैं में विशिष्ट मानकों के लिए सोडियम, कैल्शियम और पोटैशियम एक सीमा के अंदर, अकेले या अन्य सोडियम, कैल्शियम और पोटैशियम साल्ट्स के साथ मिला कर उपयोग करने के लिए नोट 55
56	उन उत्पादों को छोड़ कर जिसमें स्टार्च उपस्थित होता है उनके लिए नोट 56
57	वजन के आधार पर 1 भाग बेंजॉल पराक्साइड और उसमें मिलाये जाने वाली अन्य सामग्री के 6 भाग से अधिक नहीं हों उसका उपयोग करने के लिए नोट 57
58	कैल्शियम के रूप में नोट 58
59	केवल पैकेजिंग गैस के उपयोग के लिए नोट 59
60	कार्बोनाटिंग एजेंट के रूप में उपयोग के अलावा CO ₂ का स्तर वाइन में 39.2 मिली ग्राम/ कि ग्राम से अधिक नहीं हो इसके लिए नोट 60
61	केवल कीमा की हुई मछली के उपयोग के लिये नोट 61
62	कॉपर के रूप में नोट 62
63	गैरमानकीकृत भोज्य सामग्री और फ्रोजेन मछली के टुकड़े (फिश फिंगर्स), फिश पोर्शन, फिश फिल्लेट्स ब्रेड और बटर के साथ या भोजन के अनुरूप ब्रेडेड तथा बटर कोटिंग के उपयोग के लिये नोट 63
64	केवल सूखी हुई बीन्स के उपयोग के लिये नोट 64
65	पोषक पदार्थों को तैयार करने से परिणाम के रूप में नोट 65
66	फार्मलडिहाइड के रूप में नोट 66
67	अंडे के तरल सफेद भाग के 8, 800 मिली ग्राम /कि ग्राम फास्फोरस के रूप में और अंडे के सफेद तरल भाग के 14, 700 मिली ग्राम /कि ग्राम फास्फोरस के रूप के अलावा उपयोग के लिये नोट 67
68	बिना शुगर के उत्पाद में को उपयोग में लाने के लिये नोट 68
69	केवल कार्बोनेटिंग एजेंट के रूप में उपयोग के लिये नोट 69
70	एसिड के रूप में नोट 70
71	केवल कैल्शियम, पोटैशियम और सोडियम साल्ट्स के लिये नोट 71
72	रेडी तो ईट के आधार पर नोट 72
73	पूरी मछली को छोड़ कर उपयोग के लिये नोट 73
74	शिशु खाद्य सामग्री के फॉर्मूले में तरल मट्टा और मट्टे से बने उत्पाद के उपयोग के अलावा नोट 74
75	केवल वेंडिंग मशीन से बिकने वाले मिल्क पाउडर के उपयोग के लिये नोट 75
76	केवल आलूओं के उपयोग के लिये नोट 76
77	उपयोग में आने वाले केवल विशिष्ट पोषण के लिये नोट 77
78	50, 000 मिली ग्राम / कि ग्राम में अचार और बलसामिक सिरके के उपयोग के अलावा नोट 78
79	केवल सूखे मेवे के उपयोग के लिये नोट 79
80	अधिकतम गहराई 5 मिमी की सतह पर 2 मिली ग्राम / डीएम ² का अनुप्रयोग समान है उसके लिये नोट 80
81	अधिकतम गहराई 5 मिमी की सतह पर 1 मिली ग्राम / डीएम ² का अनुप्रयोग समान है उसके लिये नोट 81
82	6000मिली ग्राम/ कि ग्राम श्रिम्प (क्रांगों क्रांगों और क्रांगों बुल्गारिस) के उपयोग के लिये नोट 82
83	केवल L (+)- के लिये नोट 83
84	केवल 1 साल से अधिक आयु वाले शिशुओं के उत्पादों के उपयोग के लिये नोट 84
86	केवल क्रीम के अलावा डेजर्ट टोपिंग के उपयोग के लिये नोट 86
87	उपचार के स्तर के आधार पर नोट 87
88	मिलायी गयी खादय सामग्री से प्राप्त परिणाम के रूप में नोट 88
89	केवल सैंडविच सप्रेडस के उपयोग के लिये नोट 89
90	केवल फिनिशड उत्पादों में उपयोग आने वाले मिल्क सुक्रोस के लिये नोट 90
91	बेंजोएट्स और सोर्बेट्स के अकेले या मिश्रण में प्रयोग के लिये नोट 91
92	टमाटर आधारित सौसेज को छोड़ने पर नोट 92
93	विटिस विनिफेरा अंगूरों से बनी प्राकृतिक वाइन को छोड़ने के लिये नोट 93
94	केवल लोगनीजा (ताजे, बिना पकाये सॉसेज) के उपयोग के लिये नोट 94

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
95	केवल सुरिमी और मछली के अंडे के उत्पाद के उपयोग के लिये नोट 95
96	उच्च प्रभाव का स्वीटनर के सूखे वजन के आधार पर नोट 96
97	कोको और चॉकलेट उत्पाद के आधार पर नोट 97
98	केवल धूल पर नियंत्रण के लिये उपयोग में आने वाला नोट 98
99	फिश फिल्लेट्स और कीमा की गयी मछली के उपयोग में आने वाला नोट 99
100	केवल क्रिस्टलाइन उत्पाद और शुगर टोपिंग्स के उपयोग में आने वाला नोट 100
101	चॉकलेट या चॉकलेट उत्पाद में अन्य इमल्सिफिएर्स को मिलाने पर जब कुल स्तर 15000 मिली ग्राम / .कि ग्राम से ऊपर न जाकर एक विशिष्ट मानक तक हो तब उपयोग में आने वाला नोट 101
102	केवल बेकिंग के उद्देश्य से वसा एमलशन्स के उपयोग में आने वाला नोट 102
103	400 मिली ग्राम/कि ग्राम तक विशिष्ट सफेद वाइन के उपयोग के अलावा काम में आने वाला नोट 103
104	अधिकतम 5000 मिली ग्राम /कि ग्राम अवशेष जो यीस्ट से बने बेकरी उत्पाद और बनने वाली ब्रेड से मिलते हैं के उपयोग में आने वाला नोट 104
105	5000 मिली ग्राम/ किलो ग्राम सूखी लौकी के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 105
106	500 मिली ग्राम/किलो ग्राम सरसों के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 106
107	अन्हाईड्रॉस सोडियम फेरो साइनाइड के रूप में 29 मिलीग्राम/ किलोग्राम फूड ग्रेड डेंड्रीडीक साल्ट के सोडियम फेरो साइनाइड (आई एन एस 535)और पोटैशियम फेरो साइनाइड (आई एन एस 536) के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 107
108	केवल कॉफी बीन्स के उपयोग में आने वाला नोट 108
109	$25 \text{ एल बी एस} / 1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ किलो ग्राम} / \text{एल बी}) \times (1 \text{ जी ए एल} / 3.75 \text{ लीटर}) \times (1 \text{ लीटर} / \text{किलो ग्राम}) \times (10 \text{ E 6 मिली ग्राम} / \text{किलो ग्राम}) = 3000 \text{ मिलि ग्राम} / \text{किलो ग्राम}$ स्तर पर रिपोर्ट करने के लिए उपयोग में आने वाला नोट 109
110	केवल फ्रोजेन फ्राइड आलू के उपयोग में आने वाला नोट 110
111	400 मिली ग्राम /किलो ग्राम शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण में काम आने वाला ग्लूकोस सिरप और 150 मिली ग्राम / किलो ग्राम शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण में काम आने वाला सूखा ग्लूकोस सिरप के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 111
112	केवल कढ़कस किये चीज़ के उपयोग में आने वाला नोट 112
113	एससुल्फाम पोटैशियम के रूप में बराबर (अधिकतम स्तर को एसपारटेम एससुल्फाम साल्ट के आधार पर 0.44 अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है)है 113 एसपारटेम एससुल्फाम साल्ट के एससुल्फाम पोटैशियम का एक साथ उपयोग जिसमें एसपारटेम की अधिकतम मात्रा से ऊपर न गयी हो (0.68 के बराबर एसपारटेम अधिकतम स्तर के आधार पर अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है
114	कोको पाउडर के अलावा उपयोग के लिए नोट 114
115	केवल पाइनएप्पल जूस के उपयोग के लिए नोट 115
116	केवल गुंथे हुए आटे के उपयोग में आने वाला नोट 116
117	1000 मिली ग्राम / किलो ग्राम लोगनीज़ा (ताज़े, अधपके सॉसेज) में उप्योग आने वाले नोट 117
118	1000 मिली ग्राम/ किलो ग्राम टोकिनो (ताज़े, अधपके सॉसेज) के उपयोग में आने वाला नोट 118
119	एससुल्फाम पोटैशियम के रूप में बराबर (अधिकतम स्तर को एसपारटेम एससुल्फाम साल्ट के आधार पर 0.64 अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है)है 119 एसपारटेम एससुल्फाम साल्ट के एससुल्फाम पोटैशियम का एक साथ उपयोग जिसमें एसपारटेम की अधिकतम मात्रा से ऊपर न गयी हो (0.68 के बराबर एसपारटेम अधिकतम स्तर के आधार पर अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है
120	2500 मिली ग्राम/किलो ग्राम कैवियार के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 120
121	100 मिली ग्राम / किलो ग्राम खमीरीकृत मछली के उत्पाद के अलावा के उपयोग में आने वाला नोट 121
122	देश में आयात के लिए राष्ट्रीय कानून के अंतर्गत उपयोग में आने वाला नोट 122
123	बेवरेजेज में pHकिमात्रा 1000 मिली ग्राम/किलो ग्राम में 3.5 से अधिक न होने के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 123
124	ऐसे उत्पाद जिनमें केवल 7 से कम इथेनॉल उपस्थित हो उसके अलावा उपयोग में आने वाला नोट 124
125	बेकिंग पैस के लिए एक रिलीज़ एजेंट के रूप में, केवल वनस्पति तेल के मिश्रण में उपयोग आने वाला नोट 125
126	केवल दिए गए आटे को आधा आधा और उसकी बेकिंग करने में उपयोग आने वाला नोट 126
127	ग्राहक के आधार पर सेवा करने के लिए उपयोग में आने वाले नोट 127
128	केवल टार्टरिक एसिड (आई एन एस 334) के उपयोग में आने वाल नोट 128

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
129	केवल अंगूर के जूस में अम्लीयता को नियंत्रित करने के रूप में उपयोग आने वाला नोट 129
130	130 अकेले या मिश्रण के रूप में : बुटलाईड हाइड्रोक्सीअनिसोल (आई एन एस 320), बुटलाईड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (आई एन एस 321), टरशरी बुटलाईडहाइड्रो क्विनोने (आई एन एस 319)और प्रोपिल जिलेट (आई एन एस 310)
131	केवल फ्लेवर करियर के उपयोग में आने वाला नोट
132	सेमी फ्रोजेन बेवरेजेज के 130 मिली ग्राम /किलो ग्राम की सूखी मात्रा के आधार पर उपयोग के अलावा प्रयुक्त किया जाने वाला नोट 132
133	133किसी भी मिश्रण के रूप में : बुटलाईड हाइड्रोक्सीअनिसोल (आई एन एस 320), बुटलाईड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (आई एन एस 321), और प्रोपिल जिलेट (आई एन एस 310) के 200 मिली ग्राम /किलो ग्राम, तथा अकेले उपयोग में सीमा से अधिक उपयोग ना करने की सूरत में प्रयुक्त किया जाने वाला नोट 133
134	अनाज से बने पुडिंग के 500 मिली ग्राम / किलो ग्राम के उपयोग के अलावा प्रयुक्त किया जाने वाला नोट 134
135	2000 मिली ग्राम /किलो ग्राम सूखा अखरोट, 1500 मिली ग्राम .किलो ग्राम ब्लीच किशमिश, 200 मिली ग्राम/ किलो ग्राम नारियल से निकला हुआ तेल जो लगभग ५० मिली ग्राम / किलो ग्राम हो उसके उपयोग में आने वाला नोट 135
136	कुछ हलके रंगों वाली सब्जियों के भूरे रंग में बदलने से रोकने के लिए उपयोग में लाया जाने वाला न्योते 136
137	फ्रोजेन अवोकेडो के 300 मिली ग्राम /किलो ग्राम के उपयोग में आने के अलावा प्रयुक्त किये जाने वाला नोट :137
138	केवल एनर्जी- रिडीयुस प्रोडक्ट्स के उपयोग के लिए नोट 138
139	मोलस्क, क्रस्टसिएस और इकाइनोडर्मस के उपयोग के लिये नोट 139
140	1000 मिली ग्राम / किलो ग्राम के डिब्बा बंद अबलोने (पौआ) के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 140
141	केवल सफेद चॉकलेट के उपयोग आने वाला नोट 141
142	कॉफी और चाय के अलावा नोट 142
143	केवल सूखी जिंजर अल और फलों के रस पर आधारित पेयों के उपयोग के लिये नोट 143
144	केवल खट्टे और मीठे उत्पादों के उपयोग के लिये नोट 144
145	एनर्जी रिडीयुस और अतिरिक्त शुगर नहीं मिले उत्पाद के उपयोग के लिये नोट 145
146	केवल बीटा कैरोटीन (सिंथेटिक)(आई एन एस 160 ए(i) के लिये नोट 146
147	मट्टे से बने शिशुओं के भोज्य उत्पाद को छोड़ कर उपयोग में आने वाले नोट 147
148	10000 मिली ग्राम /किलो ग्राम में माइक्रो स्वीटस और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 148
149	100 मिली ग्राम / किलोग्राम में मछली के अंडे के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 149
150	केवल सोया पर आधारित फार्मूले के उपयोग में आने वाला नोट 150
151	1000 मिली ग्राम /किलो ग्राम हाईड्रॉलाईज्ड प्रोटीन और एमिनो एसिड पर आधारित फार्मूला को छोड़ कर उपयोग में आने वाले नोट 151
152	केवल तलने में उपयोग होने वाले नोट 152
153	केवल इंस्टेंट नूडल्स के उपयोग में आने वाले नोट 153
154	केवल कोकोनट मिल्क के उपयोग में आने वाले नोट 154
155	केवल फ्रोजेन सेब के कतलों के उपयोग में आने वाले नोट 155
156	2500 मिली ग्राम /किलो ग्राम में माइक्रो स्वीटस और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 156
157	2000 मिली ग्राम /किलो ग्राम में माइक्रो स्वीटस और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 157
158	1000 मिली ग्राम /किलो ग्राम में माइक्रो स्वीटस और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 158
159	केवल पैनकेक सिरप और मेपल सिरप के उपयोग में आने वाले नोट 159
160	केवल रेडी टू ड्रिंक उत्पाद और रेडी टू ड्रिंक उत्पाद के लिये प्री मिक्सेस के उपयोग में आने वाला नोट 160
161	राष्ट्रीय कानून के विषय में देश के लिये आयत के उद्देश्य से, भूमिका में विशेष तौर पर सेक्शन 3 .2 के उपयोग के लिये नोट 161
162	केवल डीहाईड्रेटेड उत्पाद और सलामी जैसे उत्पाद के उपयोग में आने वाले नोट 162
163	3000 मिली ग्राम /किलो ग्राम में माइक्रो स्वीटस और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 163
164	30000 मिली ग्राम /किलो ग्राम में माइक्रो स्वीटस और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
	वाला नोट 164
165	केवल विशिष्ट पोषक उत्पादों के उपयोग के लिये नोट 165
166	केवल दूध पर आधारित सैंडविच स्प्रै के उपयोग लिये नोट 166
167	केवल डीहाईड्रेटे उत्पादों के उपयोग के लिये नोट 167
168	केवल क्विल्लया एक्सट्रेक्ट टाइप 1 (आई एन एस 999 (i)) के लिये नोट 168
169	केवल वसा पर आधारित सैंडविच स्प्रैडस के उपयोग के लिये नोट 169
170	वे उत्पाद जो खमीरीकृत दूध के लिये मानक हैं उनको छोड़ कर उपयोग में आने वाला नोट 170
171	अनहाईड्रॉस मिल्क फ़ैट को छोड़ कर उपयोग में आने वाला नोट 171
172	50 मिली ग्राम / किलो ग्राम के फलों के सौसेस, फलों के टोपिंग्स, कोकोनट क्रीम और फ्रूट बार्स के अलावा उपयोग के लिये नोट 172
173	इंस्टेंट नूडल्स जिसमें सब्जियां और अंडे मिले हुए हैं को छोड़ कर उपयोग में आने वाला नोट 173
174	मिले हुए और मिश्रण के रूप में : सोडियम अलुमिनोसिलिकेट (आई एन एस 554) कैल्शियम एलुमिनियम सिलिकेट (आई एनएस 556) आर एल्युमीनियम सिलिकेट (आई एन एस 559) 174
175	200 मिली ग्राम / किलो ग्राम की जेली टाइप फलों पर आधारित डिजर्ट के उपयोग के अलावा नोट 175
176	केवल डिब्बा बंद तरल कॉफी के उपयोग के लिये नोट 176
177	गैर मानकीकृत भोजन और कुचली हुई मछली का मांस तथा प्रोजेन स्टिकस (फिश फिंगर्स), फिश पोर्शन, फिश फिल्लेट्स पर मानकीकृत क्विक ब्रेड या बटेर कोटिंग की अनुमति के लिये नोट 177
178	कारमिनिक एसिड के रूप में नोट 178
179	केवल प्रोसेसिंग में प्राकृतिक रंग खत्म होने पर फिर से रेस्टोरिंग के उपयोग के लिये नोट 179
180	अकेले या मिश्रण में : बुटयलाटेड हाई ड्रॉक्सीएनिसोले (बी एच ए आई एन एस 320) और बुटयलाटेड हाईड्रॉक्सीटोल्यूनि (बी एच ए आई एन एस 321) नोट 180
181	अंथोस्यनिन के रूप में नोट 181
182	कोकोनट मिल्क के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 182
183	केवल चॉकलेट और चॉकलेट उत्पादों के वे उत्पाद जिनमें ऊपर की सतह को सजाने के लिये निर्धारित मानक के उपयोग के लिये नोट 183
184	केवल वे चावल जिन पर पोषक कोटिंग की गयी हो उनके उपयोग के लिये नोट 184
185	नोर्बिक्सिन के रूप में नोट 185
186	केवल वे आटे जिन में योज्य मिले हों उनके उपयोग के लिये नोट 186
187	केवल एस्कबील पलमिलेट (आई एन एस 304) के लिये नोट 187
188	अगार एसपारटेम – असेसुल्फ़मे साल्ट (आई एन एस 962) के साथ मिश्रण, अधिकतम स्तर पर उपयोग, एसपारटेम के रूप में प्रदर्शन हो रहा हो तो. इस स्तर से अधिक नहीं होने के लिये उपयोग किये जाने वाले नोट 188
189	रोल्ड ओट्स के अलावा नोट 189
190	500 मिली ग्राम / किलो ग्राम के खमीरीकृत दूध से बने पेय के लिये उपयोग के अलावा नोट 190
191	अगार एसपारटेम – असेसुल्फ़मे साल्ट (आई एन एस 962) के साथ मिश्रण, अधिकतम स्तर पर उपयोग, एसपारटेम के रूप में प्रदर्शन हो रहा हो तो. इस स्तर से अधिक नहीं होने के लिये उपयोग किये जाने वाले नोट 191
192	केवल तरल उत्पाद में उपयोग के लिये नोट 192
193	केवल क्रेस्टेसिन और फिश पास्ट्स में उपयोग के लिये नोट 193
194	केवल इंस्टेंट नूडल्स के लिये निर्धारित मानक के उपयोग के लिये नोट 194
195	195 किसी भी मिश्रण के रूप में : बुटलाईड हाइड्रोक्सीअनिसोल (बी एच ए 320), बुटलाईड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (बी एच टी आई एन एस 321), और टर्शरी हाईड्रॉक्विनोने (टी बी एच क्यू आई एन एस 319) के प्रयुक्त किया जाने वाला नोट 195
196	196 किसी भी मिश्रण के रूप में : बुटलाईड हाइड्रोक्सीअनिसोल (बी एच ए 320), बुटलाईड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (बी एच टी आई एन एस 321), और प्रोपिल जिलेट (एन एस 310) में प्रयुक्त किया जाने वाला नोट 196
197	अकेले या किसी भी मिश्रण के रूप में : बुटलाईड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (बी एच टी आई एन एस 321), और प्रोपिल जिलेट (एन एस 310) में प्रयुक्त किया जाने वाला नोट 197
198	केवल ठोस उत्पाद (जैसे एनर्जी, मील रिप्लेसमेंट और फोर्टीफ़िएड बार्स) के उपयोग के लिये नोट 198
199	6000 मिली ग्राम / किलो ग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 199

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
200	स्टेविओल के बराबर 120 मिली ग्राम / किलो ग्राम जापानी स्टाइल से बनी पोर्क लोइन की लक्स हैम (अधपकी और गर्म नहीं की हुई) के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 200
201	केवल सुगन्धित उत्पाद के उपयोग के लिये नोट 201
202	केवल सॉसेज के उत्पादन में काम आनेवाले लवण जल के उपयोग में आने वाला नोट 202
203	केवल चबाने वाले खाद्य पदार्थ के उपयोग में आने वाला नोट 203
204	50 मिली ग्राम / किलो ग्राम के लोगन और लीची के अलावा उपयोग आने वाला नोट 204
205	50 मिली ग्राम / किलो ग्राम की हलके रंग की सब्जियों के भूरे रंग के होने से बचाने के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 205
206	30 मिली ग्राम / किलो ग्राम के गीले नारियल से उत्पाद बनाने के लिये निर्धारित मानक ब्लीचिंग एजेंट के रूप में उपयोग आने के अलावा 206
207	50000 मिली ग्राम / किलो ग्राम के सोयाबीन सॉस की प्रोसेसिंग के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 207
208	केवल सूखे और डीहाईड्रेटेड उत्पाद के उपयोग में आने वाले नोट 208
209	पॉवडर के रूप में मिलने वाला स्किम्ड मिल्क और वेजिटेबल फ़ैट को मिला कर बनने वाले निर्धारित मानक वाले उत्पाद को छोड़कर उपयोग में आने वाला नोट 209
210	क्विक फ़ोजेन फिश स्टिकस (फिश फिंगर्स) फिश पोर्शन और फिश फिल्लेटस – ब्रेडेड या बटर के लिये गैर मानकीकृत भोजन और फिश फिलेटस तथा कुचली हुई मछली के निर्धारित मानक के लिये नोट 210
211	केवल नूडल्स के उपयोग के लिये नोट 211
212	3000 मिली ग्राम/ किलो ग्राम के शोरबा या सूप उत्पाद के लिये निर्धारित मानक के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 212
213	केवल उच्च मीठापन वाले तरल पद के उपयोग के लिये नोट 213
214	डैरी फ़ैट स्प्रिडस के लिये निर्धारित मानक वाले उत्पादों को छोड़ कर उपयोग में आने वाले नोट 214
215	फ़ैट स्प्रिडस और ब्लेंडेड स्प्रिडस के लिये निर्धारित मानक वाले उत्पादों के अलावा नोट 215
216	केवल मक्के के बने उत्पादों के उपयोग में आने वाला नोट 216
217	300 मिली ग्राम / किलो ग्राम टोपिंग्स के अलावा उपयोग में आने वाले नोट 217
218	सूखे नारियल के लिये मानक बने उत्पादों को केवल सुल्फ़िटेड को प्रेसेर्वेटिव्स और एंटी आक्सीडेंटस के रूप में उपयोग करने वाला नोट 218
219	5000 मिली ग्राम / किलो ग्राम के गैर अल्कोहलिक अनीसीड से बने, नारियल से बने और बादाम से बने पेय के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 219
220	खमीरीकृत होने के बाद सुगन्धित उत्पादों को गरम करके उपयोग में लाने के लिये नोट 220
221	केवल पहले से तले हुए आलुओं के स्लाइसेस और आलू के आटे की लोइयों के उपयोग के लिये नोट 221
222	केवल 0.6 से अधिक वाटर एक्टिविटी के साथ कोलेजन आधारित केसिंग के उपयोग के लिये नोट 222
223	3000 मिली ग्राम / किलो ग्राम सब्जी, मांस, फलों से बने उत्पाद के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 223
224	सुगन्धित बियर को छोड़ कर नोट 224
225	12000 मिली ग्राम / किलो ग्राम सेल्फ –रेजिंग फ़्लौर के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 225
226	35000 मिली ग्राम / किलो ग्राम मीट टेंडरिज़रके अलावा उपयोग में आने वाला नोट 226
227	स्टर्लाइज्ड और यू एच टी ट्रीटेड दूध के उपयोग के लिये नोट 227
228	1320 मिली ग्राम / किलो ग्राम में मट्टे के प्रोटीन की प्रोसेसिंग के लिये प्रयुक्त किये गए उच्च स्तर के प्रोटीन वाले मट्टे के अलावा उपयोग में आने वाला नोट 228
229	केवल फ़्लौर ट्रीटमेंट एजेंट, राइज़िंग एजेंट और लीवेनिंग एजेंट के उपयोग के लिये नोट 229
230	केवल अम्लीयता नियंत्रण के उपयोग के लिये नोट 230
231	फ़लेवर किण्वित दूध में और केवल किण्वन के बाद उष्मा उपचारित फ़लेवर किण्वित दूध के उपयोग के लिए नोट 231
232	वनस्पति वसा में 232 उपयोग के लिए मानकों के अनुरूप खाद्य वसा और तेल के लिए, केवल व्यक्तिगत मानकों द्वारा कवर नहीं हो
233	नाइसिन के रूप में नोट 233
234	केवल स्टेबिलाइजर या थिकनर के रूप में प्रयोग के लिए नोट 234
235	केवल पुनर्गठित और पुनर्संयोजित उत्पादों में प्रयोग के लिए नोट 235
236	उन उत्पादों को छोड़कर जो क्रीम और तैयार क्रीम (पुनर्गठित क्रीम और पुनर्संयोजित क्रीम पैकिंग पूर्व तरल क्रीम) के

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
	मानकों के अनुरूप है, नोट 236
237	उन उत्पादों को छोड़कर जो शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप है, नोट 237
238	उन उत्पादों के उपयोग को छोड़कर जो शिशुओं और जीएमपी में युवा बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप है, नोट 238
239	उन उत्पादों को छोड़कर जो डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों के अनुरूप है, नोट 239
240	सोडियम के लिए उपयोग का स्तर डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों में सूचीबद्ध सीमा के भीतर है, नोट 240
241	केवल स्युरिमि उत्पादों में उपयोग के लिए, नोट 241
242	केवल एंटीऑक्सीडेंट के रूप में उपयोग के लिए, नोट 242
243	उन उत्पादों के इस्तेमाल के लिए जो उत्प्रेरक एजेंट के रूप में केवल शिशुओं और युवा बच्चों के लिए ही प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप है, नोट 243
244	केवल बिस्कुट के लिए गूथे हुए आटे में इस्तेमाल के लिए, नोट 244
245	केवल मसालेदार सब्जियों में इस्तेमाल के लिए नोट 245
246	अकेले या संयोजन में- एल्यूमीनियम अमोनियम सल्फेट (आईएनएस 523) और सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट (अम्लीय और बुनियादीय) आईएनएस 541 (क), (ख)। नोट 246
247	केवल कुजुकिरी और हारुसेम में इस्तेमाल के लिए, नोट 247
248	केवल उत्प्रेरक एजेंट के रूप में इस्तेमाल के लिए, नोट 248
249	केवल स्टीम ब्रेड और बन्स के लिए उत्प्रेरक एजेंट के रूप में इस्तेमाल के लिए, नोट 249
250	केवल उबला हुआ मोलस्क और टिस्कंदानी में इस्तेमाल के लिए, नोट 250
251	केवल प्रसंस्कृत अमेरिकी चीज में इस्तेमाल के लिए, नोट 251
252	केवल स्वः-उत्प्रेरक आटा और स्वः-उत्प्रेरक मकई के भोजन में इस्तेमाल के लिए, नोट 252
253	केवल शुष्क मिश्रण हॉट चॉकलेट में इस्तेमाल के लिए, नोट 253
254	लवण जो निर्माण के दौरान केवल सूखे लवणित चीज के इस्तेमाल में प्रयुक्त होते हैं, नोट 25
255	उन सीजनिंग के उपयोग को छोड़कर जो खाद्य श्रेणी 15.1 में 1 700 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर प्रयुक्त होते हैं, नोट 255
256	नूडल्स में इस्तेमाल के लिए, लस मुक्त पास्ता और पास्ता उद्दिष्ट हाइपोप्रोटेइक आहार के लिए, नोट 256
257	केवल चिंराट और झींगे में इस्तेमाल के लिए नोट 257
258	मेपल सिरप को छोड़कर, नोट 258
259	अकेले या संयोजन में- सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट (आईएनएस 554) और कैल्शियम एल्यूमीनियम सिलिकेट (आईएनएस 556)। नोट 259
260	केवल पाउडर पेय वाइटनर में इस्तेमाल के लिए, नोट 260
261	केवल उष्ण उपचारित छाछ में इस्तेमाल के लिए, नोट 261
262	केवल खाद्य कवक और कवक उत्पादों में इस्तेमाल के लिए, नोट 262
263	उनके उपयोग को छोड़कर जो मसालेदार कवक के 20000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर है, नोट 263
264	उन निष्फल कवक के उपयोग को छोड़कर जो 5 000 मिग्रा./किग्रा. के स्तर पर, साइट्रिक एसिड (आईएनएस 330) और लैक्टिक एसिड (आईएनएस 270), अकेले या संयोजन में है। नोट 264
265	स्कूइसट्रेट के रूप में, केवल जल्द जमे हुए फ्रेंच फ्राइड आलू में उपयोग के लिए, नोट 265
266	अटलांटिक हेरिंग और स्पार्ट लवणों को छोड़कर, नोट 266
267	उन उत्पादों को छोड़कर जो सॉल्टिड मछली और सूखी सॉल्टिड मछली के गेडीडेई परिवार की मछलियों, सूखे शार्क-मत्स्यपंखों के लिए मानक, समुद्री और मीठे पानी में क्रैकरर्स मछली के मानक, क्रस्टेशियंस और मोलस्का सीपदार मछली, और बोइल्ड नमकीन स्वाद की छोटी मछली के मानकों के अनुरूप है। नोट 267
268	अकेले या संयोजन में- आईएनएस 471, 472ए, 472बी और 472सी उत्पाद जो शिशुओं और युवा बच्चों के लिए अनाज

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
	आधारित प्रसंस्करण के मानकों के अनुरूप है, नोट 268
269	उत्पाद जो अकेले या संयोजन में अन्य संशोधित स्टार्च के साथ शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप थिकनर्स के रूप में नोट 269
270	उत्पाद जो 60,000 मिग्रा./किग्रा. के स्तर पर अकेले या संयोजन में अन्य स्टार्च थिकनर्स के साथ डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों के अनुरूप इस्तेमाल होते हैं, नोट 270
271	उत्पाद जो डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों के अनुरूप इस्तेमाल होते हैं, नोट 271
272	अकेले या संयोजन में: आईएनएस 410, 412, 414, 415 उत्पाद जो 20000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर लस-मुक्त अनाज में खाद्य आधारित और अन्य उत्पादों में 10000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज के मानक के अनुरूप है, नोट 272
273	अकेले या संयोजन में: उन आईएनएस 410, 412, 414, 415 और 440 उत्पादों को छोड़कर जो 20,000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए ग्लूटेनफ्री में अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के लिए प्रसंस्कृत अनाज मानक के अनुरूप है, नोट 273
274	शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानक के अनुरूप उत्पाद के 15000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर इस्तेमाल है, नोट 274
275	उन उत्पादों में जो डिब्बाबंद बेबी फूड्स के लिए मानक के अनुरूप 15000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर इस्तेमाल है, नोट 275
276	उत्पाद जो अकेले या संयोजन में अन्य संशोधित स्टार्च के साथ डिब्बाबंद बेबी फूड्स के लिए मानक के अनुरूप थिकनर्स के रूप में 276
277	उन वर्जिन और शीत प्रतीत तेल उत्पाद को छोड़कर जो जैतून का तेल और जैतून का तेल खली के लिए मानक के अनुरूप है, नोट 277
278	केवल दाब आधारित फेंटी हुई क्रीम और पैकड क्रीम के लिए इस्तेमाल है, नोट 278
279	उन उत्पादों को छोड़कर जो खाद्य कवक और कवक उत्पादों के लिए मानक के अनुरूप है, नोट 279
280	केवल मसालेदार मूली में इस्तेमाल है, नोट 280
281	उन ताजा कीमा उत्पादों के इस्तेमाल के लिए जो कीमा मांस के अलावा दूसरे घटक भी रखता है, नोट 281
282	केवल गैर एमीडेटेड पैक्टिन्स का प्रयोग डिब्बाबंद बेबी खाद्यों के मानक के लिए प्रयोग किया जा सकता है, नोट 282
283	केवल डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानक के अनुरूप फल आधारित डिब्बाबंद शिशु आहार में इस्तेमाल है, नोट 283
284	उन उत्पादों में जो अकेले या संयोजन में आईएनएस 1412, 1413, 1414 और 1440 के अंतर्गत विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए शिशु फार्मूले और शिशु फार्मूला के मानक के अनुरूप है, नोट 284
285	उन उत्पादों में जो अकेले या संयोजन में आईएनएस 1412, 1413, 1414 और 1422 के अंतर्गत अनुवर्ती फॉर्मूला के मानक के अनुरूप है, नोट 285
286	उन उत्पादों में इस्तेमाल के लिए जो ठीक प्रकार से काटे, पकाए मांस के मानक और लंच मांस के लिए मानक के अनुरूप है, नोट 286
287	उन उत्पादों को छोड़कर जो 30 मिग्रा./किग्रा. पर कोर्नड बीफ के मानकों के अनुरूप अवशिष्ट NO2 आयरन के रूप में इस्तेमाल है, नोट 286
288	उन उत्पादों में इस्तेमाल के लिए जो कुक्कडकर्डहम एंड कुक्कडकर्डफोर सोल्डर के मानक के अनुरूप है, नोट 288
289	सोडियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट के उपयोग के लिए 289 (आईएनएस 339 (i)), डाइसोडियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 339 (ii)), ट्राइसोडियम फॉस्फेट (आईएनएस 339 (iii)), पोटेशियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (i)), डाइपोटेशियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (ii)), ट्राइपोटेशियम फॉस्फेट (आईएनएस 340 (iii)), कैल्शियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 341 (i)), कैल्शियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 341 (ii)), ट्राइकैल्शियम फॉस्फेट (आईएनएस 341 (iii)), डाइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (i)), ट्राइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (ii)), टेट्रासोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (iii)), टेट्रोपोटेशियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (v)), कैल्शियम डाइहाइड्रोजन डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (vii)), पेंटासोडियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (i)), पेंटापोटेशियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (ii)), सोडियम पोलिफास्फेट (आईएनएस 452 (i)), पोटेशियम पोलिफास्फेट (आईएनएस 452 (ii)), सोडियम कैल्शियम पोलिफास्फेट (आईएनएस 452 (iii)), कैल्शियम पोलिफास्फेट (आईएनएस 452 (iv)), अमोनियम पोलिफास्फेट (आईएनएस 452 (v)), उन बोन फॉस्फेट (आईएनएस 542) उत्पादों में जो ह्यूमेक्टैन्स के रूप में कुक्कड क्यूर्ड हेम और कुक्कड क्यूर्ड पोर्क सोल्डर के मानकों के अनुरूप है, फास्फोरस के रूप में फॉस्फेट की कुल मात्रा (स्वाभाविक रूप से मौजूद है और शामिल है) 3 520 मिग्रा./किग्रा. से अधिक नहीं होगी।

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
290	उन उत्पादों में इस्तेमाल के लिए जो ठीक प्रकार से काटे, पकाए मांस के मानक और लंच मांस के लिए 15मिग्रा./किग्रा. पर केवल बाइंडर्स के साथ उत्पादों में रंगों के होने वाले विस्थापन के लिए मानक के अनुरूप है, नोट 290
291	उन बीटा-एपो-8'-केरोटिनल (आईएनएस 160ई) और बीटा-एपो-8'-केरोटेनोइक एसिड के इस्तेमाल को छोड़कर जो मिथाइल या एथिल एस्टर (आईएनएस 160एफ) के 35 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर है, नोट 291
292	25000 मिग्रा./ किग्रा स्तर पर उन हाइड्रोलाइज्ड प्रोटीन और/या एमिनो एसिड जो सूत्र आधारित सूत्र है, नोट 292
293	सैपोनिन आधार पर , नोट 293
294	उन तरल उत्पादों में उपयोग को छोड़कर जो स्टेवियोल समकक्ष के रूप में 600 मिग्रा./किग्रा स्तर पर है, नोट 294
295	उन उत्पादों के इस्तेमाल में जो एसिड नियामक के रूप में केवल डिब्बाबंद बेबी फूड्स के लिए मानक के अनुरूप है, नोट 295
296	उन पेरिला में इस्तेमाल को छोड़कर जो ब्राइन के 780 मिग्रा./किग्रा. पर है, नोट 296
297	अनहाइड्रोज के आधार पर खाने के लिये तैयार खाद्य का स्तर 200 मिग्रा./किग्रा. से अधिक नहीं होगा. नोट 297
298	केवल प्रोबोलोन चीज में उपयोग के लिए , नोट 298
299	ब्रेडिड या बेटर लेपन में फास्फोरस के रूप में 400 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर एकल या संयोजन में क्रिक प्रोजेन फिश स्टिक (फिश फिंगरस), फिश पोर्शन और फिश फिलेट्स के मानक के अनुसार हो, नोट 299
300	केवल नमकीन स्क्वड ही में उपयोग के लिए नोट 300
301	अंतरिम अधिकतम स्तर पर , नोट 301
302	सोडियम डाइहाइड्रोजेन फॉस्फेट के उपयोग के लिए (आईएनएस 339 (प)), डाइसोडियम हाइड्रोजेन फॉस्फेट (आईएनएस 339 (पप)), ट्राइसोडियम फॉस्फेट (आईएनएस 339 (iii)), पोटेशियम डाइहाइड्रोजेन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (i)), डाइपोटेशियम हाइड्रोजेन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (ii)), ट्राइपोटेशियम फॉस्फेट (आईएनएस 340 (iii)), कैल्शियम डाइहाइड्रोजेन फॉस्फेट (341 (i)), कैल्शियम हाइड्रोजेन फॉस्फेट (आईएनएस 341 (ii)), ट्राइकैल्शियम फॉस्फेट (आईएनएस 341 (iii)), डाइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (i)), ट्राइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (ii)), टेट्रासोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (iii)), टेट्रापोटेशियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (v)), कैल्शियम डाइहाइड्रोजेन डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (अपप)), पेंटासोडियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (i½)), पेंटापोटेशियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (ii)), सोडियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (i)), पोटेशियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (ii)), सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (iii)½), कैल्शियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (iv)½), अमोनियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (v)), और हड्डी फॉस्फेट (आईएनएस 542) फॉस्फोरस के रूप में 1320 मिलीग्राम ६ किग्रा में लंच मांस के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों में ह्यूमेक्टेंट्स और पकाया ठीक कटा मांस के रूप में । (स्वाभाविक रूप से मौजूद है और कहा कि) फॉस्फेट की कुल राशि फॉस्फोरस के रूप में 3520 मिलीग्राम / किग्रा से अधिक नहीं होगी, नोट 302
303	केवल खटास पैदा क्रीम मक्खन में पीएच स्थिरता प्राप्त करने के रूप में उपयोग के लिए, नोट 303
XS88	कोर्न गोमांस के लिए मानकों के अनुरूप इस्तेमाल को छोड़कर, नोट एक्सएस 88
XS89	लंच मांस के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के इस्तेमाल को छोड़कर, नोट एक्सएस 89
XS96	उन कुकड कर्ड हाम के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के इस्तेमाल को छोड़कर, नोट एक्सएस96
XS97	उन कर्ड पोर्क शोल्डर के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के इस्तेमाल को छोड़कर, नोट एक्सएस97
XS98	उन कुकड कर्ड चोपड मीट के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के इस्तेमाल को छोड़कर, नोट एक्सएस98

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान		
ये प्रावधान जीएमपी सारणी के अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों के लिए लागू नहीं होते		
आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह	नोट
		निम्नलिखित योजकों को 3.1 (8) में सीमांकित के रूप में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) की शर्तों के तहत सभी खाद्य श्रेणी में उल्लिखित रूप में इस्तेमाल किया

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान		
ये प्रावधान जीएमपी सारणी के अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों के लिए लागू नहीं होते		
आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह	नोट
		जा सकता है।
260	एसिटिक एसिड, ग्लेशियल	
472a	ग्लिसरॉल के एसिटिक और फेटी एसिड एस्टर्स	
1422	एसिटिलेटिड डिस्चार्ज एडीपेट	
	एसिटिलेटिड डिस्चार्ज फॉस्फेट	
1451	एसिटिलेटिड ऑक्सिडाइज स्टार्च	
1401	एसिड-ट्रिटेड स्टार्च	
406	अगार	
400	एल्मोनिक एसिड	
1402	एल्केलाइन ट्रिटेड स्टार्च	
403	अमोनियम एल्गाएनेट	
503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	
510	अमोनियम क्लोराइड	
503(ii)	अमोनियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	
527	अमोनियम हाइड्रॉक्साइड	
1100(i)	एस्परजिलस ओरीजे वर. से अल्फा-एमाइलेज	
1100(iv)	बेसिलस मेगाटेरिएम से अल्फा एमाइलेज बेसिलस सबटिल्स में व्यक्त किया	
1100(v)	बेसिलस स्टियरोथर्मोफिलस से अल्फा एमाइलेज बेसिलस सबटिल्स में व्यक्त किया	
1100(ii)	बेसिलस स्टियरोथर्मोफिलस से अल्फा एमाइलेज	
1100(iii)	बेसिलस सबटिल्स से अल्फा एमाइलेज	
300	एस्कार्बिक एसिड, एल-	
162	लाल चुकंदर	
1403	प्रक्षालित स्टार्च	
1101(iii)	ब्रोमीलेन	
629	कैल्शियम 5'-ग्यूएनीलेट	
633	कैल्शियम 5'-आईनोसीनेट	
634	कैल्शियम 5'-राइबोन्यूक्लियोटाइड्स	
263	कैल्शियम एसीटेट	
404	कैल्शियम एल्गाएनेट	
302	कैल्शियम एस्कार्बेट	
170(i)	कैल्शियम कार्बोनेट	
509	कैल्शियम क्लोराइड	
623	कैल्शियम डि-एल-ग्लूटामेट	
578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	
526	कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड	
327	कैल्शियम लैक्टेट	
352(ii)	कैल्शियम मेलेट, डीएल-	
529	कैल्शियम ऑक्साइड	
282	कैल्शियम प्रोपियोनेट	

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान		
ये प्रावधान जीएमपी सारणी के अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों के लिए लागू नहीं होते		
आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह	नोट
552	कैल्शियम सिलिकेट	
516	कैल्शियम सल्फेट	
150a	कारमेल एल- प्लेन कारमेल	
1100(vi)	बेसिलस लिचिनिफोर्मिस से कार्बोहाइड्रेस	
290	कार्बन डाइऑक्साइड	
410	केरोब सेम गम	
407	केरेगीनेन	
427	कासिआ गम	
140	क्लोरोफिल्स	
330	साइट्रिक एसिड	
472c	ग्लिसरॉल के साइट्रिक और फ़ैटी एसिड इस्टर	
468	क्रॉस-लिंकड सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज (क्रॉस-लिंकड-सेलूलोज गम)	
424	कर्डलेन	
457	साइक्लोडेक्ड्रिन, अल्फा-	
458	साइक्लोडेक्ड्रिन, गामा-	
1504(i)	साइक्लोटेट्राग्लूकोज	
1504(ii)	साइक्लोटेट्राग्लूकोज सिरप	
1400	डेक्स्ट्रिन्स, रोस्टेड स्टार्च	
628	डाइपोटेशियम 5'-ग्युएनीलेट	
627	डाइपोटेशियम 5'-ग्युएनीलेट	
631	डाइसोडियम 5'-आइनोसिनेट	
635	डाइसोडियम 5'-राइबोन्यूक्लिओटाइड्स	
1412	डिस्टार्च फॉस्फेट	
315	एरीथ्रोबिक एसिड (आइसोएस्कोर्बिक एसिड)	
968	एरीथ्रिटोल	
462	इथाइल सेलूलोज	
467	इथाइल हाइड्रोक्सीइथाइल सेलूलोज	
297	फ़्युमेरिक एसिड	
418	गेलेन गम	
575	ग्लूकोनो डेल्टा-लैक्टोन	
1102	ग्लूकोज ऑक्सीडेज	
620	ग्लूटामिक एसिड, एल ()-	
422	ग्लिसरॉल	
626	ग्युएनिलिक एसिड, 5'-	
412	ग्वार गम	
414	गम अरबी (गम बबूल)	
507	हाइड्रोक्लोरिक एसिड	

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान		
ये प्रावधान जीएमपी सारणी के अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों के लिए लागू नहीं होते		
आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह	नोट
463	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलूलोज	
1442	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डिस्टार्च फॉस्फेट	
464	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथायलसेलुलॉज	
1440	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	
630	आइनोसिनिक एसिड, 5'-	
953	आइसोमैल्ट (हाइड्रोजनीकृत आइसोमाल्टयूलोज)	
416	कराया गम	
425	कोंजेक आटा	
270	लैक्टिक एसिड, एल-, डी- और डीएल-	
472b	ग्लिसरॉल के लैक्टिक और फैंटी एसिड एस्टर	
966	लेक्टोल	
322(i)	लेसिथिन	
1104	लाइपेसेस	
160d(iii)	लाइकोपीन, ब्लेकेसलिआ ट्रिस्पोरा	
160d(i)	लाइकोपीन, सिंथेटिक	
160d(ii)	लाइकोपीन, टमाटर	
504(i)	मैगनीशियम कार्बोनेट	
511	मैगनीशियम क्लोराइड	
625	9मैगनीशियम डि-एल-ग्लूटामेट	
580	मैगनीशियम ग्लूकोनेट	
528	मैगनीशियम हायड्रॉक्साइड	
504(ii)	मैगनीशियम हाइड्रॉक्साइड कार्बोनेट	
329	मैगनीशियम लैक्टेट, डीएल	
530	मैगनीशियम ऑक्साइड	
553(i)	मैगनीशियम सिलिकेट, सिंथेटिक	
518	मैगनीशियम सल्फेट	
296	मेलिक एसिड, डीएल	
965(i)	माल्टीटोल	
965(ii)	माल्टीटोल सिरप	
421	मेन्निटोल	
461	मिथाइल सेलुलोज	
465	मिथाइल एथाइल सेलुलोज	
460(i)	माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज (सेलुलोज जेल)	
471	फैंटी एसिड के मोनो - और डि-ग्लिसराइड	
624	मोनोअमोनियम एल- ग्लूटामेट	
622	मोनोपोटेशियम एल- ग्लूटामेट	
621	मोनोसोडियम एल-ग्लूटामेट	
1410	मोनोस्टार्च फॉस्फेट	
	नाइट्रोजन	

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान		
ये प्रावधान जीएमपी सारणी के अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों के लिए लागू नहीं होते		
आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह	नोट
941		
942	नाइट्रोस ऑक्साइड	
1404	आक्सिडाइज स्टार्च	
1101(ii)	पेपैन	
440	पेक्टिन्स	
1413	फास्फेटेड डिस्टार्च फॉस्फेट	
1200	पोलीडेक्ट्रोसेस	
964	पोलीग्लाइसिटोल सिरप	
1202	पोलीविनाइलपाइरोलिडॉन, अधुलनशील	
632	पोटेशियम 5' - आइनोसिनेट	
261	पोटेशियम एसीटेट	
402	पोटेशियम एल्गाएनेट	
303	पोटेशियम एस्कोर्बेट	
501(i)	पोटेशियम कार्बोनेट	
508	पोटेशियम क्लोराइड	
332(i)	पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	
577	पोटेशियम ग्लूकोनेट	
501(ii)	पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	
515(ii)	पोटेशियम हाइड्रोजन सल्फेट	
525	पोटेशियम हाइड्रॉक्साइड	
326	पोटेशियम लैक्टेट	
351(ii)	पोटेशियम मेलेट	
283	पोटेशियम प्रोपियोनेट	
515(i)	पोटेशियम सल्फेट	
460(ii)	पाउडर सेलूलोज	
407a	प्रसंस्कृत ईयूकिऊमा समुद्री शैवाल (पी इ एस)	
944	प्रोपेन	
280	प्रोपियोनिक एसिड	
1101(i)	प्रोटिज	
1204	पुल्लुलन	
470(i)	अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ माइरिस्टिक, पामिटिक और स्टीयरिक एसिड के लवण	
470(ii)	कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ ओलिक एसिड के लवण	
551	सिलिकॉन डाइऑक्साइड, एमोरफस	

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान		
ये प्रावधान जीएमपी सारणी के अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों के लिए लागू नहीं होते		
आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह	नोट
350(ii)	सोडियम डीएल-मेलेट	
262(i)	सोडियम एसीटेट	
401	सोडियम एल्गाएनेट	
301	सोडियम एस्कोर्बेट	
500(i)	सोडियम कार्बोनेट	
466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज (सेलूलोज गम)	
469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज, एंजायमेटिकली हाइड्रोलाइस्ड (सेलूलोज गम, एंजायमेटिकली हाइड्रोलाइज्ड)	
331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	
316	सोडियम एरिथोरबेट (सोडियम आइसोएस्कोर्बेट)	
365	सोडियम फ्यूमरेट्स	
576	सोडियम ग्लूकोनेट	
350(i)	सोडियम हाइड्रोजन डीएल-मेलेट	
500(ii)	सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	
514(ii)	सोडियम हाइड्रोजन सल्फेट	
524	सोडियम हाइड्रॉक्साइड	
325	सोडियम लैक्टेट	
281	सोडियम प्रोपियोनेट	
500(iii)	सोडियम सिस्क्वूकार्बोनेट	
514(i)	सोडियम सल्फेट	
420(i)	सोर्बिटॉल	
420(ii)	सोर्बिटॉल सिरप	
1420	स्टार्च एसीटेट	
1450	स्टार्च सोडियम ऑक्टेनाइल स्यूसीनेट	
1405	स्टार्च, एंजाइम ट्रीटेड	
553(iii)	टेल्क	
417	तारा गम	
957	थाउमेटिन	
171	टाइटेनिअम डाइऑक्साइड	
413	ट्रेगेकेन्थ गम	
1518	ट्राइएसिटिन	
380	ट्राइअमोनियम साइट्रेट	
333(iii)	ट्राइकैल्शियम साइट्रेट	
332(ii)	ट्राइपोटेशियम साइट्रेट	
331(iii)	ट्राइसोडियम साइट्रेट	
415	जिंक गम	
967	जाइलिटॉल	

जीएमपी सारणी का परिशिष्ट

जीएमपी सारणी की सामान्य शर्तों से अपवर्जित खाद्य श्रेणियां अथवा व्यक्तिगत खाद्य पदार्थ

क्र. सं.	श्रेणी संख्या	खाद्य श्रेणी
1	01.1.1	दूध और छाछ (सादी) (उष्ण-संसाधित छाछ को छोड़कर)
2	01.2	किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 डेयरी-आधारित पेयों को छोड़कर
3	01.4.1	पास्चरीकृत क्रीम (सादा)
4	01.4.2	विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, फेंटना और फेंटी गई क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)
5	01.6.3	छेना चीज
6	01.6.6	छेना प्रोटीन चीज
7	01.8.2	शुष्कित छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज को छोड़कर
8	02.1	वसा और तेल जो अनिवार्य रूप से पानी से मुक्त होते हैं
9	02.2.1	बटर
10	04.1.1	ताजे फल
11	04.2.1	ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
12	04.2.2.1	अनुपचारित ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों (सोयाबीन समेत), और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
13	04.2.2.7	खाद्य श्रेणियों 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत खमीरीकृत सोयाबीन उत्पादों को छोड़कर खमीरीकृत वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल उत्पाद
14	06.1	चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फलेकड) अनाज
15	06.2	आटा और माँड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)
16	06.4.1	ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इसी प्रकार के उत्पाद
17	06.4.2	सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद
18	08.1	ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम
19	09.1	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित ताजा मछली और मछली उत्पाद
20	09.2	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद
21	10.1	ताजा अंडे
22	10.2.1	तरल अंडे उत्पाद
23	10.2.2	जमे हुए अंडे उत्पाद
24	11.1	परिष्कृत और कच्ची शक्कर
25	11.2	ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 (नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी) के उत्पादों को छोड़कर
26	11.3	गुड़ और गुड़ के उत्पादों के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इसके उलट भी

क्र. सं.	श्रेणी संख्या	खाद्य श्रेणी
		परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 (नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी) को छोड़कर
27	11.4	अन्य शुगर और सिरप (उदाहरणार्थ जाइलोस, मेपल सिरप, शुगर टोपिंग्स)
28	11.5	शहद
29	12.1	नमक और नमक के विकल्प
30	12.2.1	जड़ीबूटियां एवं मसाले (मसालों को छोड़कर)
31	13.1	शिशु फार्मूले, फॉलो-अप फार्मूले और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले:
32	13.2	शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए पूरक आहार
33	14.1.1	पानी
34	14.1.2	फल और सब्जी का रस
35	14.1.3	फल और सब्जी का नेक्टर
36	14.1.5	कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क, और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ
37	14.2.3	अंगूर वाइन

युद्धवीर सिंह मलिक, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन—III/4/असा./187-ओ/15/155]

नोट: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना संख्या 2-15015/30/2010 तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्ती निम्न अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए:

- (i) एफ. सं. 4-15015/30/2011 तारीख 7 जून, 2013
- (ii) एफ. सं. पी.15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई तारीख 27 जून, 2013
- (iii) एफ. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013
- (iv) एफ. सं. पी.15025/262/13-पीए/एफएसएसएआई तारीख 5 दिसंबर, 2014
- (v) एफ. सं. 1-83एफ/एससीआई. पैन-अधि./एफएसएसएआई-2012 तारीख 17.02.2015

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 4th August, 2015

F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014.—The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with Section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (1), 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 Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestion, if any, duly supported by scientific evidence, 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;

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

Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2015.
- (2) They shall come into force with effect from the ensuing 1st January or 1st July of the year, as the case may be, subject to a minimum of 180 days from the date of final notification of these regulations in the Official Gazette.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in Chapter 3 relating to SUBSTANCES ADDED TO FOOD,-

(A) for regulation 3.1 relating to Food Additives, the following shall be substituted, namely:-

“3.1 FOOD ADDITIVES

3.1.1:

(1) Food additives included in these Regulations

The food additives listed herein are recognised as suitable for use in foods in conformance with the provisions of these Regulations. Food additives that have been assigned an Acceptable Daily Intake (ADI) or determined, on the basis of other criteria, to be safe. The use of additives in conformance with these Regulations is considered to be technologically justified.

(2) Food in which additives may be used

These Regulations sets forth the conditions under which food additives may be used in all foods, whether or not they have previously been permitted by the Food Safety and Standards (Food Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

(3) Foods in which additives may not be used

Food categories or individual food items in which the use of food additives is not acceptable, or where use should be restricted, are defined by these regulations.

(4) Food additive means any substance not normally consumed as a food by itself and not normally used as a typical ingredient of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological (including organoleptic) purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food results, or may be reasonably expected to result (directly or indirectly), in it or its by-products becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such foods. The term does not include contaminants or substances added to food for maintaining or improving nutritional qualities.

(5) Acceptable Daily Intake (ADI) means the amount of a food expressed on a body weight basis that can be ingested daily over a lifetime without appreciable health risk. An additive meeting this criterion must be used within the bounds of good manufacturing practice as defined in section 3.1.1 (8).

(6) Maximum Use Level of an additive is the highest concentration of the additive determined to be functionally effective in a food or food category and agreed to be safe. It is generally expressed as mg additive/kg of food. The maximum use level will not usually correspond to the optimum, recommended, or typical level of use. Under GMP, the optimum, recommended, or typical use level will differ for each application of an additive and is dependent on the intended technical effect and the specific food in which the additive would be used, taking into account the type of raw material, food processing and post-manufacture storage, transport and handling by distributors, retailers, and consumers.

(7) Justification for the use of food additives

The use of food additives is justified only when such use has an advantage, does not present an appreciable health risk to consumers, does not mislead the consumer, and serves one or more of the technological functions as specified in these regulations and the needs set out from (a) to (d) below, and only where these objectives cannot be achieved by other means that are economically and technologically practicable:

- (a) To preserve the nutritional quality of the food; an intentional reduction in the nutritional quality of a food would be justified in the circumstances dealt with in sub-paragraph (b) and also in other circumstances where the food does not constitute a significant item in a normal diet;
- (b) To provide necessary ingredients or constituents for foods manufactured for groups of consumers having special dietary needs;
- (c) To enhance the keeping quality or stability of a food or to improve its organoleptic properties, provided that this does not change the nature, substance or quality of the food so as to deceive the consumer;
- (d) To aid in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, transport or storage of food, provided that the additive is not used to disguise the effects of the use of faulty raw materials or of undesirable (including unhygienic) practices or techniques during the course of any of these activities.

(8) Good Manufacturing Practice (GMP)

All food additives subject to the provisions of these regulations shall be used under conditions of good manufacturing practice, which include the following:

- (a) The quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;
- (b) The quantity of the additive that becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical, or other technical effect in the food itself, is reduced to the extent reasonably possible; and,
- (c) The additive is of appropriate food grade quality and is prepared and handled in the same way as a food ingredient.

(9) Specifications for the Identity and Purity of Food Additives

Food additives used in accordance with this Standard shall be of appropriate food grade quality and should at all times conform with the applicable Specifications of Identity and Purity recommended by these regulations. In terms of safety, food grade quality is achieved by conformance of additives to their specifications as a whole (not merely with individual criteria) and through their production, storage, transport, and handling in accordance with GMP.

(10) Carry-Over of Food Additives Into Foods

(a) Conditions applying to carry-over of food additives from ingredients and raw materials into foods

Other than by direct addition, an additive may be present in a food as a result of carry-over from a raw material or ingredient used to produce the food, provided that:

- (i) The additive is acceptable for use in the raw materials or other ingredients (including food additives) in accordance with these regulations;
- (ii) The amount of the additive in the raw materials or other ingredients (including food additives) does not exceed the maximum use level specified in these regulations;
- (iii) The food into which the additive is carried over does not contain the additive in a quantity greater than would be introduced by the use of raw materials, or ingredients under proper technological conditions or manufacturing practice, consistent with the provisions of these regulations.

(b) Special conditions applying to the use of food additives not directly authorised in food ingredients and raw materials

An additive may be used in or added to a raw material or other ingredient if the raw material or ingredient is used exclusively in the preparation of a food that is in conformity with the provisions of these regulations, including that any maximum level applying to the food is not exceeded.

(c) Foods for which the carry-over of food additives is unacceptable

Carry-over of a food additive from a raw material or ingredient is unacceptable for foods belonging to the following food categories; unless a food additive provision in the specified category is mentioned in these regulations

- (i) Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants.
- (ii) Complementary foods for infants and young children.”

(B) for the Appendix A relating to List of Food Additives, the following shall be substituted, namely:-

“APPENDIX A:**I FOOD CATEGORY SYSTEM**

The food category system is a tool for assigning food additive uses in these regulations. The food category system applies to all foodstuffs. The food category descriptors are not to be legal product designations nor are they intended for labelling purposes. The food category system is based on the following principles:

- (a) The food category system is hierarchical, meaning that when an additive is recognised for use in a general category, it is recognised for use in all its sub-categories, unless otherwise stated. Similarly, when an additive is recognised for use in a sub-category, its use is recognised in any further subcategories or individual foodstuffs mentioned in a sub-category.
- (b) The food category system is based on product descriptors of foodstuffs as marketed, unless otherwise stated.
- (c) The food category system takes into consideration the carry-over principle. By doing so, the food category system does not need to specifically mention compound foodstuffs (e.g. prepared meals, such as pizza, because they may contain, pro rata, all the additives endorsed for use in their components), unless the compound foodstuff needs an additive that is not endorsed for use in any of its components.
- (d) The food category system is used to simplify the reporting of food additive uses for assembling and constructing these regulations

01.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0**01.1 Milk and dairy-based drinks****01.1.1 Milk and buttermilk (plain)**

01.1.1.1 Milk (plain)

01.1.1.2 Buttermilk (plain)

01.1.2 Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)

01.2 Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category (dairy-based drinks)**01.2.1 Fermented milks (plain)**

01.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation

01.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation

01.2.2 Renneted milk (plain)**01.3 Condensed milk and analogues (plain)**

01.3.1 Condensed milk (plain)

01.3.2 Beverage whiteners

01.4 Cream (plain) and the like

- 01.4.1 Pasteurized cream (plain)
- 01.4.2 Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)
- 01.4.3 Clotted cream (plain)
- 01.4.4 Cream analogues
- 01.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)
 - 01.5.1 Milk powder and cream powder (plain)
 - 01.5.2 Milk and cream powder analogues
- 01.6 Cheese and analogues
 - 01.6.1 Unripened cheese
 - 01.6.2 Ripened cheese
 - 01.6.2.1 Ripened cheese, includes rind
 - 01.6.2.2 Rind of ripened cheese
 - 01.6.2.3 Cheese powder (for reconstitution; e.g. for cheese sauces)
 - 01.6.3 Whey cheese
 - 01.6.4 Processed cheese
 - 01.6.4.1 Plain processed cheese
 - 01.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.
 - 01.6.5 Cheese analogues
 - 01.6.6 Whey protein cheese
- 01.7 Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)
- 01.8 Whey and whey products, excluding whey cheeses
 - 01.8.1 Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses
 - 01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses
- 02.0 Fats and oils, and fat emulsions**
 - 02.1 Fats and oils essentially free from water
 - 02.1.1 Butter oil, anhydrous milkfat, ghee
 - 02.1.2 Vegetable oils and fats
 - 02.1.3 Lard, tallow, fish oil, and other animal fats
 - 02.2 Fat emulsions mainly of type water-in-oil
 - 02.2.1 Butter
 - 02.2.2 Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads
 - 02.3 Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions
 - 02.4 Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7
 - 2.4.1 Coco based spreads, including fillin.
- 03.0 Edible ices, including sherbet and sorbet**
- 04.0 Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, andaloe vera), seaweeds, and nuts and seeds**
 - 04.1 Fruit
 - 04.1.1 Fresh fruit
 - 04.1.1.1 Untreated fresh fruit

- 04.1.1.2 Surface-treated fresh fruit
- 04.1.1.3 Peeled or cut fresh fruit
- 04.1.2 Processed fruit
 - 04.1.2.1 Frozen fruit
 - 04.1.2.2 Dried fruit
 - 04.1.2.3 Fruit in vinegar, oil, or brine
 - 04.1.2.4 Canned or bottled (pasteurized) fruit
 - 04.1.2.5 Jams, jellies, marmalades, fruit bar/toffee and fruit cheese
 - 04.1.2.6 Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category
 - 04.1.2.7 Candied fruit
 - 04.1.2.8 Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk
 - 04.1.2.9 Fruit-based desserts, incl. fruit-flavoured water-based desserts
 - 04.1.2.10 Fermented fruit products
 - 04.1.2.11 Fruit fillings for pastries
 - 04.1.2.12 Cooked fruit
- 04.2 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
 - 04.2.1 Fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds
 - 04.2.1.1 Untreated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds
 - 04.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds
 - 04.2.1.3 Peeled, cut or shredded fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds
 - 04.2.2 Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
 - 04.2.2.1 Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds
 - 04.2.2.2 Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
 - 04.2.2.3 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce
 - 04.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds
 - 04.2.2.5 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. peanut butter)
 - 04.2.2.6 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5
 - 04.2.2.7 Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3
 - 04.2.2.8 Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds

05.0 Confectionery

- 05.1 Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes
 - 05.1.1 Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake
 - 05.1.2 Cocoa mixes (syrops)
 - 05.1.3 Cocoa and chocolate products
 - 05.1.4 Imitation chocolate, chocolate substitute products
- 05.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4
 - 05.2.1 Hard candy
 - 05.2.2 Soft candy
 - 05.2.3 Nougats and marzipans
- 05.3 Chewing gum
- 05.4 Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces

06.0 Cereals and cereal products, derived from cereal grains, from roots and tubers, pulses, legumes and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 07.0

- 06.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice
- 06.2 Flours and starches (including soybean powder)
 - 06.2.1 Flours
 - 06.2.2 Starches
- 06.3 Breakfast cereals, including rolled oats
- 06.4 Pastas and noodles and like products (e.g. rice paper, rice vermicelli, soybean pastas and noodles)
 - 06.4.1 Fresh pastas and noodles and like products
 - 06.4.2 Dried pastas and noodles and like products
 - 06.4.3 Pre-cooked pastas and noodles and like products
- 06.5 Cereal and starch based desserts (e.g. rice pudding, tapioca pudding)
- 06.6 Batters (e.g. for breading or batters for fish or poultry)
- 06.7 Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)
- 06.8 Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category 12.9)
 - 06.8.1 Soybean-based beverages
 - 06.8.2 Soybean-based beverage film
 - 06.8.3 Soybean curd (tofu)
 - 06.8.4 Semi-dehydrated soybean curd
 - 06.8.4.1 Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd
 - 06.8.4.2 Deep fried semi-dehydrated soybean curd
 - 06.8.4.3 Semi-dehydrated soybean curd, other than food categories 06.8.4.1 and 06.8.4.2
 - 06.8.5 Dehydrated soybean curd (kori tofu)
 - 06.8.6 Fermented soybeans (e.g. natto, tempeh)
 - 06.8.7 Fermented soybean curd
 - 06.8.8 Other soybean protein products

07.0 Bakery wares

- 07.1 Bread and ordinary bakery wares and mixes
 - 07.1.1 Breads and rolls

07.1.1.1 Yeast-leavened breads and specialty breads

07.1.1.2 Soda breads

07.1.2 Crackers,

07.1.3 Other ordinary bakery products (e.g. bagels, pita, English muffins)

07.1.4 Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs

07.1.5 Steamed breads and buns

07.1.6 Mixes for bread and ordinary bakery wares

07.2 Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes

07.2.1 Cakes, cookies and pies (e.g. fruit-filled or custard types)

07.2.2 Other fine bakery products (e.g. doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)

07.2.3 Mixes for fine bakery wares (e.g. cakes, pancakes)

08.0 Meat and meat products, including poultry and game

08.1 Fresh meat, poultry, and game

08.1.1 Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts

08.1.2 Fresh meat, poultry and game, comminuted

08.2 Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts

08.2.1 Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts

08.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts

08.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts

08.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts

08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts

08.2.3 Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts

08.3 Processed comminuted meat, poultry, and game products

08.3.1 Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products

08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products

08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products

08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products

08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products

08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products

08.4 Edible casings (e.g. sausage casings)

09.0 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

09.1 Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

09.1.1 Fresh fish

09.1.2 Fresh molluscs, crustaceans, and echinoderms

09.2 Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

09.2.1 Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

09.2.2 Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

- 09.2.3 Frozen minced and creamed fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
- 09.2.4 Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
 - 09.2.4.1 Cooked fish and fish products
 - 09.2.4.2 Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms
 - 09.2.4.3 Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
- 09.2.5 Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
- 09.3 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
 - 09.3.1 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly
 - 09.3.2 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine
- 09.3.3 Salmon substitutes, caviar and other fish roe products
 - 09.3.4 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3
- 09.4 Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

10.0 Eggs and egg products

- 10.1 Fresh eggs
- 10.2 Egg products
 - 10.2.1 Liquid egg products
 - 10.2.2 Frozen egg products
 - 10.2.3 Dried and/or heat coagulated egg products
- 10.3 Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs
- 10.4 Egg-based desserts (e.g. custard)

11.0 Sweeteners, including honey

- 11.1 Refined and raw sugars
 - 11.1.1 White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose
 - 11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose
 - 11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar
 - 11.1.3.1 Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery
 - 11.1.3.2 Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery
 - 11.1.4 Lactose
 - 11.1.5 Plantation or mill white sugar
 - 11.1.6 Jaggary and Gur
- 11.2 Brown sugar excluding products of food category 11.1.3
- 11.3 Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3
- 11.4 Other sugars and syrups (e.g. xylose, maple syrup, sugar toppings)
- 11.5 Honey
- 11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners

12.0 Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products

12.1 Salt and salt substitutes

12.1.1 Salt

12.1.2 Salt substitutes

12.2 Herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)

12.2.1 Herbs and spices

12.2.2 Seasonings and condiments

12.3 Vinegars

12.4 Mustards

12.5 Soups and broths

12.5.1 Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen

12.5.2 Mixes for soups and broths

12.6 Sauces and like products

12.6.1 Emulsified sauces and dips (e.g. mayonnaise, salad dressing, onion dips)

12.6.2 Non-emulsified sauces (e.g. ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)

12.6.3 Mixes for sauces and gravies

12.6.4 Clear sauces (e.g. fish sauce)

12.7 Salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nutbased spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3

12.8 Yeast and like products

12.9 Soybean-based seasonings and condiments

12.9.1 Fermented soybean paste (e.g. miso)

12.9.2 Soybean sauce

12.9.2.1 Fermented soybean sauce

12.9.2.2 Non-fermented soybean sauce

12.9.2.3 Other soybean sauces

12.10 Protein products other than from soybeans

13.0 Foodstuffs intended for particular nutritional uses

13.1 Infant formulae, follow-on formulae, and formulae for special medical purposes for infants

13.1.1 Infant formulae

13.1.2 Follow-up formulae

13.1.3 Formulae for special medical purposes for infants

13.2 Complementary foods for infants and young children

13.3 Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)

13.4 Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction

13.5 Dietetic foods (e.g. supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1- 13.4 and 13.6

13.6 Food supplements

14.0 Beverages, excluding dairy products

14.1 Non-alcoholic ("soft") beverages

14.1.1 Waters

14.1.1.1 Natural mineral waters and source waters

- 14.1.1.2 Table waters and soda waters
- 14.1.2 Fruit and vegetable juices
 - 14.1.2.1 Fruit juice
 - 14.1.2.2 Vegetable juice
 - 14.1.2.3 Concentrates for fruit juice
 - 14.1.2.4 Concentrates for vegetable juice
- 14.1.3 Fruit and vegetable nectars
 - 14.1.3.1 Fruit nectar
 - 14.1.3.2 Vegetable nectar
 - 14.1.3.3 Concentrates for fruit nectar
 - 14.1.3.4 Concentrates for vegetable nectar
- 14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks
 - 14.1.4.1 Carbonated water-based flavoured drinks
 - 14.1.4.2 Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades
 - 14.1.4.3 Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks
- 14.1.5 Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa
- 14.2 Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts
 - 14.2.1 Beer and malt beverages
 - 14.2.2 Cider and perry
 - 14.2.3 Grape wines
 - 14.2.3.1 Still grape wine
 - 14.2.3.2 Sparkling and semi-sparkling grape wines
 - 14.2.3.3 Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine
 - 14.2.4 Wines (other than grape)
 - 14.2.5 Mead
 - 14.2.6 Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol
 - 14.2.7 Aromatized alcoholic beverages (e.g. beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low-alcoholic refreshers)

15.0 Ready-to-eat savouries

- 15.1 Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)
- 15.2 Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g. dried fruit)
- 15.3 Snacks - fish based.

16.0 Prepared foods

II FOOD CATEGORY DESCRIPTIONS

01.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0:

Includes all types of dairy products that are derived from the milk of any milking animal (e.g. cow, sheep, goat, and buffalo). In this category, a "plain" product is one that is not flavoured, nor contains fruit, vegetables or other non-dairy ingredients, nor is mixed with other non-dairy ingredients, unless permitted by relevant standards. Analogues are products in which milk fat has been partially or wholly replaced by vegetable fats or oils.

01.1 Milk and dairy-based drinks:

Includes all plain and flavoured fluid milk products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk.

01.1.1 Milk and buttermilk (plain):

Includes plain fluid products only. Includes reconstituted plain milk that contains only dairy ingredients.

01.1.1.1 Milk (plain):

Fluid milk obtained from milking animals (e.g. cows, sheep, goats, buffalo). Milk is usually heat-treated by pasteurization, ultra-high temperature (UHT) treatment or sterilization.¹³ Includes skim, part-skim, low-fat and whole milk.

01.1.1.2 Buttermilk (plain):

Buttermilk is the nearly milkfat-free fluid remaining from the butter-making process (i.e. the churning fermented or non-fermented milk and cream). Buttermilk is also produced by fermentation of fluid skim milk, either by spontaneous souring by the action of lactic acid-forming or aroma-forming bacteria, or by inoculation of heated milk with pure bacterial cultures (cultured buttermilk). Buttermilk may be pasteurized or sterilized.

01.1.2 Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks):

Includes all ready-to-drink flavoured and aromatized milk-based fluid beverages and their mixes, excluding mixes for cocoa (cocoa-sugar mixtures, category 05.1.1). Examples include: hot chocolate, chocolate malt drinks, strawberry-flavoured yoghurt drink, lactic acid bacteria drinks, and *lassi* (liquid obtained by whipping curd from the lactic acid fermentation of milk, and mixing with sugar or synthetic sweetener).

01.2 Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 dairy-based drinks):

Includes all plain products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk. Flavoured products are included in 01.1.2 (beverages) and 01.7 (desserts).

01.2.1 Fermented milks (plain):

Includes all plain products, including fluid fermented milk, acidified milk and cultured milk. Plain yoghurt, which does not contain flavours or colours, may be found in one of the sub-categories of 01.2.1 depending on whether it is heat-treated after fermentation or not.

01.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation:

Includes fluid and non-fluid plain products, such as yoghurt.

01.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation:

Products similar to that in 01.2.1.1, except that they have been heat-treated (e.g. sterilized or pasteurized) after fermentation.

01.2.2 Renneted milk (plain):

Plain, coagulated milk produced by the action of milk coagulating enzymes. Includes curdled milk. Flavoured renneted milk products are found in category 01.7.

01.3 Condensed milk and analogues (plain):

Includes plain and sweetened types of condensed milk, evaporated milk, and their analogues (including beverage whiteners). Includes products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk, blends of evaporated skimmed milk and vegetable fat, and blends of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat.

01.3.1 Condensed milk (plain):

Condensed milk is obtained by partial removal of water from milk to which sugar may have been added. For evaporated milk, the water removal may be accomplished by heating.¹⁶ Includes partially dehydrated milk, evaporated milk, sweetened condensed milk, and *khoa* (cow or buffalo milk concentrated by boiling).

01.3.2 Beverage whiteners:**01.3.2.1 Dairy based dairy whitener**

Milk or cream constituting of milk protein and lactose

01.3.2.2 Non-Dairy based beverage whitener

Milk or cream substitute consisting of a vegetable fat-water emulsion in water with milk protein and lactose or vegetable proteins for use in beverages such as coffee and tea. Also includes the same type of products in powdered form. Includes

condensed milk analogues, blends of evaporated skimmed milk and vegetable fat and blends of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat.

01.4 Cream (plain) and the like:

Cream is a fluid dairy product, relatively high in fat content in comparison to milk. Includes all plain fluid, semi-fluid and semi-solid cream and cream analogue products. Flavoured cream products are found in 01.1.2 (beverages) and 01.7 (desserts).

01.4.1 Pasteurized cream (plain):

Cream subjected to pasteurization by appropriate heat treatment or made from pasteurized milk.¹⁷ Includes milk cream and “half-and-half.”

01.4.2 Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain):

Includes every cream, regardless of fat content, which has undergone a higher heat-treatment than pasteurization. Also includes pasteurized creams with a reduced fat content, as well as every cream intended for whipping or being whipped. Sterilized cream is subjected to appropriate heat-treatment in the container in which it is presented to the consumer. Ultra-heat treated (UHT) or ultra pasteurized cream is subjected to the appropriate heat treatment (UHT or ultra pasteurization) in a continuous flow process and aseptically packaged. Cream may also be packaged under pressure (whipped cream).¹⁷ Includes whipping cream, heavy cream, whipped pasteurized cream, and whipped cream-type dairy toppings and fillings. Creams or toppings with partial or total replacement of milk fat by other fats are included in sub-category 01.4.4 (cream analogues).

01.4.3 Clotted cream (plain):

Thickened, viscous cream formed from the action of milk coagulating enzymes. Includes sour cream (cream subjected to lactic acid fermentation achieved as described for buttermilk (01.1.1.2)).

01.4.4 Cream analogues:

Cream substitute consisting of a vegetable fat-water emulsion in liquid or powdered form for use other than as a beverage whitener (01.3.2). Includes instant whipped cream toppings and sour cream substitutes.

01.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain):

Includes plain milk powders, cream powders, or combination of the two, and their analogues. Includes products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk.

01.5.1 Milk powder and cream powder (plain):

Milk products obtained by partial removal of water from milk or cream and produced in a powdered form. Includes casein and caseinates.

01.5.2 Milk and cream powder analogues:

Products based on a fat-water emulsion and dried for use other than as a beverage whitener (01.3.2). Examples include imitation dry cream mix and blends of skimmed milk and vegetable fat in powdered form.

01.6 Cheese and analogues:

Cheese and cheese analogues are products that have water and fat included within a coagulated milk protein structure. Products such as cheese sauce (12.6.2), cheese-flavoured snacks (15.1), and composite prepared foods containing cheese as an ingredient (e.g. macaroni and cheese; 16.0) are categorized elsewhere.

01.6.1 Unripened cheese:

Unripened cheese, including fresh cheese, is ready for consumption soon after manufacture. Examples include cottage cheese (a soft, unripened, coagulated curd cheese), creamed cottage cheese (cottage cheese covered with a creaming mixture),²² cream cheese (rahmfrischkase, an uncured, soft spreadable cheese) mozzarella and scamorza cheeses and *paneer* (milk protein coagulated by the addition of citric acid from lemon or lime juice or of lactic acid from whey, that is strained into a solid mass, and is used in vegetarian versions of, e.g. hamburgers). Includes the whole unripened cheese and unripened cheese rind (for those unripened cheeses with a “skin” such as mozzarella). Most products are plain, however, some, such as cottage cheese and cream cheese, may be flavoured or contain ingredients such as fruit, vegetables or meat. Excludes ripened cream cheese, where cream is a qualifier for a high fat content.

01.6.2 Ripened cheese:

Ripened cheese is not ready for consumption soon after manufacture, but is held under such time and temperature conditions so as to allow the necessary biochemical and physical changes that characterize the specific cheese. For mould-ripened cheese, the ripening is accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/or on the surface of the cheese. Ripened cheese may be soft (e.g. camembert), firm (e.g. edam, gouda), hard (e.g. cheddar), or extra-hard. Includes cheese in brine, which is a ripened semi-hard to soft cheese, white to yellowish in colour with a compact texture, and without actual rind that has been preserved in brine until presented to the consumer.

01.6.2.1 Ripened cheese, includes rind:

Refers to ripened (including mould-ripened) cheese, including rind, or any part thereof, such as cut, shredded, grated or sliced cheese. Examples of ripened cheese include: blue cheese, brie, gouda, havarti, hard grating cheese, and Swiss cheese.

01.6.2.2 Rind of ripened cheese:

Refers to the rind only of the cheese. The rind of the cheese is the exterior portion of the cheese mass that initially has the same composition as the interior portion of the cheese, but which may dry after brining and ripening.

01.6.2.3 Cheese powder (for reconstitution; e.g. for cheese sauces):

Dehydrated product prepared from a variety or processed cheese. Does not include grated or shredded cheese (01.6.2.1 for variety cheese; 01.6.4 for processed cheese). Product is intended either to be reconstituted with milk or water to prepare a sauce, or used as-is as an ingredient (e.g. with cooked macaroni, milk and butter to prepare a macaroni and cheese casserole). Includes spray-dried cheese.

01.6.3 Whey cheese:

A solid or semi-solid product obtained by concentration of whey with or without the addition of milk, cream or other materials of milk origin and moulding of the concentrated product.²⁶ Includes the whole cheese and the rind of the cheese. Different from whey protein cheese (01.6.6).

01.6.4 Processed cheese:

Product with a very long shelf life obtained by melting and emulsifying cheese. Includes products manufactured by heating and emulsifying mixtures of cheese, milkfat, milk protein, milk powder, and water in different amounts. Products may contain other added ingredients, such as aromas, seasonings and fruit, vegetables and/or meat. Product may be spreadable or cut into slices and pieces.²⁷ The term "processed" does not mean cutting, grating, shredding, etc. of cheese. Cheese treated by these mechanical processes are included under food category 01.6.2 (Ripened cheese).

01.6.4.1 Plain processed cheese:

Processed cheese product that does not contain added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat. Examples include: American cheese, requeson.

01.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.:

Processed cheese product that contains added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat. Examples include: neufchatel cheese spread with vegetables, pepper jack cheese, cheddar cheese spread with wine, and cheese balls (formed processed cheese coated in nuts, herbs or spices).

01.6.5 Cheese analogues:

Products that look like cheese, but in which milkfat has been partly or completely replaced by other fats. Includes imitation cheese, imitation cheese mixes, and imitation cheese powders.

01.6.6 Whey protein cheese:

Product containing the protein extracted from the whey component of milk. These products are principally made by coagulation of whey proteins. Example: ricotta cheese. Different from whey cheese (01.6.3).

01.7 Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt):

Includes ready-to-eat flavoured dairy dessert products and dessert mixes. Includes frozen dairy confections and novelties, and dairy-based fillings. Includes flavoured yoghurt (a milk product obtained by fermentation of milk and milk products to which flavours and ingredients (e.g. fruit, cocoa, coffee) have been added) that may or may not be heat-treated after fermentation.²⁸ Other examples include: ice cream (frozen dessert that may contain whole milk, skim milk products, cream or butter, sugar, vegetable oil, egg products, and fruit, cocoa, or coffee), ice milk (product similar to ice cream with reduced whole or skim milk content, or made with non fat milk), jellied milk, frozen flavoured yoghurt, junket (sweet

custard-like dessert made from flavoured milk set with rennet), dulce de leche (cooked milk with sugar and added ingredients such as coconut or chocolate), butterscotch pudding and chocolate mousse. Includes traditional milk-based sweets prepared from milk concentrated partially, from *khoa* (cow or buffalo milk concentrated by boiling), or *chhena* (cow or buffalo milk, heat coagulated aided by acids like citric acid, lactic acid, malic acid, etc), sugar or synthetic sweetener, and other ingredients (e.g. *maida* (refined wheat flour), flavours and colours (e.g. *peda*, *burfee*, milk cake, *gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*). These products are different from those in food category 03.0 (edible ices, including sherbet and sorbet) in that the foods in category 01.7 are dairy-based, while those in 03.0 are water-based and contain no dairy ingredients.

01.8 Whey and whey products, excluding whey cheeses:

Includes a variety of whey-based products in liquid and powdered forms.

01.8.1 Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses:

Whey is the fluid separated from the curd after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk with milk coagulating enzymes during the manufacture of cheese, casein or similar products. Acid whey is obtained after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, mainly with acids of the type used for the manufacture of fresh cheese.

01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses:

Whey powders are prepared by spray- or roller-drying whey or acid whey from which the major portion of the milkfat has been removed.

02.0 Fats and oils, and fat emulsions:

Includes all fat-based products that are derived from vegetable, animal or marine sources, or their mixtures.

02.1 Fats and oils essentially free from water:

Edible fats and oils are foods composed mainly of triglycerides of fatty acids from vegetable, animal or marine sources.

02.1.1 Butter oil, anhydrous milkfat, ghee:

The milk fat products anhydrous milk fat, anhydrous butter oil and butter oil are products derived exclusively from milk and/or products obtained from milk by a process that almost completely removes water and non fat solids. Ghee is a product obtained exclusively from milk, cream or butter by a process that almost completely removes water and non fat solids; it has a specially developed flavour and physical structure.

02.1.2 Vegetable oils and fats:

Edible fats and oils obtained from edible plant sources. Products may be from a single plant source or marketed and used as blended oils that are generally designated as edible, cooking, frying, table or salad oils. Virgin oils are obtained by mechanical means (e.g. pressing or expelling), with application of heat only so as not to alter the natural composition of the oil. Virgin oils are suitable for consumption in the natural state. Cold pressed oils are obtained by mechanical means without application of heat. Examples include: virgin olive oil, cottonseed oil, peanut oil, and vanaspati.

02.1.3 Lard, tallow, fish oil, and other animal fats:

All animal fats and oils should be derived from animals in good health at the time of slaughter and intended for human consumption. Lard is fat rendered from the fatty tissue of swine. Edible beef fat is obtained from fresh bovine fatty tissue covering the abdominal cavity and surrounding the kidney and heart, and from other compact, undamaged fat tissues. Such fresh fat obtained at the time of slaughter is the "killing fat." Prime beef fat (premiere jus or oleo stock) is obtained by low-heat rendering (50-55°C) of killing fat and selected fat trimmings (cutting fat). Secunda beef fat is a product with typical beef fat odour and taste obtained by rendering (60-65°C) and purifying beef fat. Rendered pork fat is fat obtained from the tissue and bones of swine. Edible tallow (dripping) is produced by the rendering of fatty tissue (excluding trimmings and cutting fat), attached muscles and bones of bovine animals or sheep. Fish oils are derived from suitable sources such as herring, sardines, sprat, and anchovies. Other examples include: tallow and partially defatted beef or pork fatty tissue.

02.2 Fat emulsions mainly of type water-in-oil:

Include all emulsified products excluding fat-based counterparts of dairy products and dairy desserts.

02.2.1 Butter:

Butter is a fatty product consisting of a primarily water-in-oil emulsion derived exclusively from milk and/or products obtained from milk.

02.2.2 Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads:

Includes fat spreads (emulsions principally of the type water and edible fats and oils), dairy fat spreads (emulsions principally of the type water-in-milkfat), and blended spreads (fat spreads blended with higher amounts of milkfat). Examples include margarine (a spreadable or fluid water-in-oil emulsion produced mainly from edible fats and oils); products derived from butter (e.g. "butterine," a spreadable butter blend with vegetable oils)³⁸ blends of butter and margarine; and minarine (a spreadable water-in-oil emulsion produced principally from water and edible fats and oils that are not solely derived from milk). Also includes reduced fat-based products derived from milkfat or from animal or vegetable fats, including reduced-fat counterparts of butter, margarine, and their mixtures (e.g. three-quarter fat butter, three-quarter fat margarine, or three-quarter fat butter-margarine blends).

02.3 Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions:

Includes fat-based counterparts of dairy-based foods excluding dessert products. The fat portion of these products are derived from sources other than milkfat (e.g. vegetable fats and oils). Examples include: imitation milk (a fat-substituted milk produced from non-fat milk solids by addition of vegetable fats (coconut, safflower or corn oil)); non-dairy whipped cream; non-dairy toppings; and vegetable cream. Mayonnaise is included in food category 12.6.1.

02.4 Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7:

Includes fat-based counterparts of dairy-based desserts, which are found in category 01.7. Includes ready-to-eat products and their mixes, cocoa based spreads including fillings. Also includes non-dairy fillings for desserts. An example is an ice cream-like product made with vegetable fats.

03.0 Edible ices, including sherbet and sorbet:

This category includes water-based frozen desserts, confections and novelties, such as fruit sorbet, "Italian"-style ice, and flavoured ice. Frozen desserts containing primarily dairy ingredients are included in food category 01.7.

04.0 Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

This major category is divided into two categories: 04.1 (Fruit) and 04.2 (Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds). Each of these categories is further divided into sub-categories for fresh and processed products.

04.1 Fruit:

Includes all fresh (04.1.1) and processed (04.1.2) products.

04.1.1 Fresh fruit:

Fresh fruit is generally free of additives. However, fresh fruit that is coated or cut or peeled for presentation to the consumer may contain additives.

04.1.1.1 Untreated fresh fruit:

Raw fruit presented fresh from harvest.

04.1.1.2 Surface-treated fresh fruit:

The surfaces of certain fresh fruit are coated with glazes or waxes or are treated with other food additives that act as protective coatings and/or help to preserve the freshness and quality of the fruit. Examples include apples, oranges, dates, and longans.

04.1.1.3 Peeled or cut fresh fruit:

Fresh fruit that is cut or peeled and presented to the consumer, e.g. in a fruit salad. Includes fresh shredded or flaked coconut.

04.1.2 Processed fruit:

Includes all forms of processing other than peeling, cutting and surface treating fresh fruit.

04.1.2.1 Frozen fruit:

Fruit that may or may not be blanched prior to freezing. The product may be frozen in a juice or sugar syrup. Examples include frozen fruit salad and frozen strawberries.

04.1.2.2 Dried fruit:

Fruit from which water is removed to prevent microbial growth.³⁹ Includes dried fruit leathers (fruit rolls) prepared by drying fruit purees. Examples include dried apple slices, raisins, dried shredded or flaked coconut, and prunes.

04.1.2.3 Fruit in vinegar, oil, or brine:

Includes pickled products such as pickled plums, mango pickles, lime pickles, pickled gooseberries, and pickled watermelon rind. Oriental pickled (“cured” or “preserved”) fruit products are sometimes referred to as “candied” fruit. These are not the candied fruit products of category 04.1.2.7 (i.e. dried, sugar coated fruit).

04.1.2.4 Canned or bottled (pasteurized) fruit:

Fully preserved product in which fresh fruit is cleaned and placed in cans or jars with natural juice or sugar syrup (including artificially sweetened syrup) and heat-sterilized or pasteurized. Includes products processed in retort pouches. Examples include: canned fruit salad, and applesauce in jars.

04.1.2.5 Jams, jellies, marmalades:

Jams, preserves and conserves are thick, spreadable products prepared by boiling whole fruit or pieces of fruit, fruit pulp or puree, with or without fruit juice or concentrated fruit juice, and sugar to thicken, and to which pectin and fruit pieces may be added. Jelly is a clear spreadable product prepared similarly to jam, except that it has a smoother consistency and does not contain fruit pieces. Marmalade is a thick spreadable fruit slurry prepared from whole fruit, fruit pulp or puree (usually citrus), and boiled with sugar to thicken, to which pectin and fruit pieces and fruit peel pieces may be added. ^{39,41} Includes dietetic counterparts made with non-nutritive high-intensity sweeteners. Examples include: orange marmalade, grape jelly, and strawberry jam.

04.1.2.6 Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category 04.1.2.5:

Includes all other fruit-based spreads, such as apple butter and lemon curd. Also includes condiment-type fruit products such as mango chutney and raisin chutney.

04.1.2.7 Candied fruit:

Includes glazed fruits (fruit treated with a sugar solution and dried), candied fruit (dried glazed fruit immersed in a sugar solution and dried so that the fruit is covered by a candy-like sugar shell), and crystallized fruit is prepared (dried glazed fruit rolled in icing or granulated sugar and dried).³⁹ Examples include: cocktail (maraschino) cherries, candied citrus peel, candied citrons (e.g. used in holiday fruitcakes), and mostarda di frutta.

04.1.2.8 Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk:

Fruit pulp is not usually intended for direct consumption. It is a slurry of lightly steamed and strained fresh fruit, with or without added preservatives. Fruit puree (e.g. mango puree, prune puree) is produced in the same way, but has a smoother, finer texture, and may be used as fillings for pastries, but is not limited to this use. Fruit sauce (e.g. pineapple sauce or strawberry sauce) is made from boiled fruit pulp with or without added sweeteners and may contain fruit pieces. Fruit sauce may be used as toppings for fine bakery wares and ice cream sundaes. Fruit syrup (e.g. blueberry syrup) is a more liquid form of fruit sauce that may be used as a topping e.g. for pancakes. Non-fruit toppings are included in category 05.4 (sugar- and chocolate-based toppings) and sugar syrups (e.g. maple syrup) are included in category 11.4. Coconut milk and coconut cream are products prepared using a significant amount of separated, whole, disintegrated macerated or comminuted fresh endosperm (kernel) of coconut palm and expelled, where most filterable fibers and residues are excluded, with or without coconut water, and/or with additional water. Coconut milk and coconut cream are treated by heat pasteurization, sterilization or ultrahigh temperature (UHT) processes. Coconut milk and coconut cream may also be produced in concentrated or skim (or “light”) forms. Examples of traditional foods in this sub-category are: tamarind concentrate (clean extract of tamarind fruit with not less than 65% total soluble solids), tamarind powder (tamarind paste mixed with tapioca starch), tamarind toffee (mixture of tamarind pulp, sugar, milk solids, antioxidants, flavours, stabilizers and preservatives), and fruit bars (a mixture of fruit (mango, pineapple, or guava) pulp mixed with sugar, flavours and preservatives, dried into a sheet).

04.1.2.9 Fruit-based desserts, incl. fruit-flavoured water-based desserts:

Includes the ready-to-eat products and mixes. Includes fruit-flavoured gelatine, rote gruze, frutgroed, fruit compote, nata de coco, and *mitsumame* (gelatine-like dessert of agar jelly, fruit pieces and syrup). This category does not include fine bakery wares containing fruit (categories 07.2.1 and 07.2.2), fruit-flavoured edible ices (category 03.0), or fruit-containing frozen dairy desserts (category 01.7).

04.1.2.10 Fermented fruit products:

Type of pickled product produced by preservation in salt by lactic acid fermentation. Examples include: fermented plums.

04.1.2.11 Fruit fillings for pastries:

Includes the ready-to-eat products and mixes. Includes all type of fillings excluding purees (category 04.1.2.8). These fillings usually include whole fruit or fruit pieces. Examples include: cherry pie filling and raisin filling for oatmeal cookies.

04.1.2.12 Cooked fruit:

Fruit that is steamed, boiled, baked, or fried, with or without a coating, for presentation to the consumer. Examples include: baked apples, fried apple rings, and peach dumplings (baked peaches with a sweet dough covering).

04.2 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Includes all fresh (04.2.1) and processed (04.2.2) products.

04.2.1 Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Fresh vegetables are generally free of additives. However, fresh vegetables that are coated or cut or peeled for presentation to the consumer may contain additives.

04.2.1.1 Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Raw vegetables presented fresh from harvest.

04.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

The surfaces of certain fresh vegetables are coated with glazes or waxes or are treated with other food additives that act as protective coatings and/or help to preserve the freshness and quality of the vegetable. Examples include: avocados, cucumbers, green peppers and pistachio nuts.

04.2.1.3 Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Fresh vegetables, e.g. peeled raw potatoes, that are presented to the consumer to be cooked at home (e.g. in the preparation of hash brown potatoes).

04.2.2 Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Includes all forms of processing other than peeling, cutting and surface treating fresh vegetables.

04.2.2.1 Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Fresh vegetables are usually blanched and frozen.⁴³ Examples include: quick-frozen corn, quick-frozen French-fried potatoes, quick frozen peas, and quick frozen whole processed tomatoes.

04.2.2.2 Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds:

Products in which the natural water content has been reduced below that critical for growth for microorganisms without affecting the important nutrients. The product may or may not be intended for rehydration prior to consumption. Includes vegetable powders that are obtained from drying the juice, such as tomato powder and beet powder.⁴³ Examples include: dried potato flakes and dried lentil. Examples of Oriental dried products include: dried sea tangle (kelp; *kombu*), dried sea tangle with seasoning (*shiokombu*), dried seaweed (*tororo-kombu*), dried gourd strips (*kampyo*), dried laver (*nori*), and dried laminariales (*wakame*).

04.2.2.3 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce:

Products prepared by treating raw vegetables with salt solution excluding fermented soybean products. Fermented vegetables, which are a type of pickled product, are classified in 04.2.2.7. Fermented soybean products are classified in 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3. Examples include: pickled cabbage, pickled cucumber, olives, pickled

onions, mushrooms in oil, marinated artichoke hearts, achar, and piccalilli. Examples of Oriental-style pickled vegetables include: *tsukemono* such as rice bran pickled vegetables (*nuka-zuke*), *koji*-pickled vegetables (*koji-zuke*), sake lees-pickled vegetables (*kasu-zuke*), *miso*-pickled vegetables (*miso-zuke*), soybeansauce-pickled vegetables (*shoyu-zuke*), vinegar-pickled vegetables (*suzuke*) and brine-pickled vegetables (*shio-zuke*). Other examples include: pickled ginger, pickled garlic, and chilli pickles.

04.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds:

Fully preserved product in which fresh vegetables are cleaned, blanched, and placed in cans or jars in liquid (e.g. brine, water, oil or sauce), and heat-sterilized or pasteurized.⁴³ Examples include: canned chestnuts, canned chestnut puree, asparagus packed in glass jars, canned and cooked pink beans, canned tomato paste (low acid), and canned tomatoes (pieces, wedges or whole).

04.2.2.5 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. peanut butter):

Vegetable purees are finely dispersed slurries prepared from the concentration of vegetables, which may have been previously heat-treated (e.g. steamed). The slurries may be filtered prior to packaging. Purees contain lower amounts of solids than pastes (found in category 04.2.2.6). Examples include: tomato puree, peanut butter (a spreadable paste made from roasted and ground peanuts by the addition of peanut oil), other nut butters (e.g. cashew butter), and pumpkin butter.

04.2.2.6 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5:

Vegetable pastes and pulps are prepared as described for vegetable purees (category 04.2.2.5). However, pastes and pulps have a higher amount of solids, and are usually used as components of other foods (e.g. sauces). Examples include: potato pulp, horseradish pulp, aloe extract, salsa (e.g. chopped tomato, onion, peppers, spices and herbs), sweet red bean paste (*an*), sweet coffee bean paste (filling), tomato paste, tomato pulp, tomato sauce, crystallized ginger, and bean-based vegetable dessert (*namagashi*).

04.2.2.7 Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3:

Fermented vegetables are a type of pickled product, formed by the action of lactic acid bacteria, usually in the presence of salt.⁴³ Traditional Oriental fermented vegetable products are prepared by air-drying vegetables and exposing them to ambient temperatures so as to allow the microorganisms to flourish; the vegetables are then sealed in an anaerobic environment and salt (to generate lactic acid), spices and seasonings are added. Examples include: red pepper paste, fermented vegetable products (some *tsukemono* other than category 04.2.2.3), *kimchi* (fermented Chinese cabbage and vegetable preparation), and sauerkraut (fermented cabbage). Excludes fermented soybean products that are found in food categories 06.8.6 (fermented soybeans (e.g. *natto* and *tempe*)), 06.8.7 (fermented soybean curd), 12.9.1 (fermented soybean paste e.g. *miso*), 12.9.2.1 (fermented soybean sauce), and 12.9.2.3 (other soybeansauce).

04.2.2.8 Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds:

Vegetables that are steamed, boiled, baked, or fried, with or without a coating, for presentation to the consumer. Examples include: simmered beans, pre-fried potatoes, fried okra, and vegetables boiled down in soy sauce (*tsukudani*).

05.0 Confectionery:

Includes all cocoa and chocolate products (05.1), other confectionery products that may or may not contain cocoa (05.2), chewing gum (05.3), and decorations and icings (05.4), or foods produced solely with any combination of foods conforming to these sub-categories.

05.1 Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes:

This category is divided to reflect the variety of standardized and non-standardized cocoa- and chocolate based products.

05.1.1 Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake:

Includes a variety of products that are used in the manufacture of other chocolate products or in the preparation of cocoa-based beverages. Most cocoa products have their origin in the cocoa nib, which is obtained from cocoa beans that have been cleaned and freed from the shells. Cocoa mass is obtained from the mechanical disintegration of the nib. Depending on the desired finished chocolate product, the cocoa nib or mass may be treated by an alkalization process that mellows

the flavour. Cocoa dust is the fraction of the cocoa bean produced as a product during winnowing and degerming. Cocoa powder is produced by reducing the fat content of cocoa mass or liquor by pressing (including expeller pressing) and molding into a cocoa press cake. The cocoa press cake is disintegrated and ground to cocoa powder. Cocoa liquor is a homogeneous flowing paste produced from the cocoa nib, which has been roasted, dried, disintegrated and milled. Cocoa-sugar mixtures contain only cocoa powder and sugar. Chocolate powder for beverages is made from cocoa liquor or cocoa powder and sugar to which flavouring (e.g. vanillin) may be added. Examples include: drinking chocolate powder; breakfast cocoa; cocoa dust (fines), nibs, mass, press cake; chocolate liquor; cocoa mixes (powders for preparing the hot beverage); cocoa-sugar mixture; and dry mixes for sugar-cocoa confectionery. Finished cocoa beverages and chocolate milk are included in category 01.1.2, and most finished chocolate products are included in category 05.1.4.

05.1.2 Cocoa mixes (syrops):

Products that may be produced by adding a bacterial amylase to cocoa liquor. The enzyme prevents the syrup from thickening or setting by solubilizing and dextrinizing cocoa starch. Includes products such as chocolate syrup used to prepare chocolate milk or hot chocolate.⁴⁷ Chocolate syrup differs from fudge sauce (e.g. for ice cream sundaes), which is found in category 05.4.

05.1.3 Cocoa and chocolate products:

Chocolate is produced from cocoa nibs, mass, press cake, powder, or liquor with or without addition of sugar, cocoa butter, aroma or flavouring substances, and optional ingredients (e.g. nuts). This category is for chocolate as defined in the *FSSR regulations*, and for confectionery that uses chocolate that meets the standard and may contain other ingredients, for example chocolate-covered nuts and fruit (e.g. raisins). This category includes only the chocolate portion of any confectionery within the scope of food category 05.2. Examples include: bonbons, cocoa butter confectionery (composed of cocoa butter, milk solids and sugar), white chocolate, chocolate chips (e.g. for baking), milk chocolate, cream chocolate, sweet chocolate, bitter chocolate, enrobing chocolate, chocolate covered in a sugar-based "shell" or with coloured decorations, filled chocolate (chocolate with a texturally distinct center and external coating, excluding flour confectionery and pastry products of categories 07.2.1 and 07.2.2) and chocolate with added edible ingredients.⁴⁹ This category does not include yoghurt-, cereal-, and honey-covered nuts (category 15.2).

05.1.4 Chocolate substitute and their products:

Includes chocolate-like products that may or may not be cocoa-based, but have similar organoleptic properties as chocolate, such as carob chips, and cocoa-based products that contain greater than 5% vegetable fat (other than cocoa butter) that are excluded from the scope of the *Standard for Chocolate and Chocolate Products*. These chocolate-like products may contain additional optional ingredients and may include filled confectionery. Examples include: compound chocolate, flavoured and coloured compound chocolate, compound chocolate coatings, and imitation chocolate covered nuts and fruit (e.g. raisins). This category includes only the chocolate-like portion of any confectionery within the scope of food category 05.2.

05.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4:

Includes all types of products that primarily contain sugar and their dietetic counterparts and may or may not contain cocoa. Includes hard candy (05.2.1), soft candy (05.2.2), and nougats and marzipans (05.2.3).

05.2.1 Hard candy:

Products made from water and sugar (simple syrup), colour and flavour that may or may not have a filling, their dietetic counterparts, and products that may or may not contain cocoa. Includes: pastilles and lozenges (rolled, shaped and filled sweetened candy). These types of products may be used as fillings for chocolate products within the scope of food categories 05.1.4 and 05.1.5.

05.2.2 Soft candy:

Products include soft, chewy products such as caramels (containing sugar syrup, fats, colour and flavour) and their dietetic counterparts; products that may or may not contain cocoa and milk (e.g. toffees and chocolate-flavoured caramels); jelly-based candies (e.g. jelly beans, jellied fruit paste covered in sugar, made from gelatin, pectin, colour and flavour); and licorice. **Error! Bookmark not defined.** Also included are halwa teheniaa and oriental specialties, such as sweet bean jelly (*yokan*) and agar jelly for *mitsumame*. These types of products may be used as fillings for chocolate products within the scope of food categories 05.1.4 and 05.1.5.

05.2.3 Nougats and marzipans:

Nougats consist of roasted ground nuts, sugar and cocoa and their dietetic counterparts, that may be consumed as is, or may be used as a filling for chocolate products within the scope of food categories 05.1.4 and 05.1.5. Marzipan consists of almond paste and sugar and their dietetic counterparts that may be shaped and coloured for direct consumption, or may be used as a filling for chocolate products within the scope of food categories 05.1.4 and 05.1.5.50

05.3 Chewing gum:

Product made from natural or synthetic gum base containing flavours, sweeteners (nutritive or non-nutritive), aroma compounds, and other additives.⁵⁰ Includes bubble gum and breath-freshener gum products.

05.4 Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces:

Includes ready-to-eat icings and frostings for cakes, cookies, pies and bread and flour confectionery, as well as mixes for these products. Also includes sugar- and chocolate-based coatings for baked goods. Sweet sauces and toppings include butterscotch sauce for use, e.g. on ice cream. These sweet sauces are different than the syrups (e.g. maple, caramel, and flavoured syrups for fine bakery wares and ices) included in category 11.4. Fruit-based toppings are included in 04.1.2.8. Chocolate sauce is included in 05.1.2.

06.0 Cereals and cereal products derived from cereal grains, roots and tubers, pulses, legumes and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 07.0:

Includes unprocessed (06.1) and various processed forms of cereal and cereal-based products.

06.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice:

Includes whole, husked, unprocessed cereals and grains. Examples include: barley, corn (maize), hops (for beer manufacture), oats, rice (including enriched, instant and parboiled), sorghum, soybeans, and wheat.

06.2 Flours and starches (including soybean powder):

The basic milled products of cereal grains, roots, tubers, pulses, pith or softy core of palm tree or legumes sold as such or used as ingredients (e.g. in baked goods).

06.2.1 Flours:

Flour is produced from the milling of grain, cereals and tubers (e.g. cassava) and pith or soft core of palm tree. Includes flour pastes for bread and flour confectionery, flour for bread, pastries, noodles and pasta, and flour mixes (physical mixtures of flours from different cereal or grain sources, which are different from mixes for bakery goods (dry mixes containing flour and other ingredients, categories 07.1.6 (mixes for ordinary bakery wares) and 07.2.3 (mixes for fine bakery wares)). Examples include: durum wheat flour, self-rising flour, enriched flour, instantized flour, corn flour, corn meal, bran, farina, roasted soybean flour (kinako), konjac flour (devil's tongue jelly powder, konnayaku-ko), and maida (refined wheat flour) and sago flour.

06.2.2 Starches:

Starch is a glucose polymer occurring in granular form in certain plant species, notably seeds (e.g. cereals, pulses, corn, wheat, rice, beans, peas) and tubers (e.g. tapioca, potato). The polymer consists of linked anhydro-alpha-D-glucose units. Native starch is separated by processes that are specific for each raw material.

06.3 Breakfast cereals, including rolled oats:

Includes all ready-to-eat, instant, and regular hot breakfast cereal products. Examples include: granola-type breakfast cereals, instant oatmeal, farina, corn flakes, puffed wheat or rice, multi-grain (e.g. rice, wheat and corn) breakfast cereals, breakfast cereals made from soy or bran, and extruded-type breakfast cereals made from grain flour or powder.

06.4 Pastas and noodles and like products (e.g. rice paper, rice vermicelli, soybean pastas and noodles):

This food category was revised, with the understanding that there would be few, if any additives needed in dried pastas and noodles. Includes all pasta, noodle and similar products.

06.4.1 Fresh pastas and noodles and like products:

Products that are untreated (i.e. not heated, boiled, steamed, cooked, pre-gelatinized or frozen) and are not dehydrated. These products are intended to be consumed soon after preparation. Examples include: unboiled noodles, and "skins" or crusts for spring rolls, wontons, and *shuo mai*.

06.4.2 Dried pastas and noodles and like products:

Products that are untreated (i.e. not heated, boiled, steamed, cooked, pre-gelatinized or frozen) and are dehydrated. Examples include dried forms of: spaghetti, bean vermicelli, rice vermicelli, macaroni, and rice noodles.

06.4.3 Pre-cooked pastas and noodles and like products:

Products that are treated (i.e. heated, boiled, steamed, cooked, pre-gelatinized or frozen). These products may be sold directly to the consumer (e.g. pre-cooked, chilled gnocchi to be heated prior to consumption), or may be the starch component of prepared meals (e.g. heat-and-serve frozen dinner entrees containing spaghetti, macaroni or noodles; canned spaghetti and meatballs entrée). Also includes instant noodles (*sokuseki-men*; e.g. pre-cooked ramen, udon, rice noodles), that are pre-gelatinized, heated and dried prior to sale to the consumer.

06.5 Cereal and starch based desserts (e.g. rice pudding, tapioca pudding):

Dessert products containing cereal, starch or grain as the main ingredient. Also includes cereal- or starch based fillings for desserts. Examples include: rice pudding, semolina pudding, tapioca pudding, rice flour dumplings (*dango*), a steamed yeast-fermented wheat flour dough dessert (*musipan*), and a starchy pudding based dessert (*namagashi*).

06.6 Batters (e.g. for breading or batters for fish or poultry):

Products containing flaked or ground cereal or grain that when combined with other ingredients (e.g. egg, water, milk) are used as a coating for fish or poultry. Products are usually sold as dry mix of the cereal or grain component. Examples include breading for *tempura* batter. Doughs (e.g. for bread) are found in 07.1.4, and other mixes (e.g. for bread or cakes) are found in 07.1.6 and 07.2.3, respectively.

06.7 Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only):

Products prepared from rice that is soaked, drained, steamed, kneaded and shaped into cake forms (e.g. Japanese *mochi*, Korean *teuck*).⁵² Crisp snacks made from rice grains, also called "rice cakes" are categorized in 15.1, and dessert-type rice cakes are in 06.5. Category 06.7 would also include processed rice and enriched rice products, such as pre-cooked products that are sold canned, chilled or frozen; and processed rice products sold in retort pouches. This is to distinguish from category 06.1 (Whole, broken, or flaked grain, including rice) that is intended to include only whole, husked, unprocessed cereals and grains.

06.8 Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category 12.9):

Includes dried, cooked, fried or fermented soybean products, and soybean curd products.

06.8.1 Soybean-based beverages

Products prepared from dried soybeans that are soaked in water, pureed, boiled and strained, or prepared from soybean flour, soybean concentrate, or soybean isolate. In a number of countries this category includes products referred to as soybean milk. Soybean-based beverages may be consumed as is, or used to prepare other soybean products, such as those in food categories 06.8.2 (soybean-based beverage film), 06.8.3 (soybean curd (tofu)), 06.8.4 (semi-dehydrated soybean curd), and 06.8.5 (dehydrated soybean curd (kori tofu)). Also includes soybean products, such as soybean-based beverage powder, which is sold as is for reconstitution, or as a mix containing a coagulant that can be reconstituted by the consumer for preparation of home-made soft tofu.

06.8.2 Soybean-based beverage film:

Film formed on the surface of boiling soybean-based beverage that is dried. It may be deep-fried or softened in water prior to use in soups or poached food. Also known as *fuzhu* or *yuba*.

06.8.3 Soybean curd (tofu):

Soybean curd is prepared from dried soybeans that are soaked in water, pureed, and strained to produce soybean-based beverage, which is then made into a curd with a coagulant, and placed in a mould. Soybean curds may be of a variety of textures (e.g. soft, semi-firm, firm).

06.8.4 Semi-dehydrated soybean curd:

Soybean curd that has been pressed while being moulded into blocks so that some moisture has been removed, but so that it is not completely dried (see food category 06.8.5). Semi-dehydrated soybean curd typically contains 62% water, and has a chewy texture 53.

06.8.4.1 Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd:

Partially dehydrated soybean curd that is cooked (stewed) with a thick sauce (e.g. miso sauce). The partially dehydrated soybean curd typically absorbs the sauce, and so regains its original texture.

06.8.4.2 Deep fried semi-dehydrated soybean curd:

Partially dehydrated soybean curd that is deep-fried. It may be consumed as such, or cooked (e.g. stewed in sauce) after frying.

06.8.4.3 Semi-dehydrated soybean curd, other than food categories 06.8.4.1 and 06.8.4.2:

Partially dehydrated soybean curd prepared other than by stewing in thick (e.g. miso) sauce or by deep frying. Includes grilled products and mashed products that may be combined with other ingredients (e.g. to make a patty or a loaf).

06.8.5 Dehydrated soybean curd (kori tofu):

Soybean curd from which all moisture has been removed through the process of freezing, aging, and dehydrating. It may be reconstituted with water or sauce for consumption, or is used directly in prepared dishes. It may also be deep-fried or simmered in sauce.⁵³

06.8.6 Fermented soybeans (e.g. natto, tempeh):

The product is prepared from soybeans that have been steamed and fermented with certain fungi or bacteria (starter). The soft, whole beans have a distinctive aroma and taste. It includes products such as *dou chi* (China), *natto* (Japan), and *tempeh* (Indonesia).

06.8.7 Fermented soybean curd:

The product is prepared by forming soybean curd into a loaf during the fermentation process. It is a soft, flavoured product, either in red, rice-yellow, or grey-green.

06.8.8 Other soybean protein products

Other products from soybeans composed mainly of soybean protein such as extruded, textured, concentrated, and isolated soybean protein.

07.0 Bakery wares:

Includes categories for bread and ordinary bakery wares (07.1) and for sweet, salty and savoury fine bakery wares (07.2).

07.1 Bread and ordinary bakery wares and mixes:

Includes all types of non-sweet bakery products and bread-derived products.

07.1.1 Breads and rolls:

Includes yeast-leavened and specialty breads and soda bread.

07.1.1.1 Yeast-leavened breads and specialty breads:

Includes all types of non-sweet bakery products and bread-derived products. Examples include: white bread, rye bread, pumpernickel bread, raisin bread, whole wheat bread, pain courant francais, malt bread, hamburger rolls, whole wheat rolls, and milk rolls.

07.1.1.2 Soda breads:

Includes soda breads.

07.1.2 Crackers, excluding sweet crackers:

The term “cracker” refers to a thin, crisp wafer, usually dough. Flavoured crackers (e.g. cheese flavoured) that are consumed as snacks are in 15.1. Examples include: soda crackers, rye crisps, and matzohs.

07.1.3 Other ordinary bakery products (e.g. bagels, pita, English muffins):

Includes all other ordinary bakery wares, such as cornbread and biscuits. The term “biscuit” in this category refers to a small cake of shortened bread, leavened with baking powder or baking soda. It does not refer to the British “biscuit,” which is a “cookie” or “sweet cracker” included in category 07.2.1.

07.1.4 Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs:

Includes bread-based products such as croutons, bread stuffing and stuffing mixes, and prepared doughs (e.g. for biscuits). Bread mixes are included in category 07.1.6.

07.1.5 Steamed breads and buns:

Oriental-style leavened wheat or rice products that are cooked in a steamer. Products may be made with or without filling. In China, products without filling are called steamed bread (*mantou*), and those with filling are called steamed buns (*baozi* or *bao*). Twisted rolls of various shapes (*huajuan*) may also be prepared. Examples include: filled dumplings and steamed bun with meat, jam or other filling (*manjyu*).

07.1.6 Mixes for bread and ordinary bakery wares:

Includes all the mixes containing the dry ingredients to which wet ingredients (e.g. water, milk, oil, butter, eggs) are added to prepare a dough for baked goods from food categories 07.1.1 to 07.1.5. Examples include: French bread mix, tin bread mix, panettone mix, ciabatta mix, among others. Mixes for fine bakerywares (e.g. cakes, cookies, pancakes) are found in category 07.2.3.

07.2 Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes:

Includes sub-categories for ready-to-eat products (07.2.1 and 07.2.2) as well as mixes (07.2.3) for preparing fine baked goods.

07.2.1 Cakes, cookies and pies (e.g. fruit-filled or custard types):

The term “sweet cracker” or “sweet biscuit” used in this category refers to a cookie-like product that may be eaten as a dessert. Examples include: butter cake, cheesecake, fruit-filled cereal bars, pound cake (including *kasutera*), moist cake (type of starchy dessert (*namagashi*)), western cakes, moon cakes, sponge cake, fruitfilled pies (e.g. apple pie), oatmeal cookies, sugar cookies and British “biscuits” (cookies or sweet crackers).

07.2.2 Other fine bakery products (e.g. doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins):

Includes products that may be eaten as a dessert or as breakfast. Examples include: pancakes, waffles, filled sweet buns (*anpan*), Danish pastry, wafers or cones for ice cream, flour confectionery, and trifles.

07.2.3 Mixes for fine bakery wares (e.g. cakes, pancakes):

Mixes containing the dry ingredients to which wet ingredients (e.g. water, milk, oil, butter, eggs) are added to prepare a dough for fine baked goods. Examples include: cake mix, flour confectionery mix, pancake mix, piemix, and waffle mix. Prepared dough is found in category 07.1.4. Mixes for ordinary bakery wares (e.g. bread) is found in category 07.1.6.

08.0 Meat and meat products, including poultry and game:

This category includes all types of meat, poultry, and game products, in pieces and cuts or comminuted fresh (08.1) and processed (08.2 and 08.3).

08.1 Fresh meat, poultry and game:

Fresh products are usually free of additives. However, in certain circumstances, additives are necessary. For example, colours are used for certification stamps on the surfaces of fresh cuts of meat, and are indicated in the Food Category System with a notation for “stamping, marking or branding the product.” Additionally, coatings, such as glazes and spice rubs, may be applied to meat products prior to marketing to the consumer (e.g. glazed ham, and barbecued chicken). In the Food Category System, this is indicated with a notation for “use as a glaze or coating (surface treatment).” It should be noted that the coatings marketed *per*

are included in food categories 04.1.2.8 (fruit-based glazes, e.g. for ham) and 12.2 (spice rubs).

08.1.1 Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts:

Untreated raw meat, poultry and game carcasses and cuts. Examples include: beef, hog and pork carcasses; fresh beef blood; fresh whole chickens and chicken parts; fresh beef cuts (e.g. steaks); beef organs (e.g. heart, kidney); fresh tripe; and pork chops.

08.1.2 Fresh meat, poultry and game, comminuted:

Untreated raw comminuted or mechanically deboned meat, poultry and game. Examples include: fresh beef (hamburger) patties; boerewors; fresh breakfast sausages; gehakt (chopped meat); loganiza (fresh, uncured sausage); fresh meatballs; mechanically deboned, ground and formed poultry pieces (with or without breading or coating); and fresh sausages (e.g. beef, Italian, and pork).

08.2 Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Includes various treatments for non-heat treated meat cuts (08.2.1) and heat-treated meat cuts (08.3.2).

08.2.1 Non-heat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts:

This category describes several treatment methods (e.g. curing, salting, drying, pickling) that preserve and extend the shelf life of meats.

08.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Salted products are treated with sodium chloride. Dry cured (dry pickled) products are prepared by rubbing salt directly on the meat surface. Wet pickle cured products are prepared by submerging the meat in a brine solution. Pump cured products are prepared by injecting brine into the meat. Curing may also be achieved by addition of additives. Smoked products are also included here.⁶¹ Examples include: bacon (cured, dry-cured, immersion-cured, pump-cured); side bacon; corned beef; marinated beef; and different types of Oriental pickled products: miso-pickled meat (*miso-zuke*), *koji*-pickled meat (*koji-zuke*), and soy sauce-pickled meat (*shoyu-zuke*).

08.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

The meat cuts may be cured or salted as described for category 08.2.1.1, and then dried, or they may only be dried. Drying is achieved either in hot air or in vacuum.⁶¹ Examples include: dried salt pork, dehydrated meat, stuffed loin, Iberian ham, and prosciutto-type ham.

08.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Fermented products are a type of pickled product produced by the action of lactic acid bacteria in the presence of salt. Examples include: potted beef and pickled (fermented) pig's feet.

08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Includes cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned meat cuts. Examples include: cured, cooked ham; cured, cooked pork shoulder; canned chicken meat; and meat pieces boiled in soy sauce (*tsukudani*).

08.2.3 Frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:

Includes raw and cooked meat cuts that have been frozen. Examples include: frozen whole chickens, frozen chicken parts, and frozen beef steaks.

08.3 Processed comminuted meat, poultry, and game products:

Includes various treatments for non-heat treated products (08.3.1) and heat-treated products (08.3.2).

08.3.1 Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

This category describes several treatment methods (e.g. curing, salting, drying, pickling) that preserve and extend the shelf life of comminuted and mechanically deboned meat products.

08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

Salted products are treated with sodium chloride. Dry cured (dry pickled) products are prepared by rubbing salt directly on the meat surface. Wet pickle cured products are prepared by submerging the meat in a brine solution. Pump cured products are prepared by injecting brine into the meat. Curing may also be achieved by addition of additives. Also includes smoked products.⁶¹ Examples include: chorizos (spicy pork sausages), salami-type products, salchichon, tocino (fresh, cured sausage), pepperoni, and smoked sausage.

08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

The comminuted or mechanically deboned products may be cured or salted as described for category 08.3.1.1, and then dried, or they may only be dried. Drying is achieved either in hot air or in vacuum. Examples include: pasturmas, dried sausages, cured and dried sausages, beef jerky, Chinese sausages (including traditional cured or smoked pork sausage), and sobrasada.

08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

Fermented products are a type of pickled product produced by the action of lactic acid bacteria in the presence of salt. Certain types of sausages may be fermented.

08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products:

Includes cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned comminuted products. Examples include: pre-grilled beef patties; foie gras and pates; brawn and head cheese; cooked, cured chopped meat; chopped meat boiled in soy sauce (*tsukudani*); canned corned beef; luncheon meats; meat pastes; cooked meat patties; cooked salami-type products; cooked meatballs; sausises de strasbourg; breakfast sausages; brown-and-serve sausages; and terrines (a cooked chopped meat mixture).

08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products:

Includes raw, partially cooked and fully cooked comminuted or mechanically deboned meat products that have been frozen. Examples include: frozen hamburger patties; frozen breaded or battered chicken fingers.

08.4 Edible casings (e.g. sausage casings):

Casings or tubing prepared from collagen, cellulose, or food-grade synthetic material or from natural sources (e.g. hog or sheep intestines) that contain the sausage mix.

09.0 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

This broad category is divided into categories for fresh fish (09.1) and various processed fish products (09.2– 09.4). This category includes aquatic vertebrates (fish and aquatic mammals (e.g. whales)), aquatic invertebrates (e.g. jellyfish), as well as molluscs (e.g. clams, snails), crustaceans (e.g. shrimp, crab, lobster), and echinoderms (e.g. sea urchins, sea cucumbers). Fish products may be treated with coatings, such as glazes and spice rubs, prior to marketing to the consumer (e.g. glazed frozen fish fillets). In the Food Category System, this is indicated with a notation for “use as a glaze or coating (surface treatment).”

09.1 Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

The term “fresh” refers to fish and fish products that are untreated except for refrigeration, storage on ice, or freezing upon catching at sea or in lakes or other bodies of water in order to prevent decomposition and spoilage.

091.1. Fresh fish:

Includes fresh whale meat, cod, salmon, trout, etc.; and fresh fish roe.

09.1.2 Fresh molluscs, crustaceans and echinoderms:

Includes fresh shrimp, clams, crabs, lobster, snails, etc.

09.2 Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

This category refers to fish products that are frozen and may require further cooking, as well as ready-to-eat cooked, smoked, dried, fermented, and salted products.

09.2.1 Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Fresh, including partially cooked, fish subjected to freezing or quick-freezing at sea and on land for further processing. Examples include: frozen or deep frozen clams, cod fillets, crab, finfish, haddock, hake, lobster, minced fish, prawns and shrimp; frozen fish roe; frozen surimi; and frozen whale meat.

09.2.2 Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Uncooked product prepared from fish or fish portions, with dressing in eggs and bread crumbs or batter. Examples include: frozen raw breaded or batter-coated shrimp; and frozen or quick-frozen breaded or battercoated fish fillets, fish portions and fish sticks (fish fingers).

09.2.3 Frozen minced and creamed fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Uncooked product prepared from minced fish pieces in cream-type sauce.

09.2.4 Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Includes all ready-to-eat cooked products as described in the sub-categories.

09.2.4.1 Cooked fish and fish products:

Cooked products include steamed, boiled or any other cooking method except frying (see 09.2.4.3). The fish may be whole, in portions or comminuted. Examples include: fish sausage; cooked fish products boiled down in soy sauce (*tsukudani*); cooked surimi product (*kamaboko*); crab-flavoured cooked *kamaboko* product (*kanikama*); cooked fish roe; cooked surimi; cooked, tube-shaped surimi product (*chikuwa*); and cooked fish and lobster paste (surimi-like products). Other fish paste (Oriental type) is found in 09.3.4.

09.2.4.2 Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Cooked products include steamed, boiled or any other cooking method except frying (see 09.2.4.3). Examples include: cooked *crangon crangon* and *crangon vulgaris* (brown shrimp; cooked shrimp, clams and crabs).

09.2.4.3 Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Ready-to-eat products prepared from fish or fish portions, with or without further dressing in eggs and bread crumbs or batter, that are fried, baked, roasted or barbecued, and then packaged or canned with or without sauce or oil. Examples include: ready-to-eat fried surimi, fried calamari, and fried soft-shell crabs.

09.2.5 Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Smoked fish are usually prepared from fresh deep frozen or frozen fish that are dried directly or after boiling, with or without salting, by exposing the fish to freshly-generated sawdust smoke. Dried fish are prepared by exposing the fish to sunlight or drying directly or after boiling in a special installation; the fish may be salted prior to drying. Salted fish are either rubbed with salt or placed in a salt solution. This manufacturing process is different from that described in food category 09.3 for marinated and pickled fish. Cured fish is prepared by salting and then smoking fish.⁶² Examples include: salted anchovies, shrimp, and shad; smoked chub, cuttlefish and octopus; fish ham; dried and salted species of the *Gadidae* species; smoked or salted fish paste and fish roe; cured and smoked sablefish, shad, and salmon; dried shellfish, dried bonito (*katsuobushi*), and boiled, dried fish (*niboshi*).

09.3 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Includes products treated by methods such as marinating, pickling and partial cooking that have a limited shelf life.

09.3.1 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly:

Marinated products are manufactured by soaking the fish in vinegar or wine with or without added salt and spices. They are packaged in jars or cans and have a limited shelf life. Products in jelly may be manufactured by tenderizing fish products by cooking or steaming, adding vinegar or wine, salt and preservatives, and solidifying in a jelly. Examples include: “rollmops” (a type of marinated herring), sea eel (dogfish) in jelly and fish aspic.

09.3.2 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine:

Pickled products are sometimes considered a type of marinated product. Pickling results from the treatment of the fish with a salt and vinegar or alcohol (e.g. wine) solution.⁶² Examples include: different types of Oriental pickled products: *koji*-pickled fish (*koji-zuke*), lees-pickled fish (*kasu-zuke*), *miso*-pickled fish (*misozuke*), soy sauce-pickled fish (*shoyuzuke*), and vinegar-pickled fish (*su-zuke*); pickled whale meat; and pickled herring and sprat.

09.3.3 Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products:

Roe is usually produced by washing, salting and allowing to ripen until transparent. The roe is then packaged in glass or other suitable containers. The term “caviar” refers only to the roe of the sturgeon species (e.g. beluga). Caviar substitutes are made of roe of various sea and freshwater fish (e.g. cod and herring) that are salted, spiced, dyed and may be treated with a preservative.⁶² Examples include: salted salmon roe (*sujiko*), processed, salted salmon roe (*ikura*), cod roe, salted cod roe (*tarako*) and lumpfish caviar. Occasionally, roe may be pasteurized. In this case, it is included in food category 09.4, since it is a fully preserved product. Roe products that are frozen, cooked or smoked are included in category 09.2.1, 09.2.4.1, and 09.2.5, respectively; fresh fish roe is found in category 09.1.1. 09.3.4 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms (e.g. fishpaste), excluding products of food categories 09.3.1 – 09.3.3: Examples include fish or crustacean pates and traditional Oriental fish paste. The latter is produced from fresh fish or the residue from fish sauce production, which is combined with other ingredients such as wheat flour, bran, rice or soybeans. The product may be further fermented.⁶⁴ Cooked fish or crustacean pastes (surimi-like products) are found in 09.2.4.1 and 09.2.4.2, respectively.

09.4 Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms:

Products with extended shelf life, manufactured by pasteurizing or steam retorting and packaging in vacuumsealed airtight containers to ensure sterility. Products may be packed in their own juice or in added oil or sauce. This category excludes fully cooked products (see category 09.2.4). Examples include: canned tuna, clams, crab, fish roe and sardines; gefilte fish balls; and surimi (heat-pasteurized).

10.0 Eggs and egg products:

Includes fresh in-shell eggs (10.1), products that may substitute for fresh eggs (10.2) and other egg products (10.3 and 10.4).

10.1 Fresh eggs:

Fresh in-shell eggs are not expected to contain additives.

10.2 Egg products:

Products that may be used as replacement for fresh eggs in recipes or as a food (e.g. omelette). They are produced from fresh eggs by either (i) mixing and purifying the whole egg; or (ii) separating the egg white and yolk, and then mixing and purifying each separately. The purified whole egg, white or yolk is then further processed to produce liquid, frozen or dried eggs.

10.2.1 Liquid egg products:

The purified whole egg, egg yolk or egg white is pasteurized and chemically preserved (e.g. by addition of salt).

10.2.2 Frozen egg products:

The purified whole egg, egg yolk or egg white is pasteurized and frozen.

10.2.3 Dried and/or heat coagulated egg products:

Sugars are removed from the purified whole egg, egg yolk or egg white, which is then pasteurized and dried.

10.3 Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs:

Includes traditional Oriental preserved products, such as salt-cured duck eggs (*Hueidan*), and alkaline treated “thousand-year-old-eggs” (*pidan*).

10.4 Egg-based desserts (e.g. custard):

Includes ready-to-eat products and products to be prepared from a dry mix. Examples include: flan and egg custard. Also includes custard fillings for fine bakery wares (e.g. pies).

11.0 Sweeteners, including honey:

Includes all standardized sugars (11.1), non-standardized products (e.g. 11.2, 11.3, 11.4 and 11.6), and natural sweeteners (11.5 – honey).

11.1 Refined and raw sugars:

Nutritive sweeteners, such as fully or partially purified sucrose (derived from sugar beet and sugar cane), glucose (derived from starch), or fructose, that are included in sub-categories 11.1.1 to 11.1.5.

11.1.1 White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose:

White sugar is purified and crystallized sucrose with a polarisation of not less than 99.70Z. Dextrose anhydrous is purified and crystallized D-glucose without water of crystallization. Dextrose monohydrate is purified and crystallized D-glucose with one molecule of water of crystallization. Fructose is purified and crystallized D-fructose.

11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose:

Powdered sugar (icing sugar) is finely pulverized white sugar with or without added anticaking agents. Powdered dextrose (icing dextrose) is finely pulverized dextrose anhydrous or dextrose monohydrate, or a mixture of the two, with or without added anticaking agents.

11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar:

Soft white sugar is fine grain purified, moist sugar, that is white in colour. Soft brown sugar is fine grain moist sugar that is light to dark brown in colour. Glucose syrup is a purified concentrated aqueous solution of nutritive saccharides derived from starch and/or inulin.⁶⁸ Dried glucose syrup is glucose syrup from which water has been partially removed. Raw cane sugar is partially purified sucrose crystallized from partially purified cane juice without further purification.

11.1.3.1 Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery:

Dried glucose syrup, as described in 11.1.3, used to manufacture candy products that are included in food category 05.2 (e.g. hard or soft candies).

11.1.3.2 Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery:

Glucose syrup, as described in 11.1.3, used to manufacture candy products that are included in food category 05.2 (e.g. hard or soft candies).

11.1.4 Lactose:

A natural constituent of milk normally obtained from whey. It may be anhydrous, or contain one molecule of water of crystallization, or be a mixture of both forms 67.

11.1.5 Plantation or mill white sugar:

Purified and crystallized sucrose with a polarisation of not less than 99.5oZ.

11.2 Brown sugar excluding products of food category 11.1.3:

Includes large-grain, brown or yellow lump sugars, such as Demerara sugar.

11.3 Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3:

Includes co-products of the sugar refining process (e.g. treacle and molasses), invert sugar (equimolar mixture of glucose and fructose produced from the hydrolysis of sucrose),⁶⁸ and other sweeteners, such as high fructose corn syrup, high fructose inulin syrup and corn sugar.

11.4 Other sugars and syrups (e.g. xylose, maple syrup, sugar toppings):

Includes all types of table syrups (e.g. maple syrup), syrups for fine bakery wares and ices (e.g. caramel syrup, flavoured syrups), and decorative sugar toppings (e.g. coloured sugar crystals for cookies).

11.5 Honey:

Honey is the natural sweet substance produced by honeybees from the nectar of blossoms or secretions of plants. The honeybees collect the nectar or secretions, transform it by combination with specific substances of the bees' own, and store it in a honeycomb to ripen and mature. Examples of honey include wildflowerhoney and clover honey.

11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners:

Includes products that are preparations of high-intensity sweeteners (e.g. acesulfame potassium) and/or of polyols (e.g. sorbitol) which may contain other additives and/or nutritive ingredients, such as carbohydrates. These products, which are sold to the final consumer, may be in powder, solid (e.g. tablets or cubes), or liquid form.

12.0 Salts, spices, soups, sauces, salads, protein products:

This is a broad category that includes substances added to food to enhance its aroma and taste (12.1 – salt and salt substitutes; 12.2 – herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles); 12.3 – vinegars; and 12.4 – mustards), certain prepared foods (12.5 – soups and broths; 12.6 – sauces and like products; and 12.7 – salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads, excluding cocoa and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3)), and products composed primarily of protein that are derived from soybeans or from other sources (e.g. milk, cereal, or vegetables) (12.9 – soybean based seasonings and condiments; and 12.10 – protein products other than from soybeans).

12.1 Salt and salt substitutes:

Includes salt (12.1.1.) and salt substitutes (12.1.2) used as seasoning for food.

12.1.1 Salt:

Primarily food-grade sodium chloride. Includes table salt, iodized and fluoride iodized salt, and dendritic salt.

12.1.2 Salt substitutes:

Salt substitutes are seasonings with reduced sodium content intended to be used on food in place of salt.

12.2 Herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g. seasoning for instant noodles):

This category describes items whose use is intended to enhance the aroma and taste of food.

12.2.1 Herbs and spices:

Herbs and spices are usually derived from botanical sources, and may be dehydrated, and either ground or whole. Examples of herbs include basil, oregano and thyme. Examples of spices include cumin and caraway seeds. Spices may also be found as blends in powder or paste form. Examples of spice blends include chilli seasoning, chilli paste, curry paste, curry roux, and dry cures or rubs that are applied to external surfaces of meat or fish.

12.2.2 Seasonings and condiments:

Condiments include seasonings such as meat tenderizers, onion salt, garlic salt, Oriental seasoning mix (*dashi*), topping to sprinkle on rice (*furikake*, containing, e.g. dried seaweed flakes, sesame seeds and seasoning), and seasoning for noodles. The term “condiments” as used in the Food Category System does not include condiment sauces (e.g. ketchup, mayonnaise, mustard) or relishes.

12.3 Vinegars:

Liquid produced from fermentation of ethanol from a suitable source (e.g. wine, cider). Examples include cider vinegar, wine vinegar, malt vinegar, spirit vinegar, grain vinegar, raisin vinegar, and fruit (wine) vinegar.

12.4 Mustards:

Condiment sauce prepared from ground, often defatted mustard seed that is mixed into a slurry with water, vinegar, salt, oil and other spices and refined. Examples include Dijon mustard, and “hot” mustard (prepared from seeds with hulls).

12.5 Soups and broths:

Includes ready-to-eat soups and mixes. The finished products may be water- (e.g. consommé) or milk-based (e.g. chowder).

12.5.1 Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen:

Water- or milk-based products consisting of vegetable, meat or fish broth with or without other ingredients (e.g. vegetables, meat, noodles). Examples include: bouillon, broths, consommés, water- and cream-based soups, chowders, and bisques.

12.5.2 Mixes for soups and broths:

Concentrated soup to be reconstituted with water and/or milk, with or without addition of other optional ingredients (e.g. vegetables, meat, noodles). Examples include: bouillon powders and cubes; powdered and condensed soups (e.g. *mentsuyu*); and stock cubes and powders.

12.6 Sauces and like products:

Includes ready-to-eat sauces, gravies and dressings, and mixes to be reconstituted before consumption. The ready-to-eat products are divided into sub-categories for emulsified (12.6.1) and non-emulsified (12.6.2) products, whereas the sub-category for the mixes (12.6.3) encompasses both emulsified and non-emulsified sauce mixes.

12.6.1 Emulsified sauces and dips (e.g. mayonnaise, salad dressing, onion dips):

Sauces, gravies, dressings based and dips, at least in part, on a fat- or oil-in water emulsion. Examples include: salad dressing (e.g. French, Italian, Greek, ranch style), fat-based sandwich spreads (e.g. mayonnaise with mustard), salad cream, and fatty sauces and snack dips (e.g. bacon and cheddar dip, onion dip).

12.6.2 Non-emulsified sauces (e.g. ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy):

Include water-, coconut milk-, and milk-based sauces, gravies and dressings. Examples include: barbecue sauce, tomato ketchup, cheese sauce, Worcestershire sauce, Oriental thick Worcestershire sauce (*tonkatsusauce*), chilli sauce, sweet and sour dipping sauce, and white (cream-based) sauce (sauce consisting primarily of milk or cream, with little added fat (e.g. butter) and flour, with or without seasoning or spices).

12.6.3 Mixes for sauces and gravies:

Concentrated product, usually in powdered form, to be mixed with water, milk, oil or other liquid to prepare a finished sauce or gravy. Examples include mixes for cheese sauce, hollandaise sauce, and salad dressing (e.g. Italian or ranch dressing).

12.6.4 Clear sauces (e.g. fish sauce):

Includes thin, non-emulsified clear sauces that may be water-based. These sauces may be used as condiments or ingredients rather than as finished gravy (for use e.g. on roast beef). Examples include: oyster sauce and Thai fish sauce (*nam pla*).

12.7 Salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3:

Includes prepared salads, milk-based sandwich spreads, non-standardized mayonnaise-like sandwich spreads, and dressing for coleslaw (cabbage salad).

12.8 Yeast and like products:

Includes baker's yeast and leaven used in the manufacture of baked goods. Includes the Oriental products *koji* (rice or wheat malted with *A. oryzae*) used in the production of alcoholic beverages.

12.9 Soybean-based seasonings and condiments:

Includes products that are derived from soybeans and other ingredients intended for use as seasonings and condiments, such as fermented soybean paste and soybean sauces.

12.9.1 Fermented soybean paste (e.g. miso):

The product is made of soybeans, salt, water and other ingredients, using the process of fermentation. The product includes *dou jiang* (China), *doenjang* (Republic of Korea), or *miso* (Japan), which may be used in the preparation of soups or dressings, or as a seasoning.

12.9.2 Soybean sauce:

A liquid seasoning obtained by fermentation of soybeans, non-fermentation (e.g. hydrolysis) of soybeans, or by hydrolysis of vegetable protein.

12.9.2.1 Fermented soybean sauce:

A clear, non-emulsified sauce made of soybeans, cereal, salt and water by the fermentation process.

12.9.2.2 Non-fermented soybean sauces:

Non-fermented soybean sauce, which is also known as non-brewed soybean sauce, may be produced from vegetable proteins, such as defatted soybeans that are acid-hydrolyzed (e.g. with hydrochloric acid), neutralized (e.g. with sodium carbonate), and filtered.

12.9.2.3 Other soybean sauce:

Non-emulsified sauce made from fermented soybean sauce and/or non-fermented soybean sauce, with or without sugar, with or without caramelization process.

12.10 Protein products other than from soybeans:

Includes, for example, milk protein, cereal protein and vegetable protein analogues or substitutes for standard products, such as meat, fish or milk. Examples include: vegetable protein analogues, *fu* (a mixture of gluten (vegetable protein) and flour that is sold dried (baked) or raw, and is used as an ingredient, e.g. in miso soup) and proteinaceous meat and fish substitutes.

13.0 Foodstuffs intended for particular nutritional uses:**13.1 Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants:****13.1.1 Infant formulae:****13.1.2 Follow-up formulae:****13.2 Complementary foods for infants and young children:****13.3 Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1):****13.4 Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction:****13.5 Dietetic foods (e.g. supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 -13.4 and 13.6:****13.6 Food supplements:****14.0 Beverages, excluding dairy products:****14.1 Non-alcoholic ("soft") beverages:**

This broad category includes waters and carbonated waters (14.1.1), fruit and vegetable juices (14.1.2), fruit and vegetable nectars (14.1.3), water-based flavoured carbonated and non-carbonated drinks (14.1.4), and water-based brewed or steeped beverages such as coffee and tea (14.1.5).

14.1.1 Waters:

Includes natural waters (14.1.1.1) and other bottled waters (14.1.1.2), each of which may be non-carbonated or carbonated.

14.1.1.1 Natural mineral waters and source waters:

Waters obtained directly at the source and packaged close to the source; are characterized by the presence of certain mineral salts in relative proportions and trace elements or other constituents. Natural mineral water may be naturally carbonated (with carbon dioxide from the source), carbonated (with added carbon dioxide of another origin), decarbonated (with less carbon dioxide than present in the water at the source so it does not spontaneously give off carbon dioxide under conditions of standard temperature and pressure), or fortified (with carbon dioxide from the source), and non-carbonated (contains no free carbon dioxide).⁸²

14.1.1.2 Table waters and soda waters:

Includes waters other than natural source waters that may be carbonated by addition of carbon dioxide and may be processed by filtration, disinfection, or other suitable means. These waters may contain added mineral salts. Carbonated and non-carbonated waters containing flavours are found in category 14.1.4. Examples are table water, bottled water with or without added minerals, purified water, seltzer water, club soda, and sparkling water.

14.1.2 Fruit and vegetable juices:

This category applies only to fruit and vegetable juices. Beverages based on fruit and vegetable juices are found in food category 14.1.4.2. Fruit-vegetable juice blends have separate classifications for each component (i.e. fruit juice (14.1.2.1) and vegetable juice (14.1.2.3)).

14.1.2.1 Fruit juice:

Fruit juice is the unfermented but fermentable liquid obtained from the edible part of sound, appropriately mature and fresh fruit or of fruit maintained in sound condition by suitable means. The juice is prepared by suitable processes, which maintain the essential physical, chemical, organoleptical and nutritional characteristics of the juices of the fruit from which it comes. The juice may be cloudy or clear, and may have restored (to the normal level attained in the same kind of fruit) aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must have been recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added. A single juice is obtained from one kind of fruit. A mixed juice is obtained by blending two or more juices or juices and purees, from different kinds of fruit. Fruit juice may be obtained, e.g. by directly expressing the juice by mechanical extraction processes, by reconstituting concentrated fruit juice (food category 14.1.2.3) with water, or in limited situations by water extraction of the whole fruit (e.g. prune juice from dried prunes).⁸³ Examples include: orange juice, apple juice, black currant juice, lemon juice, orange-mango juice and coconut water.

14.1.2.2 Vegetable juice:

Vegetable juice is the liquid unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained by mechanical expression, crushing, grinding, and/or sieving of one or more sound fresh vegetables or vegetables preserved exclusively by physical means. The juice may be clear, turbid, or pulpy. It may have been concentrated and reconstituted with water. Products may be based on a single vegetable (e.g. carrot) or blends of vegetables (e.g. carrots, celery).

14.1.2.3 Concentrates for fruit juice:

Concentrated fruit juice is the product that complies with the definition given in food category 14.1.2.1. It is prepared by the physical removal of water from fruit juice in an amount to increase the Brix level to a value at least 50% greater than that established for reconstituted juice from the same fruit. In the production of juice that is to be concentrated, suitable processes are used, and may be combined, with simultaneous diffusion of the pulp cells or fruit pulp by water, provided that the water-extracted soluble fruit solids are added in-line

to the primary juice, before the concentration procedure. Fruit juice concentrates may have restored (to the normal level attained in the same kind of fruit) aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must be recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added. Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink juice by addition of water. Examples include: frozen orange juice concentrate, and lemon juice concentrate.

14.1.2.4 Concentrates for vegetable juice:

Prepared by the physical removal of water from vegetable juice. Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink juice by addition of water. Includes carrot juice concentrate.

14.1.3 Fruit and vegetable nectars:

Fruit and vegetable nectars are beverages produced from purees, juices, or concentrates of either, blended with water and sugar, honey, syrups, and/or sweeteners.⁸³ Fruit-vegetable nectar blends are reported under their components (i.e. fruit nectar (14.1.3.1) and vegetable nectar (14.1.3.2)).

14.1.3.1 Fruit nectar:

Fruit nectar is the unfermented but fermentable product obtained by adding water with or without the addition of sugar, honey, syrups, and/or sweeteners to fruit juice, concentrated fruit juice, fruit purees or concentrated fruit purees, or a mixture of those products. Aromatic substances, volatile flavour components, pulp and cells, all of which must have been recovered from the same kind of fruit and obtained by suitable physical means, may be added. Products may be based on a single fruit or on fruit blends.⁸³ Examples include: pear nectar and peach nectar.

14.1.3.2 Vegetable nectar:

Product obtained by adding water with or without the addition of sugar, honey, syrups, and/or sweeteners to vegetable juice or concentrated vegetable juice, or a mixture of those products. Products may be based on a single vegetable or on a blend of vegetables.

14.1.3.3 Concentrates for fruit nectar:

Prepared by the physical removal of water from fruit nectar or its starting materials.⁸³ Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink nectar by addition of water. Examples: pear nectar concentrate and peach nectar concentrate.

14.1.3.4 Concentrates for vegetable nectar:

Prepared by the physical removal of water from vegetable nectar. Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of ready-to-drink nectars by addition of water.

14.1.4 Water-based flavoured drinks, including “sport,” “energy,” or “electrolyte” drinks and particulated drinks:

Includes all carbonated and non-carbonated varieties and concentrates. Includes products based on fruit and vegetable juices. Also, includes coffee-, tea- and herbal-based drinks.

14.1.4.1 Carbonated water-based flavoured drinks:

Includes water-based flavoured drinks with added carbon dioxide with nutritive, non-nutritive and/or intense sweeteners and other permitted food additives. Includes *gaseosa* (water-based drinks with added carbon dioxide, sweetener, and flavour), and sodas such as colas, pepper-types, root beer, lemon-lime, and citrus types, both diet/light and regular types. These beverages may be clear, cloudy, or may contain particulated matter (e.g. fruit pieces). Includes so-called “energy” drinks that are carbonated and contain high levels of nutrients and other ingredients (e.g. caffeine, taurine, carnitine).

14.1.4.2 Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades:

Include water-based flavoured drinks without added carbon dioxide, fruit and vegetable juice-based drinks (e.g. almond, aniseed, coconut-based drinks, and ginseng drink), fruit flavoured ades (e.g. lemonade, orangeade), squashes (citrus-based soft drinks), capile groselha, lactic acid beverage, ready-to-drink coffee and tea drinks with or without milk or milk solids, and herbal-based drinks (e.g. iced tea, fruit-flavoured iced tea, chilled canned cappuccino drinks) and “sports” drinks containing electrolytes. These beverages may be clear or contain particulated matter (e.g. fruit pieces), and may be unsweetened or sweetened with sugar or

a non-nutritive high-intensity sweetener. Includes so-called “energy” drinks that are non-carbonated and contain high levels of nutrients and other ingredients (e.g. caffeine, taurine, carnitine).

14.1.4.3 Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks:

Include powder, syrup, liquid and frozen concentrates for the preparation of carbonated or non-carbonated water-based non-alcoholic beverages by addition of water or carbonated water. Examples include: fountain syrups (e.g. cola syrup), fruit syrups for soft drinks, frozen or powdered concentrate for lemonade and iced tea mixes.

14.1.5 Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa:

Includes the ready-to-drink products (e.g. canned), and their mixes and concentrates. Examples include: chicory-based hot beverages (postum), rice tea, mate tea, and mixes for hot coffee and tea beverages (e.g. instant coffee, powder for hot cappuccino beverages). Treated coffee beans for the manufacture of coffee products are also included. Ready-to-drink cocoa is included in category 01.1.2, and cocoa mixes in 05.1.1.

14.2 Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts:

The alcohol-free and low-alcoholic counterparts are included in the same category as the alcoholic beverage.

14.2.1 Beer and malt beverages:

Alcoholic beverages brewed from germinated barley (malt), hops, yeast, and water. Examples include: ale, brown beer, weiss beer, pilsner, lager beer, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, light beer, table beer, malt liquor, porter, stout, and barleywine.

14.2.2 Cider and perry:

Fruit wines made from apples (cider) and pears (perry). Also includes cider bouche.⁸⁶

14.2.3 Grape wines:

Alcoholic beverage obtained exclusively from the partial or complete alcoholic fermentation of fresh grapes, whether crushed or not, or of grape must (juice).

14.2.3.1 Still grape wine:

Grape wine (white, red, rosé, or blush, dry or sweet) that may contain up to a maximum 0.4g/100 ml (4000mg/kg) carbon dioxide at 20°C.

14.2.3.2 Sparkling and semi-sparkling grape wines:

Grape wines in which carbonation is produced during the fermentation process, either by bottle fermentation or closed tank fermentation. Also includes carbonated wine whose carbon dioxide is partially or totally of exogenous origin. Examples include: spumante, and “cold duck” wine.

14.2.3.3 Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine:

Grape wines produced either by: (i) the fermentation of grape must (juice) of high sugar concentration; or (ii) by the blending of concentrated grape juice with wine; or (iii) the mixture of fermented must with alcohol. Examples include: grape dessert wine.

14.2.4 Wines (other than grape):

Includes wines made from fruit other than grapes, apples and pears,⁸⁸ and from other agricultural products, including grain (e.g. rice). These wines may be still or sparkling. Examples include: rice wine (*sake*), and sparkling and still fruit wines.

14.2.5 Mead:

Alcoholic liquor made from fermented honey, malt and spices, or just of honey. Includes honey wine.

14.2.6 Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol:

Includes all distilled spirituous beverages derived from grain (e.g. corn, barley, rye, wheat), tubers (e.g. potato), fruit (e.g. grapes, berries) or sugar cane that contain greater than 15% alcohol. Examples include: aperitifs, brandy (distilled wine), cordials, liqueurs (including emulsified liqueurs), bagaceira belha (grappa from Portugal; bagaceira is a drink distilled from *bagaco* (pressed skins, seeds and stalks of the grapes)), eau de vie (a brandy), gin, grappa (Italian brandy distilled from the residues of pressed wine), marc (brandy distilled from grape or apple residue), korn (grain spirit (*schnapps*) of Germany, usually derived from rye (*Roggen*), sometimes from wheat (*Weizen*) or both (*Getreide*); also labelled as *Kornbrannt* or *Kornbranntwein*)⁸⁹, mistela (also *mistelle* (France) and *jeropico* (South Africa); unfermented grape juice fortified with grape alcohol), ouzo (Greek spirit drink flavoured with aniseed), rum, tsikoudia (grape marc spirit from Crete), tsipouro (grape marc spirit from certain regions in Greece), wienbrand (style of grape brandy devised by Hugo Asbach, Rudesheim, Germany; literally, “burnt wine”), *cachaça* (Brazilian liquor made from fermented distilled sugar cane juice), tequila, whiskey, and vodka.

14.2.7 Aromatized alcoholic beverages (e.g. beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low-alcoholic refreshers):

Includes all non-standardized alcoholic beverage products. Although most of these products contain less than 15% alcohol, some traditional non-standardized aromatized products may contain up to 24% alcohol. Examples include aromatized wine, cider and perry; aperitif wines; americano; batidas (drinks made from *cachaça*, fruit juice or coconut milk and, optionally, sweetened condensed milk)⁹⁰; bitter soda and bitter vino; clarea (also claré or clary; a mixture of honey, white wine and spices; it is closely related to *hippocras*, which is made with red wine); jurubeba alcoholic drinks (beverage alcohol product made from the *Solanum*

paniculatum plant indigenous to the north of Brazil and other parts of South America); negus (sangria; a hot drink made with port wine, sugar, lemon and spice); sod, soft, and sodet; vermouth; zurra (in Southern Spain, a sangria made with peaches or nectarines; also the Spanish term for a spiced wine made of cold or warm wine, sugar, lemon, oranges or spices); *amazake* (a sweet low-alcoholic beverage (<1% alcohol) made from rice by *koji*; *mirin* (a sweet alcoholic beverage (<10% alcohol) made from a mixture of *shochuu* (a spirituous beverage), rice and *koji*); “malternatives,” and prepared cocktails (mixtures of liquors, liqueurs, wines, essences, fruit and plant extracts, etc. marketed as ready-to-drink

products or mixes). Cooler-type beverages are composed of beer, malt beverage, wine or spirituous beverage, fruit juice(s), and soda water (if carbonated).

15.0 Ready-to-eat savouries:

Includes all types of savoury snack foods.

15.1 Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes):

Includes all savoury snacks, with or without added flavourings, but excludes unsweetened crackers (category 07.1.2). Examples include potato chips, popcorn, pretzels, rice crackers (*senbei*), flavoured crackers (e.g. cheese-flavoured crackers), *bhujia* (*namkeen*); snack made of a mixture of flours, maize, potatoes, salt, dried fruit, peanuts, spices, colours, flavours, and antioxidants), and *papads* (prepared from soaked rice flour or from black gram or cow pea flour, mixed with salt and spices, and formed into balls or flat cakes).

15.2 Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g. dried fruit):

Includes all types of whole nuts processed by, e.g. dry-roasting, roasting, marinating or boiling, either in-shell or shelled, salted or unsalted. Yoghurt-, cereal-, and honey-covered nuts, and dried fruit-nut-and-cereal snacks (e.g. "trail mixes") are classified here. Chocolate-covered nuts are classified in 05.1.4, and nuts covered in imitation chocolate are included in 05.1.5.

15.3 Snacks - fish based:

This describes savoury crackers with fish, fish products or fish flavouring. Dried fish *per se* that may be consumed as a snack is assigned to food category 09.2.5, and dried meat snacks (e.g. beef jerky, pemmican) are assigned to food category 08.3.1.2.

16.0 Prepared foods:

These foods are not included in the other food categories (01-15) and should be considered on a case-by case basis. Prepared foods are mixtures of multiple components (e.g. meat, sauce, grain, cheese, vegetables); the components are included in other food categories. Prepared foods require minimal preparation by the consumer (e.g. heating, thawing, rehydrating). Provisions for additives will be listed in this food category in these regulations only if the additive is needed: (i) solely to have a technological function in the prepared food as sold to the consumer; or (ii) at a use level that has an intentional technological function in the prepared food that exceeds the use level that can be accounted for by carry-over from the individual components.

III FUNCTIONAL CLASSES, DEFINITIONS AND TECHNOLOGICAL PURPOSES

Sr.No.	Functional Classes	Definition	Technological purpose
1	Acidity regulator	A food additive, which controls the acidity or alkalinity of a food.	Acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2	Anticaking agent	A food additive, which reduces the tendency of components of food to adhere to one another.	Anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3	Antifoaming agent	A food additive, which prevents or reduces foaming.	Antifoaming agent, de-foaming agent
4	Antioxidant	A food additive, which prolongs the shelf-life of foods by protecting against deterioration caused by oxidation.	Antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5	Bleaching agent	A food additive (non-flour use) used to decolorize food. Bleaching agents do not include pigments.	Bleaching agent
6	Bulking agent	A food additive, which contributes to the bulk of a food without contributing significantly to its available energy value.	Bulking agent, filler
7	Carbonating agent	A food additive used to provide carbonation in a food.	Carbonating agent
8	Carrier	A food additive used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or nutrient without altering its function (and without exerting any technological effect itself) in order to facilitate its handling, application or use of the food additive or nutrient.	Carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent

Sr.No.	Functional Classes	Definition	Technological purpose
9	Colour	A food additive, which adds or restores colour in a food.	Colour, decorative pigment, surface colourant
10	Colour retention agent	A food additive, which stabilizes, retains or intensifies the colour of a food	Colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct
11	Emulsifier	A food additive, which forms or maintains a uniform emulsion of two or more phases in a food.	Emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12	Emulsifying salt	A food additive, which, in the manufacture of processed food, rearranges proteins in order to prevent fat separation.	Emulsifying salt, melding salt
13	Firming agent	A food additive, which makes or keeps tissues of fruit or vegetables firm and crisp, or interacts with gelling agents to produce or strengthen a gel.	Firming agent
14	Flavour enhancer	A food additive, which enhances the existing taste and/or odour of a food.	Flavour enhancer, flavour synergist
15	Flour treatment agent	A food additive, which is added to flour or dough to improve its baking quality or colour.	Flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16	Foaming agent	A food additive, which makes it possible to form or maintain a uniform dispersion of a gaseous phase in a liquid or solid food.	Foaming agent, whipping agent, aerating agent
17	Gelling agent	A food additive, which gives a food texture through formation of a gel.	Gelling agent
18	Glazing agent	A food additive, which when applied to the external surface of a food, imparts a shiny appearance or provides a protective coating.	Glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19	Humectant	A food additive, which prevents food from drying out by counteracting the effect of a dry atmosphere.	Humectant, moisture retention agent, wetting agent
20	Packaging gas	A food additive gas, which is introduced into a container before, during or after filling with food with the intention to protect the food, for example, from oxidation or spoilage.	Packaging gas
21	Preservative	A food additive, which prolongs the shelf-life of a food by protecting against deterioration caused by microorganisms.	Preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist
22	Propellant	A food additive gas, which expels a food from a container	Propellant
23	Raising agent	A food additive or a combination of food additives, which liberate(s) gas and thereby increase(s) the volume of a dough or batter.	Raising agent
24	Sequestrant	A food additive, which controls the availability of a cat ion.	Sequestrant
25	Stabilizer	A food additive, which makes it possible to maintain a uniform dispersion of two or more components.	Stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer
26	Sweetener	A food additive (other than a mono- or disaccharide sugar), which imparts a sweet taste to a food.	Sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27	Thickener	A food additive, which increases the viscosity of a food.	Thickener, bodying agent, binder, texturizing agent

IV USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS

Food products may contain additives as specified in the regulations and in the following tables. (All capital and bold words in the table 1 to 15 refers to the group of additives as listed in Annex-1)

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note	
1	Dairy products and analogues, excluding products of food category 2.0					
1.1	Milk and dairy-based drinks					
01.1.1	Milk and buttermilk (Plain)					
01.1.1.1	milk (plain).	PHOSPHATES	338	Permitted for sterilized milk (plain) only,	33, 227	
01.1.1.2	Butter Milk (Plain)	PHOSPHATES	338	For UHT and sterilized butter milk (plain) only	33	
01.1.2	Dairy-based drinks - flavoured milk and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) Flavoured Milk, fermented drink, lassi, flavoured fermented milk	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188	
		Alitame	956	100 mg/kg	161	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	161, 52	
		Aspartame	951	600 mg/kg	161, 191	
		Aspartame-Acesulfame salt	962	350 mg/kg	161, 113	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	52	
		CAROTENOIDS	160a(i)		150 mg/kg	52
			160a(iii)			
			160e			
			160f			
		Curcumin		100 mg/kg		
		Canthaxanthin	161 g	15 mg/kg	52, 170	
		caramel color (plain)		GMP		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	2000 mg/kg	52	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2000 mg/kg	52	
		Annato extract on Bixin/Nor Bixin basis (50: 50 ratio)	160 b (i), (ii)	100		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	52	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5000 mg/kg		
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	52	
		Grape skin extract	163(ii)	150 mg/kg	181, 52	
		IRON OXIDES	172(i)		20 mg/kg	52
			172(ii)			
			172(iii)			
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	52	
		Neotame	961	20 mg/kg	161	
		PHOSPHATES	338	1320 mg/kg	33	
		POLYSORBATES	432	3000 mg/kg		
	Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	161, 52		
	Carmoisine		100 mg/kg			
	Erythrosine		50 mg/kg			

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Tartrazine		100 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	52
			101(ii)		
			101(iii)		
		SACCHARINS	954(i)	80 mg/kg	161
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		SORBATES	200	1000 mg/kg	220, 42
			201		
			202		
			203		
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	26, 201
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	161
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	52
		Sodium aluminosilicate	554	60 mg/kg	6, 253
		Gellan gum		GMP	
		Hydroxy propyl methyl cellulose		0.1 to 0.75% for flavoured milk	
1.2	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks) Fermented milk products Yoghurt, flavoured yoghurt, dahi, flavoured dahi Mishti Dahi	PHOSPHATES	338	1000 mg/kg	33
01.2.1	Fermented milks (plain)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	150 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	1000 mg/kg	
01.2.1.1	Fermented milks (plain) not heat-treated after fermentation	No additives permitted in plain fresh (non heat treated) fermented milk.			
01.2.1.2	Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	150 mg/kg	12
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	33
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	234
		Gellan gum	418	GMP	234
		Glucono delta-lactone	575	GMP	
		Guar gum	412	GMP	234
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	234
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	234
		Hydroxypropyl methyl	464	GMP	234

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		cellulose			
		Karaya gum	416	GMP	234
		Konjac flour	425	GMP	234
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	234
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	
		Magnesium chloride	511	GMP	234
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	234
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	234
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	234
		Nitrogen	941	GMP	234
		Nitrous oxide	942	GMP	234
		Pectins	440	GMP	234
		Alginic acid	400	GMP	234
		Ammonium alginate	403	GMP	234
		Ammonium hydroxide	527	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	234
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Calcium hydroxide	526	GMP	
		Calcium lactate	327	GMP	
		Calcium oxide	529	GMP	
		caramel IV- sulphite ammonia caramel		GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	59
		Carob bean gum	410	GMP	234
		Citric acid	330	GMP	
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	234
		Diacetyltartric and fatty acid esters of glycerol	472 e	GMP	
		Potassium alginate	402	GMP	234
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	234
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	234
		Potassium lactate	326	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	234
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	234
		Sodium alginate	401	GMP	234
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium carboxymethyl	466	GMP	234

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		cellulose (Cellulose gum)			
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	234
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Tara gum	417	GMP	234
		Tragacanth gum	413	GMP	234
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	234
		Xanthan gum	415	GMP	234
		Curcumin	100 (i)	100 mg/kg	
		Riboflavin	101 (i)	GMP	
		Caramel colour (Plain) Caramel I	150 a	150 mg/kg	
		Caramel colours (Ammonium sulphite process) Caramel IV	150 d	100 mg/kg	
		Annato extract on Bixin/Nor Bixin basis (50: 50 ratio)	160 b (i), (ii)	100 mg/kg	
		Beta apo -8 carotenal	160 e	100 mg/kg	
		Beta carotene	160a(i)	100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161 g	100 mg/kg	
		ethyl ester of beta apo-8 carotenoic acid		100 mg/kg with note, only in flavoured and fruit yoghurt	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Indigotine (indigocarmine)	132	100 mg/kg	3
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
01.2.2	Renneted milk (plain)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	33
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
			201		
			202		
			203		
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	59
		Lecithin	322(i)	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	
		Mannitol	421	GMP	
		Glycerol	422	GMP	
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Methyl cellulose	461	GMP	
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	
		Magnesium chloride	511	GMP	
		Nitrogen	941	GMP	
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	
		Acid-treated starch	1401	GMP	
		Alkaline treated starch	1402	GMP	
		Bleached starch	1403	GMP	
		Oxidized starch	1404	GMP	
		Monostarch phosphate	1410	GMP	
		Distarch phosphate	1412	GMP	
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	
		Pectins	440	GMP	
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	
		SORBATES		GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	
		Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	466	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Starch acetate	1420	GMP	
		Starch sodium octenyl succinate	1450	GMP	
		Starches, enzyme treated	1405	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Tragacanth gum	413	GMP	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
1.3	Condensed /Evaporated milk and analogues (plain)				
01.3.1	Condensed Milk (plain) Evaporated milk(s) Sweetened condensed milk(s)	Calcium carbonate	170 (i)	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination	
		Sodium Citrates	331		
		Potassium Citrates	332		
		Calcium Citrates	333		
		Phosphates	338		
		Sodium carbonate	500 (i)		
		Potassium carbonate	501 (i)		
		Potassium chloride	508		
		Calcium chloride	509		
		Gluco delta lactone	575	GMP	Permitted only for khoya
		Propionic Acid; Sodium and Calcium Propionate expressed as Propionic acid (Singly or in combination)	280, 281, 282	2000 mg/kg	Permitted only for khoya
		Sorbic acid	200		Permitted only for khoya
		Sodium sorbate	201		Permitted only for khoya
		Potassium sorbate	202		Permitted only for khoya
Calcium sorbate	203	Permitted only for khoya			
Nisin	234	12.5 mg/kg	Permitted only for khoya		
Carrageenan	407	150 mg/kg			
01.3.2	Beverage Whitener:				
01.3.2.1	a) Dairy based: Dairy whitener			The additives permitted in milk powder and cream powder, may be allowed in dairy whitener	
0.1.3.2.2	b) Non Dairy based: beverage whitener	ASCORBYL ESTERS	304	80 mg/kg	10
			305		-
		Acesulfame potassium	950	2,000 mg/kg	1,61,188
		Aspartame	951	6,000 mg/kg	1,61,191
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	-
			160a(iii)		-
			160e		-
			160f		-
Caramel III - ammonia caramel	150c	1,000 mg/kg	-		
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,000 mg/kg	-		

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	-
		Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Neotame	961	65 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	13,000 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	4,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	1,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SORBATES	200	200 mg/kg	42
			201		
			202		
			203		
		Sodium Alumino Silicate	554	570 mg/kg	260, 6, 161
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	20,000 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	15, 195
1.4	Cream (plain) and the like Cream and Malai	No additive allowed			
01.4.1	Pasteurized cream (plain) Cream and Malai	No additive allowed			
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	1,000 mg/kg	
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	
		Acid-treated starch	1401	GMP	Note 236
		Agar	406	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	
		Ammonium alginate	403	GMP	
		Bleached starch	1403	GMP	Note 236
		Calcium alginate	404	GMP	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Calcium chloride	509	GMP	
		Calcium lactate	327	GMP	
		Calcium sulfate	516	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	Note 278, 59
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	Note 236
		Diacetyltartric and fatty acid esters of glycerol	472 e	6000	
		Distarch phosphate	1412	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	
		Konjac flour	425	GMP	Note 236
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	
		Lecithin	322(i)	GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	
		Monostarch phosphate	1410	GMP	
		Nitrogen	941	GMP	Note 278, 59
		Nitrous oxide	942	GMP	Note 278, 59
		Oxidized starch	1404	GMP	Note 236
		Pectins	440	GMP	
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	
		Polydextroses	1200	GMP	Note 236
		Potassium alginate	402	GMP	
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	
		Potassium chloride	508	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Potassium hydrogen carbonate	501(ii)	GMP	
		Potassium lactate	326	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	
		Processed eucheuma seaweed (PES)	407a	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	466	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sodium lactate	325	GMP	
		Sodium sesquicarbonate	500(iii)	GMP	
		Starch acetate	1420	GMP	
		Starch sodium octenyl succinate	1450	GMP	
		Tara gum	417	GMP	Note 236
		Tragacanth gum	413	GMP	Note 236
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Xanthan gum	415	GMP	
01.4.3	Clotted cream (plain)	Diacyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5000 mg/kg	
		Nisin	234	10 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	1,000 mg/kg	
01.4.4	Cream analogues	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188, 161
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	1,91,161
		CAROTENOIDS	160a(i)	20 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	5,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	
		Diacyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	150 mg/kg	181, 201
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	5,000 mg/kg	
Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	86		
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	161		
1.5	Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)				
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	ASCORBYL ESTERS	304	500mg/kg	10
			305		
		Calcium Aluminium silicate	556	265 mg/kg	6, 259
		Diacyl tartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10, 000 mg/Kg	
	PHOSPHATES	338	3000 mg/kg single or combination, for phosphate, chloride, carbonate and citrates	33	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sodium carbonate	500 (i)	GMP	196, 15, 75 6, 259
		Potassium carbonate	501(i)		
		Potassium chloride	508		
		Calcium chloride	509		
		Calcium carbonate	170 (i)		
		Sodium Citrates	331		
		Potassium Citrates	332		
		Calcium Citrates	333		
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		Sodium Alumino Silicate	554	265 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
		Lecithins		2500 mg/kg	
		Mono- and di- glycerides of fatty acids	471	2500 mg/kg	
		Antioxidant, singly or in combination			
		Magnesium carbonates	504	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Calcium hydroxide	526	2000 mg/kg	
		Potassium hydroxide	525	2000 mg/kg	
		L-Ascorbic acid	300	500 mg/kg	
01.5.2	Powder analogues	ASCORBYL ESTERS	304 305	80 mg/kg	10
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188, 161
		Aspartame	951	2,000 mg/kg	191, 161
		CAROTENOIDS	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	100 mg/kg	209
		Calcium Aluminium silicate	556	570 mg/kg	6, 259
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	5,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	150 mg/kg	201, 209, 181
		Neotame	961	65 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	4,400 mg/kg	88, 36
		POLYSORBATES	432	4,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	limit is too high, it may be allowed as ingredient,	
		RIBOFLAVINS	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 mg/kg	
		Sodium alumino silicate	554	570 mg/kg	6, 259

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26, 201
1.6	Cheese and analogues	No provisions			
01.6.1	Unripened cheese	Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	161
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	50 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	201
		Caramel III - ammonia caramel	150c	15,000 mg/kg	201
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	201
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	3
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	80, 3
		PHOSPHATES	338	4,400 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	80 mg/kg	38
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	3, 161
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SORBATES	200	2,000 mg/kg	42, 223 for channand paneer also
			201		
			202		
			203		
		Nicin		only in channa/paneer	12.5 mg/kg
		Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate, singly or in combination, expressed as propionic acid		280, 281, 282, 283 only in channa/paneer	3000 mg/kg
		Glucono delta lactone		575 only in channa/paneer	GMP
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	3
		Calcium chloride	509	200 mg/kg of milk with note except cream cheese	
		Amnnoto Beta Carotene	-	600 mg/kg with note except coulommiers	
		Carragenan	-	5000 mg/kg with note for cream cheese only.	
		Guar Gum	-	5000 mg/kg with note for cream cheese only.	
		Karaya Gum	-		
		Tragacanth Gum	-		
		Xanthum Gum	-		
		Alginate of sodium/potassium/Calcium	-		

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Ammonium alginate	-		
		Gelatine	-		
		Pectins	-		
		Propylene glycol Alginate	-		
01.6.2	Ripened cheese <i>Cheese, Cheddar Cheese, Danbo Cheese, Edam Cheese, Gouda Cheese, Havarti Cheese, Tilisiter Cheese, Camembert Cheese, Brie Cheese, St Paulin Cheese, Samsoe Cheese, Emmentaler Cheese, Provolone Cheese, Extra hard gratin Cheese, Cheese/sliced/cut/shredded cheese</i>	Canthaxanthin	161 g	15 mg/kg	201
		Lysozyme	1105	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		Nisin	234	12 mg/kg	
		SORBATES	200	3000 mg/kg,	42
			201		
			202		
			203		
		Calcium chloride	509	200 mg/kg	
		Amnnoto Beta Carotene		600 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg as general decision	
		Chlorophyll		15 mg/kg maximum	
		Sodium salts of mono/di/poly phosphoric acid	339, 450(i, ii, iii) 451(i),452(i)	Total salt content should not exceed 9000 mg/kg calculated as phosphorus/carbonates/citrate/chloride	
		Potassium salts of mono/di/poly phosphoric acid	340, 450 (iv), (v), 451(ii)452(ii)		
		Calcium salts of mono/di/poly phosphoric acid	341, 450(vi), (vii), 452(iv)		
		Sodium citrate	331		
		Potassium citrate	332		
		Calcium citrate	333		
		Curcumin	100 (i)		100 mg/kg
		beta carotene		100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160 a (ii)	100 mg/kg	
		Annatto extracts, norbixin-based	160b(ii)	100 mg/kg	
		Annatto extracts, bixin-based	160b(i)	10-50 mg/kg normal to orange color	
		Calcium and Magnesium carbonate	170, 504	GMP	
		Sorbates		3000 mg/kg	
		Nisin		12.5 mg/kg	
		Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate, singly or in combination, expressed as propionic acid	280, 281, 282, 283	3000 mg/kg	
Pimaricin (natamicin)	235	2 mg/dm ² surface; not present in depth beyond 5 mm with note for surface/rind treatment only			
Glucono delta lactone	575	GMP			

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
01.6.2.1	Ripened cheese includes rind	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	
			305		
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	15 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carmines	120	125 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Hexamethylene tetramine	239	25 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Lysozyme	1105	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	
		Nisin	234	12 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
SORBATES	200	3,000 mg/kg			
	201				
	202				
	203				
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	75 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		IRON OXIDES	172(i)	100 mg/kg	
			172(ii)		
			172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lysozyme	1105	GMP	
Microcrystalline wax	905c(i)	30,000 mg/kg			

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	
		Nisin	234	12 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SORBATES	200	3,000 mg/kg	
			201		
			202		
			203		
		Sunset yellow FCF	110	300 mg/kg	
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)	CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	50 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161 g	15 mg/kg	201
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Lysozyme	1105	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
Nisin	234	12 mg/kg			
SORBATES	200	3,000 mg/kg	42		
	201				
	202				
	203				
01.6.3	Whey cheese	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
			201		
			202		
203					
01.6.4	Processed cheese				
01.6.4.1	Plain processed cheese Processed Cheese Processed Cheese Spread	Allura red AC	129	100 mg/kg	161
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	300 mg/kg	27
			218		
IRON OXIDES	172(i)	50 mg/kg			
	172(ii)				
	172(iii)				
	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	80,3	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note		
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg			
		PHOSPHATES	338	Total salt content should not exceed 9000 mg/kg calculated as phosphorus/carbonates/citrate/ chloride			
		Sodium bicarbonate/ calcium carbonate expressed as anhydrous substance	500(ii) 170(i)				
		Sodium citrate	331				
		Potassium citrate	332				
		Calcium citrate	333				
		Calcium chloride	509				
		RIBOFLAVINS	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 mg/kg			
		Sodium aluminium phosphates	1600	1600 mg/kg	251,6		
		SORBATES	200 201 202 203	3,000 mg/kg	42		
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	3		
		Curcumin	100	100 mg/kg			
		Riboflavin	101	100 mg/kg			
		Chlorophyll	140	100 mg/kg			
		Carotene (Natural extract)		100 mg/kg			
		Annatto extract on Bixin:Nor-bixin (50:50 basis)	160(b) (i), (ii)	10-50 mg/kg (Normal to orange coloured)			
		Calcium and magnesium carbonates	170, 504	GMP			
		Sorbic acid, sodium sorbate, potassium sorbate, calcium sorbate, calculated as sorbic acid	200, 201, 202, 203	3000 mg/kg			
		Nisin	234	12.5 mg/kg			
		Citric Acid	330	GMP			
		Phosphoric acid	338	GMP			
		Acetic acid	260	GMP			
		Lactic acid	270	GMP			
		01.6.4.2	Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.	Allura red AC	129	100 mg/kg	161
				CAROTENOIDS	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	100 mg/kg	
				CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i) 141(ii)	50 mg/kg	
				Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	-
	Caramel III - ammonia caramel	150c		50,000 mg/kg			

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	72
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	300 mg/kg	27
			218		
		IRON OXIDES	172(i)	50 mg/kg	
			172(ii)		
			172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		PHOSPHATES	338	9,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		Sodium aluminium phosphates		1600	251, 6
		SORBATES	200	3,000 mg/kg	42
			201		
202					
203					
Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg			
01.6.5	Cheese analogues	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	3
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	3
		CAROTENOIDS	160a(i)	200 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	50 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	201
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	500 mg/kg	27, 161,3
			218		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		Nisin	234	12 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	9,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	3
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SACCHARINS	954(i)	100 mg/kg	161
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		SORBATES	200	3,000 mg/kg	42
201					
202					
203					
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	500 mg/kg	161		
Sunset yellow FCF	110	300 mg/kg	3		
01.6.6	Whey protein cheese	Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Calcium propionate	282	3,000 mg/kg	70
		Citric acid	330	GMP	
		Glucono delta-lactone	575	GMP	
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	80,3
		Nisin	234	12 mg/kg	
		Propionic acid	280	3,000 mg/kg	
		SORBATES	200	3,000 mg/kg	70
			201		42
202					
203					
Sodium propionate	281	3,000 mg/kg	70		
1.7	Dairy Based Desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)*	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	10, 2
			305		
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188
		Alitame	956	100 mg/kg	161
		Allura red AC	129	300 mg/kg	161
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	5,000 mg/kg	231
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	161, 113
		BENZOATES	210	300 mg/kg	13
			211		
			212		
213					
Brilliant blue FCF	133	150 mg/kg			

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	500 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	170
		Caramel III - ammonia caramel	150c	2000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	3000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1000mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	2
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	120 mg/kg	27
			218		
		IRON OXIDES	172(i)	100 mg/kg	
			172(ii)		
			172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	170
		Neotame	961	100 mg/kg	-
		PHOSPHATES	338	1500 mg/kg	161
		POLYSORBATES	432	3000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	161
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	15, 2
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SACCHARINS	954(i)	100 mg/kg	161
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		SORBATES	200	1000 mg/kg	42
			201		
			202		
			203		
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	161
		Carrageenan	407	GMP	
		Pectins	440	GMP	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sodium carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		Agar	406	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Xanthan gum	415	GMP	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Polyoxyethylene sorbitan tristearate		GMP	
		Poly glycerol esters of fatty acid		GMP	
		Poly oxy ethylene sorbyton mono Laureate		GMP	
		Poly oxyethylene sorbyton monosterate		GMP	
		Mono and di glycerides of fatty acids		GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	
		Modified starched singly or in combination		GMP	
		Acid treated starch		GMP	
		Alkali treated starch		GMP	
		Bleached starch		GMP	
		Distarch adipate acetylated		GMP	
		Distarch glycerol		GMP	
		Distarch glycerol acetylated		GMP	
		Distarch glycerol hydroxypropyl		GMP	
		Distarch phosphate		GMP	
		Distarch phosphate, acetylated		GMP	
		Distarch phosphate, hydroxypropyl		GMP	
		Monostarch phosphate		GMP	
		Oxidised starch		GMP	
		Starch hydroxyl propyl		GMP	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Microcrystalline cellulose	460 (i)	10, 000 mg/kg	
		L-(+Tartaric acid and Sodium/Potassium salts)		1000 mg/kg	
		curcumin	100 (i)	100 mg/kg	
		Annatto extract on Bixin/Nor bixin basis (50:50 ratio)	160 b(i), (ii)	100 mg/kg	
		Caramel colours (Plain)	150 a	GMP	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Glycerol	422	GMP	
		Salts of sodium and posium citrate	331, 332	GMP	
		Acetic acid		GMP	

TABLE 1

Use of additives in Dairy products and analogues, excluding products of category 02.0

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Lactic acid		GMP including sodium, potassium salt	
		Maleic acid (DL)		GMP	
		Pullulan		GMP	
		Maltitol and Maltitol syrup		GMP	
		Sodium hydrogen carbonate		GMP	
* No additives in case of Dahi (sweetened)					
1.8	Whey and whey products, excluding whey cheeses				
01.8.1	Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses	Benzoyl peroxide	928	100 mg/kg	74
		PHOSPHATES	338	880 mg/kg	33, 228
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses <i>Whey powder</i>	Benzoyl peroxide	928	100 mg/kg	147
		Calcium carbonate	170(i)	10,000 mg/kg	
		Calcium chloride	509	GMP	
		Calcium hydroxide	526	GMP	
		Calcium silicate	552	10000 mg/kg	
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	10000 mg/kg	
		Magnesium carbonate	504(i)	10000 mg/kg	
		Magnesium oxide	530	10000 mg/kg	
		Magnesium silicate, synthetic	553(i)	10000 mg/kg	
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	10000 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	4400 mg/kg	33
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	
		Potassium chloride	508	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Potassium hydrogen carbonate	501(ii)	GMP	
		Potassium hydroxide	525	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	10,000 mg/kg	
		Silicon dioxide, amorphous	551	10,000 mg/kg	
		Sodium aluminosilicate	554	1,140 mg/kg	6
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Sodium sesquicarbonate	500(iii)	GMP	
		Talc	553(iii)	10,000 mg/kg	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	

TABLE 2

Use of food additives in fats and oils, and fat emulsions

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
2.1.1	Butter oil, Anhydrous mlk fat and Ghee (no additives in case of Ghee)	Ascorbyl palmitate	304	500 mg/kg max	10 & 171
		Ascorbyl stearate	305		10 & 171
		Propyl gallate	310	100 mg/kg max	15, 133 & 171
		Octyl gallate, Ethyl gallate, Dodecyl gallate		100 mg/kg max	
		Citric acid	330	GMP	171
2.1.2	Vegetable oil & fats (Fats, Oil and Emulsions)	Lecithin	322 (i)	GMP	
		Ascorbic acid	300	GMP	
		Propyl gallate	310,	200 mg/kg	15 & 130
		Natural and synthetic tocopherols	307	GMP	
		Ascorbyl esters	304, 305	500 mg/kg	10
		Citric acid, tarttric acid, gallic acid	330, 334	(Citric acid)	15 & 277
		Resin guinace	314	1000 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	15 & 130
		Sodium citrate	331 iii	GMP	
		Isopropyl citrate mixture	384	200 mg/kg	
		Monoglyceride citrate	NS	100 mg/kg max, Singly or in combination	
		Phosphoric acid	338	100 mg/kg max, Singly or in combination	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Carotenes, Beta, Vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	
		Carotenoids	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	232
		Diacetyl tartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	10000 mg/kg	
		Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102
		Propylene Glycol Esters of Fatty Acids	477	10000 mg/kg	
Stearyl citrate	484	GMP			
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46		
2.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats (Edible Fats)	Lecithin	322 i	GMP FSSR approved Tallow, Lard	
		Ascorbic acid	300	GMP FSSR approved Tallow, Lard	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		Natural and synthetic tocopherols	306	GMP FSSR approved Tallow, Lard	
		Ascorbyl esters	304, 305	500 mg/kg	10
		Citric acid, tarttric acid,	330, 334,	GMP (Citric acid)	
		Resin guinace	314	1000 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	15 & 130
		Sodium citrate	331 iii	GMP FSSR approved Tallow, Lard	
Phosphoric acid	338	100 mg/kg max, Singly or in combination FSSR			

TABLE 2

Use of food additives in fats and oils, and fat emulsions

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
				approved Tallow,Lard	
		Dimethyl polysiloxane singly or in combination with silicon dioxide	900a	10 ppm	
		Carotenes, Beta, Vegetable	161a(ii)	1000 mg/kg	
		Carotenoids	160a(i), a(iii),e,f	25 mg/kg	
		Diacetyl tartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	10000 mg/kg	
		Fast Green FCF	143	100 mg/kg	
		Indigotine	132	100 mg/kg	161
		Isopropyl citrate mixture	384	200 mg/kg	
		Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102
		Propylene Glycol Esters of Fatty Acids	477	10000 mg/kg	
		Stearyl citrate	484	GMP	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	161
		Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46
2.2.1	Butter (1Butter & Milk Fat)	Curcumin		100 mg/kg max	
		Beta carotene	160 a(ii)	600 mg/kg	
		Annato extract bixin/nor bixin based	160 b	20 mg/kg	8
		CAROTENOIDS	160 e	35 ppm max Methyl ester of Beta apo-8 carotenoic acid,Beta apo-8 carotenal	146 & 291
		Sodium and calcium hydroxide	524, 526	GMP	
		PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii);343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v);	Sodium phosphate GMP	33 & 34
		Carotene (Natural extract)		100 mg/kg max	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium Hydrogen Carbonate	500(ii)	GMP	
2.2.2	Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads (Margarine and Fat Spreads)	Lecithin	322(i)	GMP	
		Ascorbic acid	300	GMP	
		Propyl gallate,	310	200 mg/kg	15 & 130
		Tocopherols	307a,b,c	GMP Natural and synthetic tocopherols	
		Ascorbyl esters	304, 305	500 mg/kg	10
		tartric acid	334	GMP	
		Resin guinace	314	500 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	15 & 130
		Sodium citrate	331 (i)	GMP	
		Isopropyl citrate mixture	384	100 mg/kg singly or in combination	
		Phosphoric acid	338	100 mg/kg singly or in combination	
		Mono and di glycerides of fatty acids	471	GMP	
		Mono and di glycerides of fatty acids esterified with acetic, acetyl	472 e	10 g/kg	

TABLE 2

Use of food additives in fats and oils, and fat emulsions

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		tartric, citric, lactic, tartaric acids and their sodium and calcium salts			
		1,2 -propylene glycol esters of fatty acids	477	20gm/kg	
		Sorbitan monopalmitate / sorbitan monostearate/ tristearate	495, 491	1000 mg/kg max: Table margarine/ Fat spread	
		SUCROGLYCERIDES	474	10000mg/kg	102
		SORBATES	200-203	2000 mg/kg	42
		Carotenes, Beta, Vegetable	160 a(ii)	1000mg/kg	
		Annato extract on bixin/ non bixin	160 b	20 mg/kg max: Table margarine/ Fat spread	
		Curcumin or turmeric	100 (i)	5 mg/kg max: Table margarine/ Fat spread	
		CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	35 mg/kg	
		Citric acid	330	GMP: Table margarine/ Fat spread	
		Lactic acid	270	GMP: Table margarine/ Fat spread	
		EDTA	385, 386	100 mg/kg	21
		BENZOATES	210-213	1000mg/kg	13
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	214 & 215
		Caramel III-Ammonia caramel	150c	500 mg/kg	
		Caramel IV-Sulfite caramel	150d	500 mg/kg	214
		Diacetyl tartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	10000 mg/kg	
		Hydroxy benzoates, para	214, 218	300 mg/kg	27
		lauric alginate ethyl ester	243	200 mg/kg	214 & 215
		PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii);343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v);	2200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	152
		Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102
		Riboflavins	101(i),(ii)	300 mg/kg	
		Stearyl citrate	484	100 mg/kg	15
		Stearoyl Lactylates	481(i), 482(i)	10000 mg/kg	
		Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	479	5000 mg/kg	
		Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46
2.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	Acesulfame potassium	950	1000 mg/kg	161 & 188
		ASCORBYL ESTERS	304, 305	500 mg/kg	10
		Aspartame	951	1000 mg/kg	161 & 191
		BENZOATES	210-213	1000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel iii- ammonia caramel	150c	20000 mg/kg	

TABLE 2

Use of food additives in fats and oils, and fat emulsions

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Carotenes, beta-vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i), a(iii),e,f	200 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES,PARA	214, 218	300 mg/kg	27
		Indigotine (indigo caramine)	132	100 mg/kg	161
		Neotame	961	10 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338;339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii);342(i),(ii);343(i)-(iii);450(i)-(iii),(v)-(vii);451(i),(ii); 452(i)-(v);	2200 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432-436	5000 mg/kg	102
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	30000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i),(ii)	300 mg/kg	
		SORBATES	200-203	1000 mg/kg	42
		SUCROGLYCERIDES	474	10000 mg/kg	102
		Tertiary butylhydroquinone	319	200 mg/kg	15 & 130
2.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 (Frozen desserts/ Frozen Confections)	Carrageenan	407	GMP	
		Pectins	440		
		Sodium carboxy methyl cellulose	466		
		Agar	406		
		Guar gum	412		
		Xanthan gum	415		
		Propylene glycol alginate	405	10 g/kg	
		Polyglycerol esters of fatty acids	475	10 g/kg	
		Polyoxethylene sorbitan monolaureate	432	10 g/kg	
		Polyoxethylene sorbitan tristearate	436	10 g/kg	
		Polyoxethylene sorbitan monolstearate	435	10 g/kg	
		Mono and di glycerides of fatty acids	471	GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	
		Aspartame	951	1000 mg/kg	161 & 191
		Sucralose	955	400 mg/kg	161
		Microcrystalline cellulose	460 (i)	GMP	
		Modified starch singly or in combination	1400-1450	GMP	
		Curcumin	100 (i)	100 mg/kg max	
		Carotenes, Beta, Vegetable	160 a(ii)	1000 mg/kg	
		Riboflavins	101 (i), (ii)	300 mg/kg	
		Annato extract on bixin/nor bixin	160 b	100 mg/kg max Annatto extract on Bixin/ Nor bixin basis (50:50 ratio)	
		Beta apo -8- carotenal	160 e	100 mg/kg max (Beta	

TABLE 2

Use of food additives in fats and oils, and fat emulsions

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Methyl ester of beta apo- 8- carotenal	160 f	carotene)	
		Caramel colors-plain	150 a	GMP	
		Caramel colors - ammonium sulphite process	150 d	3.0 g/kg max	
		Colors synthetic singly or in combination a) Ponceau 4R ,b) Carmoisinec) Erythrosine,d) Tartrazine,e) Sunset yellow FCF,f) Indigo carmine,g) Brilliant blue FCF,h) Fast green FCF singly or in combination		100 mg/kg max	
		Citric acid	330	GMP	
		Acetic acid	260		
		Lactic acid	270		
		Malic acid	296		
		Tartaric acid and sodium /potassium salts	472 (d)	1 g/kg max	
		Sodium hydrogen carbonate	500 (ii)	GMP	
		Sodium/potassium/calcium orthophosphate as P2O5	339 i, 340 i, 341 i	2 g/kg max singly or in combination with as P ₂ O ₅	
		Glycerol	422	GMP	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161 & 188
		Allura red	129	100 mg/kg max	161
		ASCORBYL ESTERS	304, 305	80 mg/kg	10
		Aspartame- acesulfame salt	962	350 mg/kg	113 & 161
		BENZOATES	210-213	1000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg max	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg max	
		Caramel iii- ammonia caramel	150c	20000 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(ii), a(iii),e,f	150 mg/kg	
		Chlorophylls and chlorophyllins, copper complex	141(i),(ii)	500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5000 mg/kg	
		Fast green fcf	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		Indigotine (indigo caramine)	132	100 mg/kg	
		IRON OXIDES	172(i)-(iii)	350 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338;339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii);342(i),(ii);343(i)-(iii);450(i)-(iii),(v)-(vii);451(i),(ii); 452(i)-(v)	1500 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432-436	3000 mg/kg	102
		Ponceau 4r(cochineal red a)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		Propylene glycol esters of fatty	477	40,000 mg/kg	

TABLE 2

Use of food additives in fats and oils, and fat emulsions

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		acids			
		SACCHARINS	954(i)-(iv)	100 mg/kg	161
		SORBATES	200-203	1000 mg/kg	42
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		Sunset yellow fcf	110	50 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone	319	200 mg/kg	15 & 130
2.4.1	Cocoa Based Spreads including fillings	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	161 & 188
		Alitame	956	300 mg/kg	161
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	161 & 191
		BENZOATES	210	1,500 mg/kg	13
			211		
			212		
			213		
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		SORBATES	203	1000 mg/kg	42
			202		
			201		
			200		
		Ascorbyl esters	304	500 mg/kg	10, 15 & 114
			305		
		Mineral oil, high viscosity	905d	2,000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2,000 mg/kg	3
		Ethylene diamine tetra acetates	385	50 mg/kg	21
			386		
		Hydroxybenzoates, para-	214	300 mg/kg	27
			218		
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	880 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	1,000 mg/kg	
			433		
			434		
435					
436					
SACCHARINS	954(i)	200 mg/kg	161		
	954(ii)				
	954(iii)				
	954(iv)				
Mineral oil, high viscosity	905d	2,000 mg/kg	3		
Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2,000 mg/kg	3		
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161 & 169		

TABLE 3

Use of food Additives in edible ice, including sorbet

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum level	Notes
3	Edible ices, including sorbet (Ice Candy)	ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg	10 & 15
			305	200 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	800 mg/kg	161 & 188
		Alitame	956	100 mg/kg	161
		Allura red AC	129	100 mg/kg	-
		Aspartame	951	1000 mg/kg	161 & 191
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	200mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	500 mg/kg	-
			141(ii)		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	3000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	-
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	1000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	181
		IRON OXIDES	172(i)	300 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	-
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	7500 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432	1000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477		
		RIBOFLAVINS	101(i)	500 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)	100 mg/kg	161
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	320 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	15 & 195
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		Carrageenan		10,000 mg/kg	
		Pectins		10,000 mg/kg	
		Sodium CMC		10,000 mg/kg	
		Agar		10,000 mg/kg	
		guar gum		10,000 mg/kg	
		xanthan gum		10,000 mg/kg	
		Furcellaran		10,000 mg/kg	
Propylene glycol alginate		10,000 mg/kg			
Polyglycerol esters of fatty acids		10,000 mg/kg			
Polyoxyethylene sorbitan monolaureate		10,000 mg/kg			
Polyoxyethylene sorbitan tristearate		10,000 mg/kg			
Polyoxyethylene sorbitan monostearate		10,000 mg/kg			

TABLE 3

Use of food Additives in edible ice, including sorbet

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum level	Notes
		Mono and di glycerides of fatty acids		10,000 mg/kg	
		Methyl cellulose		10,000 mg/kg	
		Microcrystalline cellulose		GMP	
		Acid treated starch		GMP	
		Alkali treated starch		GMP	
		Bleached starch		GMP	
		Distarch adipate acetylated		GMP	
		Distarch glycerol		30, 000 mg/kg	
		Distarch glycerol, acetylated		30, 000 mg/kg	
		Distarch glycerol, hydroxypropyl		30, 000 mg/kg	
		Distarch phosphate		30, 000 mg/kg	
		Distarch phosphate, acetylated		30, 000 mg/kg	
		Distarch phosphate, hydroxypropyl		30, 000 mg/kg	
		Monostarch phosphate		30, 000 mg/kg	
		Oxidised starch		30, 000 mg/kg	
		Starch acetate		30, 000 mg/kg	
		Starch hydroxypropyl		30, 000 mg/kg	
		Curcumin		100 ppm	
		Annatto extract on Bixin/ Nor bixin basis (50:50 ratio)		100 ppm	
		Caramel colours (Plain)		GMP	
		Caramel colours (Ammonium Sulphite process)		3.0 g/kg max	
		cantaxanthin		100mg/kg	
		Carmoisine		100mg/kg	
		Erythrosine		50mg/kg	
		Tartrazine		100mg/kg	
		Indigo carmine		100mg/kg	
		Citric acid		GMP	
		Acetic acid		GMP	
		Lactic acid		GMP	
		Malic acid (DL-)		GMP	
		L-(+Tartaric acid & Sodium/ Potassium salts)		1 g/kg max	
		Sodium hydrogen carbonate		GMP	
		A. Sodium/ Potassium/ Calcium orthophosphate expressed as P2O5; B. Sodium/Potassium polyphosphate expressed as P2O5		2g/kg max singly or in combination with as P2O5	
		Glycerol		GMP	
		Steviol glycosides	960	170 mg/kg	26

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
04.1.1	Fresh fruit	No additives		No additives	
04.1.1.1	Untreated fresh fruit	No additives		No additives	
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	Beeswax	901	GMP	
		Candelilla wax	902	GMP	
		Carnauba wax	903	GMP	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	110 mg/kg	
		Iron Oxide	172 (i)- iii)	1000 mg/kg	4
		Microcrystalline wax	905c(i)	50 mg/kg	
		ortho-Phenylphenol	231	12 mg/kg	49
		Sodium ortho-phenylphenol	232		
		Polyethylene glycol	1521	GMP	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	GMP	
		SULFITES	220	30 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	
Sucroglycerides	474	GMP			
4.1.1.3	Peeled or cut fresh fruits	Calcium ascorbate	302	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	59
		Nitrogen	941	GMP	59
		Nitrous oxide	942	GMP	
		Potassium ascorbate	303	GMP	
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		Calcium chloride, Calcium lactate, Calcium gluconate, Calcium carbonate		350ppm	
04.1.2	Processed fruit	Carnauba wax	903	GMP	
		Carnauba wax	903	GMP	
		SULFITES	220	500 mg/kg	
04.1.2.1	frozen fruit	Carnauba wax	903	GMP	
		SULFITES	220	500 mg/kg	44, 155
04.1.2.2	Dried fruit, Nuts and seeds	Ascorbyl palmitate	304	80 mg/kg	10
		Ascorbyl stearate	305		
		BENZOATES	210	800 mg/kg	13
		Carnauba wax	903	GMP	
		Carbonates of calcium and magnesium ,		20, 000mg/kg	
			472e	10,000 mg/kg	
			385	265 mg/kg	21
		386			
		Benzoic acid		800mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	800 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	5,000 mg/kg	
Mineral oil, medium viscosity, class I	905e	5,000 mg/kg			
Silicates	-	20, 000mg/kg	-		
Calcium Phosphate	341i	20, 000mg/kg			

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Magnesium Phosphate	343ii	20, 000mg/kg	
		ascorbic Acid		GMP	
		Sorbic acid	200	500 mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		42
		Potassium sorbate	202		42
		Calcium sorbate	203		42
		SULFITES	220	1,000 mg/kg	44, 135, 218
		Tartaric Acid, L (+)	334	GMP	
		Ascorbic Acid		GMP	
		Citric acid			
		Fumaric Acid			
		Malic Acid			
		Ascorbyl Palmitate	304	80 mg/kg	
		Ascorbyl stearate			
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	161 & 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144 & 191
		BENZOATES	210	250ppm	13
		CAROTENOIDS	160a(i)	1,000 mg/kg	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	1,000 mg/kg	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	250 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	250 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)	160 mg/kg	144
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
		SULFITES	220	100 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	180 mg/kg	144
		Calcium chloride-350 ppm max.	509	350 ppm	
		Calcium lactate	327		
		Calcium gluconate-	578		
		Calcium Carbonate-	170 (i)		
		Calcium bisulphite-			

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161 & 188
		Annatto	160b	200ppm	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113, 161
		Canthaxanthin	161g	200 ppm	
		Brilliant blue FCF	133	200ppm	
		Carmoisine	122	200ppm	
		CAROTENOIDS	160a(i)	200 mg/kg	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 MG/KG	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)	100MG/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 Mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		Curcumin	100i	200mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Dimethyl polysiloxane	900a	10 mg/kg.	
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		Iron oxide, black	172(i)	300 mg/kg	
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	
		Riboflavin, synthetic	101(i)		
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)		
		Saccharin	954(i)	200 mg/kg	161
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	43
		Tartrazine	102	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200mg/kg	
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	`		
04.1.2.5	Jams, jellies, marmalades	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	161, 188
		Alitame	956	100 mg/kg	161
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Annatto	160b	GMP	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191, 161
		Alginate (singly or in combination) Ca,K,Na,propyl glycol alginate, alginic acid		GMP	
		Pectins		GMP	
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	113, 161
		BEZOATES	210	200 mg/kg	13

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)		
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	200 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c		
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1500 mg/kg	
		Carmoisine	122	200mg/kg	
		Carnauba wax	903		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	
		Curcumin	100i	GMP	
		Dimethylpolysiloxane	900a	10 mg/kg.	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	130 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		21
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	250 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Iron oxide, black	172(i)	200 mg/kg	
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	70 mg/kg	161
		Polydimethylsiloxane	900a	30 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	
		PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	200 mg/kg	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	200 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)		
		SACCHARIN	954(i)	200 mg/kg	161
		Sorbic acid	200	1000 mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		42
		Potassium sorbate	202		42
		Calcium sorbate	203		42
		SULFITES	220	100 mg/kg	44
		Steviol glycosides	960	360 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 ppm	161
		Tartaric Acid, L (+)	334	GMP	
		Tartrazine	102	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110		

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Isomalt (AS PER 3.1.3.IV)		GMP	
		Pectins		GMP	
		Maltitol (AS PER 3.1.3.IV)		GMP	
		Acidifying agents- Citric acid, fumaric, lactic, malic acid-		GMP	
		Mono & Di- glycerides of F.A of edible oil-		GMP	
		Ascorbic acid	300	GMP	
		Firming agents-Calcium chloride Calcium Lactate, Calcium gluconate, Calcium carbonate, Calcium bisulphite 2		200mg/kg	singly or in combination
		Pectins		GMP	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	Annatto	160b	GMP	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161 & 191
		Ammonium alginate, Calcium alginate, Potassium Alginate, Sodium Alginate, Propyl Glycol Alginate, Pectin		GMP	
		Mono & Di- glycerides of F.A of edible oil-		10mg/kg	
		Add sodium bicarbonate, sodium citrate- GMP-FSSR		GMP	
		BENZOATES	210	250 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	150 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	500 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	500 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
		Curcumin	100i	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	100 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Iron oxide, black	172(i)	500 mg/kg	
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200mg/kg	

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Neotame	961	70 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	1100 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200mg/kg	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	500 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)		
		SACCHARIN	954(i)	200 mg/kg	161
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
		Calcium bisulfite	227	350 mg/kg	
		Sulfur Dioxide	220	100 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161
		Tartaric Acid, L (+)	334	GMP	
		Ascorbyl Palmitate	304	200 ppm	
		Acetic acid,citric,lactic,malic,phosphoric acid		GMP	
		Ascorbic acid		GMP	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	161
		TBHQ		200 mg/kg	
		Xanthan Gum		5000 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	161 & 188
04.1.2.7	Candied / Glazed / Crystallised fruit (All sweetners and colours are not allowed in Murrabba)	Allura red AC	129	100 mg/kg	161
		Annatto	160b	200 mg/kg	
		Aspartame	951	2,000 mg/kg	161 & 191
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	200 mg/kg	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	250 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Curcumin	100i	200 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	1,000 mg/kg	
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Iron oxide, black	172(i)	250 mg/kg	
		Iron oxide, red	172(ii)		

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note	
		Iron oxide, yellow	172(iii)			
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg		
		Neotame	961	65 mg/kg	161	
		PHOSPHATES	338	10 mg/kg	33	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg		
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg		
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)			
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)			
		Sorbic acid	200	500 mg/kg	42	
		Sodium sorbate	201		42	
		Potassium sorbate	202		42	
		Calcium sorbate	203		42	
		SULFITES	220	100 mg/kg and 40 mg/kg for murabba	44	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	800 mg/kg	161	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg		
		Tartrazine	102	200 mg/kg		
		Tartaric acid	334	GMP		
		Citric, Malic acid		GMP		
		Ascorbic Acid-		GMP		
		Calcium chloride, Calcium Lactate, Calcium gluconate, Calcium bisulphite, Calcium Carbonate		GMP		
04.1.2.8	Fruit preparations, including Fruit pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188	
		Allura red AC	129	200 mg/kg		
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113, 161	
		Benzoic acid	210	750 mg/kg 750 ppm max in tamarind pulp/puree. Is allowed at 600 ppm max in fruits/vegetable pulp/puree with preservatives for industrial use and in concentrated fruits/veg juice, pulp and puree with preservatives for industrial use only and is not allowed in mango pulp/puree and fruit pulp/puree	13	
		Sodium benzoate	211			
		Potassium benzoate	212			
		Calcium benzoate	213			
		Brilliant blue FCF	133			100 mg/kg
		Beta-carotenes (synthetic)	160a(i)			100 mg/kg
		Beta-carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)			
		Beta-apo-8'-carotenal	160e			
		Beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f			
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg		
		Chlorophyllin copper complexes,	141(ii)			

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sodium and potassium salts			
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	7500 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7500 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		Mono & Di- glycerides of F.A of edible oil		GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	800 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Indigotine (Indigo carmine)	132	150 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	350 mg/kg	33
		SORBATES	433	1,000 mg/kg	42
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)		
		Saccharin	954(i)	200 mg/kg	161
		Calcium saccharin	954(ii)		
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		
		Sorbic acid	200	100 mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		42
		Potassium sorbate	202		42
		Calcium sorbate	203		42
		Sulfur dioxide	220		206, 44
		Sodium sulfite	221		206, 44
		Sodium hydrogen sulfite	222		206, 44
		Sodium disulfite	223		206, 44
		Potassium metabisulfite	224		206, 44
		Potassium sulfite	225		206, 44
Calcium hydrogen sulfite	227	206, 44			
Potassium hydrogen sulfite	228	206, 44			
Sodium thiosulfate	539	206, 44			
Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26		
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161		
Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg			
04.1.2.9	Fruit-based desserts, incl. fruit-flavoured water-based desserts	Tartaric Acid, L (+)	334	GMP	
		Ascorbyl stearate	305	500 mg/kg	2, 10
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Allura red AC	129	100mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113, 161
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	13
			211		
			212		
			213		
		Brilliant blue FCF	133	150 mg/kg	
		beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)	150 mg/kg	
		beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)		
		beta-apo-8'-Carotenal	160e		
		beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f		
		Chlorophylls, copper complexes	141(i) & (II)	150 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	800 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Iron oxide, black	172(i)	200 mg/kg	
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	150 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPAHTES	338	1,500 mg/kg	33
		SORBATES	432-436	3,000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	110 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	2, 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)		
		Saccharin	954(i)	100 mg/kg	
		Calcium saccharin	954(ii)		
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sorbic acid	200	1,000 mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		42
		Potassium sorbate	202		42
		Calcium sorbate	203		42
		SULFITES	220-228	100 mg/kg	44
			539		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161
		Sucroglycerides	474	5000ppm	
Sunset yellow FCF	110	50ppm			
04.1.2.10	Fermented fruit products	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	13
			211		
			212		
			213		
		CAROTENOIDS	160a(i) & (iii)	500 mg/kg	
			160e & f		
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	200 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	250 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		21
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	800 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Neotame	961	65 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	500 mg/kg	
		Riboflavin, synthetic	101(i)		
Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)				
Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)				
Saccharin	954(i)	160 mg/kg	161		
Calcium saccharin	954(ii)		161		
Potassium saccharin	954(iii)		161		
Sodium saccharin	954(iv)		1,000 mg/kg	161	

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sorbic acid	200		42
		Sodium sorbate	201		42
		Potassium sorbate	202		42
		Calcium sorbate	203		42
		SULFITES	220-228	100 mg/kg	44
		Steviol glycosides	960	115 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	150 mg/kg	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161, 188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	13
		Sodium benzoate	211		13
		Potassium benzoate	212		13
		Calcium benzoate	213		13
		Brilliant blue FCF	133	200mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i) & (iii)	500 mg/kg	
			160e & f		
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	7,500 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	650 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	800 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Indigotine (Indigo carmine)	132	150 mg/kg	161
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	161
		PHOSPAHTES	338	1,500 mg/kg	33
		SORBATES	432-436	3,000 mg/kg	

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg		
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg		
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg		
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)			
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)			
		Sorbic acid	200	1,000 mg/kg	42	
		Sodium sorbate	201		42	
		Potassium sorbate	202		42	
		Calcium sorbate	203		42	
		SULFITES		220-228	100 mg/kg	44
				539		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161	
Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg				
04.1.2.12	Cooked fruit	Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	161, 188	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	161, 191	
		BENZOATES	210-213	1,000 mg/kg	13	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg		
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)			
		Carnauba wax	903	GMP		
		Neotame	961	65 mg/kg	161	
		SORBATES		200	1,200 mg/kg	42
				201		
				202		
203						
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	150 mg/kg	161			
4.2.1.1	Untreated fresh vegetables ((including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes (including soyabean), and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds)	-	-	No additives	-	
4.2.1.2	Surface treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds,	Candelilla wax	902	GMP	79	
		Beeswax	901	GMP	79	
		Carnauba wax	903	GMP	79	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	110 mg/kg		
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg		

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
	nuts and seeds	Microcrystalline wax	905c(i)	50 mg/kg	
		PHOSPHATES	338,	1760 mg/kg	16 and 33
		Shellac, bleached	904	GMP	79
4.2.1.3	Peeled, cut or shredded fresh vegetables ((including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds)	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		PHOSPHATES	338,	5600 mg/kg	33 AND 76
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		SULFITES	220-225, 227,228, 539	50 mg/kg	44,76 ,136
		calcium chloride , Calcium lactate, Calcium gluconate, Calcium carbonate		350 mg/kg	
4.2.2	Processed Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds	Acetic acid, glacial	260	GMP	
		CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	50000 mg/kg	92 and 161
4.2.2.1	Frozen Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds	Caramel iv - sulfite ammonia caramel	150d	50000 mg/kg	92 and 161
		Ascorbic acid, l-	300	GMP	110
		Citric acid	330	GMP	242,262,264 and 265
		Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	100 mg/kg	21 & 110
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	262 & 264
		Malic acid, dl-	296	GMP	265
		PHOSPHATES	338,	5000 mg/kg only in potatoes	33 & 76
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	15
		SULFITES	220-225,227,228,539	50 mg/kg	44,76,136 and 137
4.2.2.2	Dried Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds	ASCORBYL ESTERS	304, 305	80 mg/kg	10
		BENZOATES	210-213	1000 mg/kg	13
		Canthaxanthin	161g	10 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerols	472e	10000 mg/kg	
		Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	800 mg/kg	21,64,297
		PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	5000 mg/kg only in potatoes	33 & 76
		Propyl gallate	310	50 mg/kg	15, 76 & 196

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		SULFITES	220-225, 227,228, 539	500 mg/kg	44, 105
4.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds in vinegar, oil, brine or soyabean sauce	Allura red ac	129	100 mg/kg	161
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144, 188
		Aluminium ammonium sulfate	523	520 mg/kg	6, 245,296
		Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113, 161
		BENZOATES	210-213	2000 mg/kg	13
		Brilliant blue fcf	133	500 mg/kg	161
		Caramel iii - ammonia caramel	150c	500 mg/kg	
		Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	1320 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160A(i), a(ii),e,f	50 mg/kg	161
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerols	472e	2500 mg/kg	
		Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	250 mg/kg	21
		Fast green fcf	143	300 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	179, 181
		Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27
		Indigotine (indigo carmine)	132	150 mg/kg	161
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	10 mg/kg	144
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i),(ii)	500 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144
		SORBATES	200-203	1000 mg/kg	42
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		SULFITES	220-225, 227,228, 539	100 mg/kg	44
		Calcium chloride			
Calcium lactate					
Calcium gluconate-					
Calcium Carbonate					
Calcium bisulphite-					
			350ppm		
4.2.2.4	Canned or bottled (pasteurised) or retort pouched vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	161 & 188
		Allura red ac	129	200 mg/kg	161
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161 & 188
		Aspartame	951	1000 mg/kg	161 & 191
		Brilliant blue fcf	133	200 mg/kg	161
		Caramel iii - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	161
		Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160A(i), a(ii),e,f	200 mg/kg	161
		Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	365mg/kg	21
		Fast green fcf	143	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	161

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		PHOSPHATES	338;	2200mg/kg	33
		Alginates (NH, Ca, K, Na or propyl glyco; alginate)		10g/kg	
		Pectin		GMP	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144 & 161
		Antioxidant as ascorbic acid		GMP	
		Stannous chloride	512	25 mg/kg	43
		Steviol glycosides	960	70 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	161
		SULFITES	220-225, 227,228, 539	50 mg/kg	44
		Thickening agents (arabic gum, carrageenan, guar gum, carobabean gum, xanthan gum)		Adopted FSSR, thickening agents (arabic gum, carrageenan, guar gum, carobabean gum, xanthan gum) are allowed at the level of 10 gm per kg in green beans/wax beans, sweet corn/baby corn,mushroom, ladies finger, cauliflower, brinjal, sweet potato, garkin, spinach, table onion, garlic, bell paper, rajma, all pulses and dals whole and split, other vegetables and curried vegetables and allowed at the level of 1% m/m max in asparagus. These are also allowed at GMP in niger, groundnut, sesame and mustard pastes and other oil seed pastes.	
		Acidifying agents - Acetic acid ¹⁴ , Citric Acid, lactic acid, L-tartaric acid, Malic Acid		GMP	
4.2.2.5	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds-and seed purees and pulp(pea nut butter)	Aspartame	951	1000 mg/kg	161, 191
		Acesulfame potassium	950	1000 mg/kg	188
		BENZOATES	210-213	1000 mg/kg	13
		Caramel iii - ammonia caramel	150c	50000 mg/kg	
		Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	50 mg/kg	161
		Chlorophylls and chlorophyllins,copper complexes	141(i),(ii)	100 mg/kg	62
		Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	250 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	179, 181
		Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg only in potatoes	33, 76
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)-(iv)	160 mg/kg	161
		SORBATES	200-203	1000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161, 169
		SULFITES	220-225, 227,228, 539	500 mg/kg	44, 138
4.2.2.6	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds-pulps and preparations (e.g vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 4.2.2.5	Allura red ac	129	100 mg/kg	92 & 161
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161 & 188
		Aspartame	951	1000 mg/kg	161 & 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113 & 161
		BENZOATES	210-213	3000 mg/kg	13
		Brilliant blue fcf	133	100 mg/kg	92 & 161
		Caramel iii - ammonia caramel	150c	50000 mg/kg	161
		Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	92
		CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	50 mg/kg	92 & 161
		Chlorophylls and chlorophyllins,copper complexes	141(i),(ii)	100 mg/kg	62 & 92
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerols	472e	2500 mg/kg	
		Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	80 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	92 & 181
		Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27
		Indigotine (indigo carmine)	132	200 mg/kg	92 & 161
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	50 mg/kg	
		Polysorbates	432-436	3000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5000 mg/kg	
		Riboflavins	101(i),(ii)	300 mg/kg	92
		Saccharins	954(i)-(iv)	200 mg/kg	161
		Sorbates	200-203	1000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	165 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		SULFITES	220-225, 227,228, 539	300 mg/kg	44 & 205
		Sunset yellow fcf	110	50 mg/kg	92
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and	Aspartame	951	2,500 mg/kg	161, 191
		Acesulfame Potassium	950	1000 mg/Kg	188

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
	fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	13
		Sodium benzoate	211		13
		Potassium benzoate	212		13
		Calcium benzoate	213		13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	92 and 161
		CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	50 mg/kg	92 & 161
		Calcium 5'-ribonucleotides	634	GMP	279
		Calcium carbonate	170(I)	GMP	279
		Calcium chloride	509	GMP	279
		Calcium lactate	327	10,000 mg/kg	
		Calcium carbonate	170	GMP	
		Calcium bisulphite	227	500 ppm max	
		Citric acid	330	GMP	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg	62
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		62
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	161
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	92, 161
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	250 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		21
		Erythrosine	127	30 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	161
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	161, 181
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	300 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		27
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	161
		Malic Acid	296	GMP	
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	161
		Riboflavin, synthetic	101(i)	500 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)		
		Saccharin	954(i)	200 mg/kg	161
		Calcium saccharin	954(ii)		161
		Potassium saccharin	954(iii)		161
		Sodium saccharin	954(iv)		161
		Sorbic acid	200		1,000 mg/kg
Sodium sorbate	201	42			

TABLE 4

Use of Additives in fruits and vegetables

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Potassium sorbate	202		42
		Calcium sorbate	203		42
		SULFITES	220	500 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	161
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	92
		Acetic Acid	260	GMP	
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	Aspartame	951	1,000 mg/kg	161
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	13
		Sodium benzoate	211		13
		Potassium benzoate	212		13
		Calcium benzoate	213		13
		Citric Acid	330	GMP	
		Lactic acid	270		
		L-Tartaric acid	334		
		Malic acid			
		Ascorbic acid	300		
		Calcium chloride	509		
		Calcium Lactate	327		
		Calcium Gluconate	578		350 mg/kg
		Arabic Gum	414	350 mg/kg	
		Carrageenan gum	407	350 mg/kg	
		Guar Gum	412	GMP	
		Carobabean Gum	410	GMP	
		Xanthan Gum	415	GMP	
		ALGINATES (NH, Ca, K, Na or propyl glyco; alginate)		10 mg/kg	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	100 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)	100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg- In GSFA	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	385	250 mg/kg	21
		Disodium ethylene diamine tetra acetate	386		
		Neotame	961	33 mg/Kg	161
		PHOSPHATES	338	2200 mg/kg	33 and 76
		SACCHARIN	954(i)	160 mg/kg	144 and 161
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42 and 221
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	150 mg/kg	141 and 161

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
5	Confectionery	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	10, 15 & 114
			305		
		Mineral oil, medium viscosity,	905e	2000 mg/kg	3
5.1	Cocoa products and chocolate products including analogue and chocolate substitutes	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	10, 15 & 114
			305		
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e		3
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	10 & 15
			305		
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161 & 188
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	GMP	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	161 & 191
		Benzoic acid, Sodium and Potassium benzoate	210, 211, 212	1500 mg/kg	
		Sorbic acid and its Calcium, Sodium, Potassium Salts (Calculated as sorbic acid)	200, 203, 201, 202	1500 ppm	
		PHOSPHATES	338	1,100 mg/kg	33
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	97
		SACCHARINS	954(i) to (iv)	100 mg/kg	97 & 161
		Calcium phosphate		10 g/kg	
		Silicon dioxide	551	GMP	
		Sodium aluminium silicate	554	GMP	
		Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP	
		Lecithin	322 (i)	GMP	
		Ammonium salts of phosphatidic acids	442	GMP	
		Sucrose esters of fatty acids	473	10g/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	97
		Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium and Ammonium carbonates	500 (i), 501(i), 170(i), 504(i), 503(i),	GMP	
		Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium bicarbonates as K ₂ CO ₃	500 (ii), 500 (ii)	GMP	
		Sodium, Potassium, Calcium Magnesium and Ammonium Hydroxide	524, 525, 526, 528, 527	GMP	
		Phosphoric acid	338	1,100 mg/kg	
Citric acid	330	GMP			

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		L-Tartaric acid	334	5 gm/kg	
		L-Ascorbic acid	300	GMP	
		Lecithin	322 (i)	GMP	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2,000 mg/kg	3
05.1.2	Cocoa mixes (syrups)	Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2000 mg/kg	3
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	97, 161 and 188
		Alitame	956	300 mg/kg	161
		Aspartame	951	1000 mg/kg	161 & 191
		Neotame	961	33 mg/kg	97 & 161
		POLYSORBATES	432to 436	500 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i) to (iv)	80 mg/kg	97 & 161
		SORBATES	203	1000 mg/kg	42
			202		
			201		
200					
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	97 & 161		
05.1.3	cocoa and chocolate products	Acsorbyl esters	304	500 mg/kg	10, 15 & 114
			305		
		Acesulfame potassium	950		161 & 188
		Grape skin extract	163 (ii)	200 mg/kg	
		Indigo carmine	132	200 mg/kg	
		Allura red	129	100 mg/kg	183
		Alitame	956	300 mg/kg	161
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	GMP	
		Aspartame	951	3000 mg/kg	161 & 191
		Beeswax	901	GMP	3
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	183
		TBHQ		200 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	183
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS	141(i)	100 mg/kg	
			141(ii)		
Curcumin	100 (i) to 102 (ii)	100 mg/kg			

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Candelilla wax	902	GMP	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d		
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Sorbic acid and its Calcium, Sodium, Potassium Salts (Calculated as sorbic acid)	200, 203, 201, 202	1000 mg/kg	
		Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP	
		Neotame	961	80 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	2500 mg/kg	33
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	10,000 mg/kg	101
			433		
			434		
			435		
			436		
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	183
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SACCHARINS	954(i)	500 mg/kg	161
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		Lecithin	322 (i)	GMP	
		Polyglycerol polyricinoleate	476	5 gm/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	800 mg/kg	161		
Glycerol	422	GMP			
Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg			
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	GMP	15, 130 & 141		
Benzoic acid, Sodium and Potassium benzoate	210, 211, 212	1500 ppm			
Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3		
Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130		
Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2000 mg/kg	3		

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Polyols(singly or in combination Sorbitol, mannitol, xylitol, isomalt, lacticitol, maltitol, Erythritol)	420(i) & (ii); 421; 967; 953; 966; 965(i) & (ii); 968, 964	GMP	
		Polydextrose A and N	1200	GMP	
		Polyglycerol esters of fatty acids and Polyglycerol ester of interesterified Ricinoleic acid		0.2 percent by weight in choclocates	
		Sacharrin Sodium	954 (iv)	500 ppm	
5.1.4	Chocolate substitute and their products	Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	161 & 188
		Alitame	956	300 mg/kg	161
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	GMP	
		Aspartame	951	3000 mg/kg	
		Aspartame-acesulfame salt	962	500 mg/kg	161 & 191
		BENZOATES	210	1500 mg/kg	13
			211		
			212		
			213		
		Beeswax	901	GMP	3
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Carnauba wax	903	GMP	3
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	300 mg/kg	
			218		
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2200 mg/kg	
POLYSORBATES	432 to 436	5000 mg/kg			
Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg			
SACCHARINS	954(i)	500 mg/kg			
	954(ii)				
	954(iii)				
	954(iv)				
SORBATES	203	1500 mg/kg			
	202				
	201				
	200				
Shellac, bleached	904	GMP			
Sucralose	955	800 mg/kg			
Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3		

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 & 130
5.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	Ascorbyl esters	304 305	500 mg/kg	10, 15, 14
		Allura red	129	200 mg/kg	
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		Propylene Glycol esters of fatty acids	477	5000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15 130
		BENZOATES	210	1500 mg/kg	13
			211		
			212		
			213		
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Diacetyltartaric and Fatty acid esters of glycerol	472e	GMP	
		CAROTENOIDS	160a(i)	GMP	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		Carnauba wax	903	GMP	3
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Chlorophyll (Natural (singly or in combination))	141 (i)-141 (ii)	GMP	
		Canthaxanthin	161	GMP	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg.kg	
		Castor oil	1503	not allowed	
		Curcumin	100 (i)	GMP	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d		
		Caramel I, Palin caramel			GMP
		Neotame	961	330 mg/kg	1, 61, 158
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1000 mg/kg	
			218		
		Calcium carbonate	170 (i)	GMP	
		Sodium/ Calcium, bicarbonates as K ₂ CO ₃	500 (ii)		
Citric acid	330				
L-Tartaric acid	334	2000 mg/kg			
Sodium hexametaphosphate	452 (i)	GMP			
Malic acid	296	GMP			
Tocopherol	307a,b,c	500 mg/kg			
Lecithin	322, 322(i)	GMP			
Gelatine (Food grade)	428	GMP			
Agar Agar	406	GMP			

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Sodium carboxy methyl cellulose	469	GMP	
		Talc	553 (iii)	GMP	
		Glycerol	422	GMP	
		Glycerine	-	GMP	-
		Paraffin wax or liquid Paraffin (Food grade)		GMP	
		Calcium, Magesium, sodium salts of Stearic acid, (Food grade)	470 (i)	GMP	
		Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP	
		Ammonium salts of phosphatidic acids	442	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	161
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	3
		Beeswax	901	GMP	3
		Polyols(singly or in combination Sorbitol, manitol, xylitol, isomalt, lacticitol, maltitol	420, 420 (i) & (ii); 421; 967; 953; 966; 965(i) & (ii); 968, 964	GMP	
		Riboflavin, Lactoflavin	101-101 (iii)	300 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		phosphates	338	2200 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)	500 mg.kg	1, 61, 163
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1800 mg/kg	
		Indigo carmine	132	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	15, 130
		SORBATES	200	1500 mg/kg	42
			201		
			202		
			203		
		POLYSORBATES	432	1000 mg/kg	
			433		
			434		
			435		
			436		
		Annato	160b (i)-(ii)	200 mg.kg	
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Sunset Yellow FCF	110	200 mg/kg	161

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Tartrazine	102	100 mg.kg	
		Titanium dioxide	171	GMP	
		Indigo carmine	132	100 mg./kg	
		Methyle esters of beta apo-8 carotenic acid	160 f	GMP	
		Ethyl esters of beta apo-8 carotenic acid	160 f	GMP	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2000 mg/kg	3
		Gellan Gum	418	GMP	
		Polydextrose	1200	GMP	
05.2.1	Hard candy	Ascorbyl esters	304	500 mg/kg	10, 15, 114
			305		
		Acesulfame potassium	950	3500 mg/kg	1,61, 188
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel (150 c):	150 c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - Sulfite ammonia caramel (150d):	150 d	50,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	13
		Candelilla wax	902	GMP	
		Aspartame	951	10,000 mg/kg	
		BENZOATES	210	1500 mg/kg	
			211		
			212		
			213		
		Beeswax	901	GMP	
		Diacetyltartaric and Fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	GMP	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	GMP	
			141(ii)		
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	3
		Neotame	961	330 mg/kg	161
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		Propylene Glycol esters of fatty acids	477	5000 mg/kg	
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1500 ppm	161, 164		
Curcumin	100 (i)	GMP			
Annato	160 b(i)-(ii)	GMP			
Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg			
Sunset Yellow FCF	110	100 mg/kg			

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1000 mg/kg	27
			218		
		Polyols (singly or in combination)	420 (i)	GMP	
			421		
			967		
			953		
			966		
			965(i)		
		Polydextrose	1200	GMP	
		TBHQ	319	200 mg/kg	15, 130
		Canthaxanthin	161 g	GMP	
		Erythrosine	127	50 ppm	
		Riboflavin, Lactoflavin		300 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP	
		Lecithin	322 (i)	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Modified starches		GMP	
		Glycerol	422	GMP	
		Sodium/ Calcium, bicarbonates as K ₂ CO ₃	500 (ii)	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		L-Tartaric acid		GMP	
		Malic acid	296	GMP	
		Tocopherol	307a-b	GMP	
		PHOSPHATES	342(i)	2200 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432to 436	1000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	300 mg/kg	
		Indigo carmine	132	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)	500 mg/kg	1, 63, 161
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		SORBATES	200	1500 mg/kg	42
			201		
			202		
			203		

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e		3
		Sodium hexametaphosphate		GMP	
05.2.2	Soft candy	Ascorbyl esters	304	500 mg/kg	15, 10, 114
			305		
		Acesulfame potassium	950	3500 mg/kg	157, 188,
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Aspartame	951	3000 mg/kg	1, 61, 148
		Beeswax	901	GMP	3
		BENZOATES	210	1500 mg/kg	13
			211		
			212		
			213		
		Erythritol		GMP	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	GMP	
			141(ii)		
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Carnauba wax	903	GMP	3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	
		Neotame	961	330 mg/kg	1, 58
		Polydimethylsiloxane	900 a	10 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	161
		Curcumin	100 (i)	GMP	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2000 mg/kg	3
		Riboflavin		300 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
		SACCHARINS	954(ii)	500 mg/kg	
			954(iii)		
			954(i)		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1800 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	15, 130		
Shellac bleached	904	GMP	3		
Paraffin Wax	905(c) i-ii	GMP			
PHOSPHATES	342(i)	2200 mg/kg	33		
POLYSORBATES	432 to 436	1000 mg/kg	27		

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note		
		Hydroxybenzoate, Para	214	1000 mg/kg	42		
			218				
		SORBATES	203	1500 mg/kg			
			202				
			201				
			200				
		Tartrazine	102	200 mg/kg			
05.2.3	Nougats and marzipans	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg			
			305	500 mg/kg			
		Acesulfame potassium	950	1000 mg/kg			
		Alitame	956	300 mg/kg			
		Aspartame	951	3000 mg/kg			
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg			
		Indigotine (indigocarmine)	132				
		Fast green FCF	143	300 mg/kg			
				CAROTENOIDS		100 mg/kg	
					160a(iii)		
					160e		
				160f			
				Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472 e	10,000 mg/kg	
				Sucralose	955	1800 mg/kg	
				Beeswax	901	GMP	
				BENZOATES	210	1500 mg/kg	
					211		
					212		
					213		
				CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	
					141(ii)		
				Candelilla wax	902	GMP	
				Caramel III - ammonia caramel	150c	50000 mg/kg	
				Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d		
				Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
				Carnauba wax	903	GMP	
				beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
				RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
				Neotame	961	330 mg/kg	
				Propyl gallate	310	200 mg/kg	
				Hydroxybenzoate, Para	214	1000 mg/kg	
					218		
				SACCHARINS	954(ii)	500 mg/kg	
		954(iii)					
		954(i)					
		Propylene glycerol esters of Fatty acids	477	5000 mg/kg			

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	
		PHOSPHATES	342(i)	2200 mg/kg	
		POLYSORBATES	432 to 436	1000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900 a	10 mg/kg	
		SORBATES	203	1500 mg/kg	
			202		
			201		
			200		
		Mineral oil, low viscosity	905d	2000 mg/kg	
Mineral oil, medium viscosity	905e	2000 mg/kg			
5.3	Chewing gum	Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Titanium dioxide	171	10,000 ppm	
		Acesulfame potassium	950	5000 mg/kg	
		Annato	160b i-ii	GMP	
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Curcumin	100 i	GMP	
		Aspartame	951	10,000 mg/kg	
		BENZOATES	210	1500 mg/kg	
			211		
			212		
			213		
		Calcium aluminium silicate	556	100 mg/kg expressed as Aluminium	
		Beeswax	901	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(iii)	100 mg/kg	
			160e		
			160f		
		Polyols (singly or in combination)	420 (i)	GMP	
			421		
			967		
			953		
			966		
	965(i)				
Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP			
Lecithin	322(i)	GMP			
Ammonium salts of phosphatidic acids	442	GMP			
Sucrose esters of fatty acids	473	GMP			
Polyglycerol polyricinoleate					

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note	
		Sorbitan monostearate				
		Sorbitan Tristearate				
		Polyxylethylene sorbitan monostearate		GMP		
		Carrageenan	407	GMP		
		Modified starches		GMP		
		Glycerol	422	GMP		
		Citric acid	330	GMP		
		L-Tartaric acid		GMP		
		Malic acid		GMP		
		L-Ascorbic acid	300	GMP		
		Talc		GMP		
		Mineral oil		2000 mg/kg		
		Paraffin wax or liquid Paraffin (Food grade)		GMP		
		Calcium, Magenesium, sodium salts of Stearic acid, (Food grade)	470 i-iii	GMP		
		Phosphated starch	1413	GMP		
		Candelilla wax	902	GMP		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	20000 mg/kg		
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d			
		Carnauba wax	903	GMP		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg		
		Cyclodextrin, beta-	459	20,000 mg/kg		
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	50,000 mg/kg		
		Erythrosine	127	25 mg/kg		
		Fast green FCF	143	200 mg/kg		
		Guaiac resin	314	1500 mg/kg		
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		214	1500 mg/kg	
				218		
			RIBOFLAVINS,		101(i)	300 mg/kg
				101(ii)		
				101(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg		
		Lauric arginate ethyl ester	243	225 mg/kg		
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		141(i)	GMP	
				141(ii)		
		Neotame	961	1000 mg/kg		
PHOSPHATES	338	44,000 mg/kg				
POLYSORBATES	432 to 436	1000 mg/kg				
Polydimethylsiloxane	900a	100 mg/kg				
Polyethylene glycol	1521	20,000 mg/kg				
Polyvinylpyrrolidone	1201	10,000 mg/kg				

TABLE 5

Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	
		Calcium/ Magnesium carbonates	170(i), 504(i),	GMP	
		Sucroglycerides	474	20,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	20,000 mg/kg	
		Sodium Aluminosilicate	554	100 mg/kg	
		Aluminium Silicate	559		
		SACCHARINS	954(i)	2500 mg/kg	
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)	2500 mg/kg	
		SORBATES	203	1500 mg/kg	
			202		
			201		
			200		
		Canthaxanthin	161	GMP	
		Shellac, bleached	904	GMP	
		Stearyl citrate	484	15,000 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	3500 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	5000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	400 mg/kg	130
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e		3
5.4	Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces:	Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Aspartame	951	1000 mg/kg	
		BENZOATES	210	1500 mg/kg	
			211		
			212		
			213		
		Beeswax	901	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	
			141(ii)		
	Candelilla wax	902	GMP		
	Caramel III - ammonia caramel	150 e	50,000 mg/kg		

TABLE 5
Use of Food Additives in confectionary

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum level	Note
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d		
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	300 mg/kg	
			218		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1000 mg/kg	
		Sorbates-Calcium sorbate, Potassium sorbate, Sodium sorbate, Sorbic acid	203, 202, 201, 200	1000 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	1500 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	3000 mg/kg	
			433		
			434		
			435		
			436		
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	3000 mg/kg	
			101(ii)		
		SACCHARINS	954(i)	500 mg/kg	
			954(ii)		
			954(iii)		
			954(iv)		
		Shellac, bleached	904	GMP	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2000 mg/kg	3

TABLE 6

Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note
6	Cereals and cereal products, derived from cereal grains, from roots and tubers, pulses, legumes (fresh pulses and legumes are covered in category 4.2) and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 07.0 : includes, unprocessed (06.1) and various processed forms of cereals and cereal based products.				
6.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice			No additives are permitted	
6.2	Flours and starches (including soybean powder)			No additives are permitted	
6.2.1& 6.2.2	Flours and starches (including soybean powder) (Atta and Maida to be used for Bakery products.)	Protease	1101(i)	GMP	
		Pullulan	1204	GMP	25
		Sulfites	220 - 225, 227, 228, 539	200 mg/kg	44
		Benzyl Peroxide	928	75 mg/kg	
		Chlorine	925	2500 mg/kg	87
		L-Ascorbic Acid	300	300 mg/kg	
		Azodicarbonamide	927a	45 mg/kg	
		Phosphates	338;	2500 mg/kg	225, 33
		Potassium ascorbate	303	300 mg/kg	
		Sodium ascorbate	301	300 mg/kg	
		Sodium aluminium phosphate	541i,ii	1600 mg/kg	6, 252
		alpha-Amylase from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1100 (i)	100 ppm (on flour mass basis)	
		alpha-Amylase from <i>Bacillus subtilis</i>	1100 (iii)	GMP	
		Carbohydrase from <i>Bacillus licheniformis</i>	1100 (vi)	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472 e	3000 mg/kg	186
		Lecithin	322(i)	GMP	28, 25
		Amylases and other enzymes	1100	GMP	
		Ammonium Persulfate	923	2500 ppm (on flour mass basis)	
		Calcium Phosphate	341	2500 ppm (on flour mass basis)	
		Calcium carbonate	170, 170(i)	5000 ppm (on flour mass basis)	
		Potassium bromate and/or Potassium iodate	924a, 917	50 ppm (on flour mass basis)	
		Ammonium Chloride	510	500 ppm (on flour mass basis)	
		L-cysteine mono hydrochloride	920	90 ppm (on flour mass basis)	
		Ammonium phoshate	342	2500 ppm (on flour mass basis)	

TABLE 6

Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note
		Benzoyl Peroxide	928	40 ppm (on flour mass basis)	
		Sodium bisulphite	222	GMP	
		Sodium metabisulfite	223	GMP	
		Bacterial Amylase	1100	100 ppm (on flour mass basis)	
	Atta	No additives are permitted			
	Maida (if the flour is used for baking purpose)	Benzoyl Peroxide	928	40 p.p.m.	
		Potassium bromate	924 a	20 p.p.m.	
		Ascorbic acid	300	200 p.p.m.	
	Corn flour(maize starch)	SULFITES	220 - 225, 227, 228, 539	100 ppm as residue of SO ₂	44
	6.3	Ready to eat cereals, breakfast cereals, including rolled Oats	Ascorbyl esters, ascorbyl palmitate, ascorbyl stearate	304, 305	200 mg/kg
Acesulfame Pottassium			950	1200 mg/kg	1,61,188
Allura red AC			129	100 mg/kg	-
Aspartame			951	1000 mg/kg	1,91,161
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160e,160a (iii), 160a (i), 160f	200mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150 c	50000mg/kg	189
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150 d	2500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a (ii)	400mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200mg/kg	
		IRON OXIDES	172 (i),(ii),(iii)	75mg/kg	
		Neotame	961	160mg/kg	161
		Propyl gallate	310	200mg/kg	196
		PHOSPHATES	338;	2200mg/kg	33
		RIBOFLAVINS	101(ii),101(iii),101(i)	300mg/kg	
		SACCHARINS	954(ii),954(iii),954(i),954(iv)	100mg/kg	161
		Steviol glycosides	960	350mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1000mg/kg	161
		Sunset Yellow FCF	110	100 ppm	161
6.4	Pastas and noodles and like products (e.g. rice paper, rice vermicelli, soybean pastas and noodles)	Phosphates	338;	2500 mg/kg	
6.4.1	Fresh pastas and noodles and like products	Agar	406	GMP	211
		Alginic acid	400	GMP	211
		Aluminium ammonium sulphate	523	300 mg/Kg	247,6
		Ascorbic acid	300	200 mg/Kg	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	211,59
		Carob bean gum	410	GMP	211
		carrageenan	407	GMP	211
citric acid	330	GMP			

TABLE 6
Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note
		Curdlan	424	GMP	211
		distarch poshphate	1412	GMP	211
		fumaric acid	297	700 mg/Kg	
		gellan gum	418	GMP	211
		Glucono delta-lactone	575	GMP	
		Glycerol	422	GMP	211
		gaurgum	412	GMP	211
		gumarabic	414	GMP	211
		karaya gum	416	GMP	211
		konjac flour	425	GMP	211
		lactic acid L-D-and DL-	270	GMP	
		Lecithin	322(i)	GMP	
		Microcrystalline cellulose	460(i)	GMP	211
		Mono and Di glycerides of fatty acids	471	GMP	
		pectins	440	GMP	211
		phosphated distarch phosphate	1413	GMP	211
		PHOSPHATES	338;	2500 mg/Kg	211,33
		potassium carbonate	501(i)	11000 mg/Kg	
		processed eucheuma seaweed	407a	GMP	211
		pullulan	1204	GMP	211
		sodium acetate	262(i)	600 mg/Kg	
		sodium alginate	401	GMP	211
		sodium ascorbate	301	GMP	
		sodium carbonate	500 (i)	10000 mg/Kg	
		sodium carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		sodium DL-malate	350(ii)	GMP	
		sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		sodium lactate	325	GMP	
		tragacanth gum	413	GMP	211
		xanthan gum	415	GMP	211
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	Canthaxanthin	161g	15mg/kg	211
		Caramel IV - Sulfite Ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	211
		Diacetyl Tartaric Acid And Fatty Acid Esters of Glycerol	472e	5000 mg/kg	
		PHOSPHATES	342	900 mg/kg	211,33
		Agar	406	GMP	256
		alginic acid	400	GMP	256
		ammonium alginate	403	GMP	256
		ascorbic acid L-	300	GMP	256
		Calcium 5'-Ribonucleotide	634	GMP	256
		Calcium Alginate	404	GMP	256
		Calcium Ascorbate	302	200 Mg/kg	256
		Calcium Carbonate	170(i)	GMP	256
		Calcium Sulfate	516	GMP	256
		carob bean gum	410	GMP	256
		carotenes, beta-,vegetable	160a (ii)	1000 mg/kg	211

TABLE 6
Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note
		Carrageenan	407	GMP	256
		citric acid	330	GMP	256
		Disodium 5'-guanylate	627	GMP	256
		Disodium 5'-Inosinate	631	GMP	256
		disodium 5'-ribonucleotide	635	GMP	256
		distarch phosphate	1412	GMP	256
		fumaric acid	297	GMP	256
		gellan gum	418	GMP	256
		Guar Gum	412	GMP	256
		gumarabic	414	GMP	256
		karaya gum	416	GMP	256
		Konjac flour	425	GMP	256
		lactic acid L-D-and DL-	270	GMP	256
		Lecithin	322 (i)	GMP	256
		Malic acid	296	GMP	256
		Mannitol	421	GMP	256
		Microcrystalline cellulose	460 (i)	GMP	256
		Mono and Di glycerides of fatty acids	471	GMP	256
		monosodium L Glutamate	621	GMP	256
		Nitrous oxide	942	GMP	256
		Pectins	440	GMP	256
		phosphated distarch phosphate	1413	GMP	256
		polysorbates	432-436	5000 mg/kg	
		potassium alginate	402	GMP	256
		potassium carbonate	501 (i)	GMP	256
		potassium chloride	508	GMP	256
		processed eucheuma seaweed	407a	GMP	256
		pullulan	1204	GMP	256
		salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470 (i)	GMP	256
		sodium acetate	262 (i)	GMP	256
		sodium alginate	401	GMP	256
		sodium ascorbate	301	200 mg/kg	256
		sodium carbonate	500 (i)	GMP	256
		sodium carboxymethyl cellulose	466	GMP	256
		sodium gluconate	576	GMP	256
		sodium hydrogen carbonate	500 (ii)	GMP	256
		sodium lactate	325	GMP	256
		Tara gum	417	GMP	256
		tragacanth gum	413	GMP	256
		xanthan gum	415	GMP	256
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	ASCORBYL ESTERS	304, 305	500 mg/kg	211
		Benzoates	210-213	1000 mg/kg	13
CAROTENOIDS	160a(i)	1,200 mg/kg	153		
	160a(iii)				

TABLE 6
Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note	
			160e			
			160f			
			Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes	141(i), 141(ii)	100 mg/kg	153
			Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	153
			Caramel III- Ammonia caramel	150 c	50000 mg/kg	1,53,173
			Caramel IV-Sulfite ammonia caramel	150 d	50000 mg/Kg	153
			Carotenes, beta-vegetables	160 a(ii)	1000 mg/Kg	153
			Cyclodextrin, beta	459	1000 mg/kg	153
			Diacetyl Tartaric Acid And Fatty Acid Esters of Glycerol	472e	10000 mg/kg	
			Fast Green FCF	143	200 mg/kg	194
			PHOSPHATES	338	2500 mg/kg	33,211
			POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	
			Polydimethylsiloxane	900a	50 mg/kg	153
			Propyl gallate	310	200 mg/kg	
			Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	153,2
			RIBOFLAVINS	101(ii),101(iii),101(i)	300 mg/kg	153
			SORBATES	200-203	2,000 mg/kg	42,211
			SULFITES	220 - 225, 227, 228, 539	20 mg/kg	44
			Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	153
			Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	130,15
6.5	Cereals/pulses and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	ASCORBYL ESTERS	304, 305	500 mg/kg	10, 2	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	161	
					188	
		Allura red AC	129	100 mg/kg		
		Aspartame	951	200 ppm	161	
					191	
		BENZOATES	210-213	1,000 mg/kg	13	
		Brilliant blue FCF	133	150 mg/kg		
		CAROTENOIDS	160 a(i), a(iii), e, f	150 mg/kg		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i), 141(ii)	75 mg/kg		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg		
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg		
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg		
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385-386	315 mg/kg	21			

TABLE 6
Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	161
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		IRON OXIDES	172 (i),(ii),(iii)	75 ppm	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	150 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	161
		Nisin	234	3 mg/kg	
		PHOSPHATES	342(i)	7,000 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432-436	3,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	2 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(ii),101(iii),101(i)	300 mg/kg	
		SACCHARINS	954(ii),954(iii),954(i),954(iv)	100 mg/kg	161
		SORBATES	200-203	1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	165 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Tocopherol	307	GMP	
		Lecithin	322 (i)	GMP	
		TBHQ	319	200ppm	
		Methyl cellulose	461	0.5% max	
		Carboxy methyl cellulose	466, 469	0.5%max	
		Benzoic acid	210	300 ppm	
		Sorbitol, mannitol,xylitol	420, 421, 967	GMP	
		Ponceau 4R	124	100 ppm	
		carmoisine	122	100ppm	
		Erythrosine	127	50 ppm max	
		Tartrazine	102	100ppm	
		Indigo Carmine	132	100ppm	
		Brilliant Blue FCF	133	100ppm	
		Sunset Yellow FCF	110	100ppm	
fast green FCF	110	100ppm			
6.6	Cereals, Pulses Batters/ Mixes	CAROTENOIDS	160 a(i), a(iii), e, f	500 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		PHOSPHATES	338;	5,600 mg/kg	33
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	2
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	

TABLE 6

Use of Food Additives in Cereals and cereal products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended maximum level	Note
		RIBOFLAVINS	101(ii),101(iii),101(i)	300 mg/kg	
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541 (i), (ii)	1,000 mg/kg	6
		SORBATES	200-203	2,000 mg/kg	42
		Carbonate of calcium and magnesium	170, 170 (i) 504	not more than 2% max, singly or in combination	
		Sodium bicarbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium acetate	262(i)		
		Tartaric acid	334		
		Citric acid	330		
		Malic acid	296		
6.7	Pre-cooked or processed cereal/grain/legume products	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	200 mg/kg	72
6.8	Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category 12.9)				
6.8.1	Soyabean based beverages	Caramel III - ammonia caramel	150c	1,500 mg/kg	
		PHOSPHATES	338;	1,300 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS	101(ii),101(iii),101(i)	50 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
6.8.2	Soybean-based beverage film			GMP Table	
6.8.3	Soybean curd (tofu)	PHOSPHATES	338;	100mg/kg	33
6.8.4	Semi-dehydrated soybean curd			GMP	
6.8.4.1	Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd			GMP	
6.8.4.2	Deep fried semi-dehydrated soybean curd			GMP	
6.8.4.3	Semi-dehydrated soybean curd, other than food categories 06.8.4.1 and 06.8.4.2			GMP	
6.8.5	Dehydrated soybean curd (kori tofu)			GMP	
6.8.6	Fermented soybeans (e.g., natto, tempe)			GMP	
6.8.7	Fermented soybean curd			GMP	
6.8.8	Other soybean protein products	Caramel III Ammonia process	150c	20,000 mg/kg	
		Caramel IV - Sulfite ammonia Process	150d	20,000 mg/kg	

TABLE 7

Use of Food Additives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
7	Bakery Products	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 15 Note 10
		*Benzoic Acid	210	1,000 mg/kg	Note 13
		Carnauba wax	903	GMP	Note 3
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 72 Note 11
		SORBATES	200-203	1,000 mg/kg	Note 42
7.1	Bread and ordinary bakery wares	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 10 Note 15
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 161 Note 188
		Aspartame	951	2200mg/kg	Note 161 Note 191
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	Note 13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note 161
		Carnauba wax	903		Note 3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	GMP	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125
		Neotame	961	70 mg/kg	Note 161
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 72 Note 11
		SORBATES	200-203	1,000 mg/kg	Note 42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161
		Sodium fumarate	365	GMP	
		Potassium malate	351(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Acetic acid	260	2500 ppm	
		Lactic acid	270	2500 ppm	
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid	296	GMP	
		Tartaric acid	334	GMP	
		Hydroxy propyl methyl cellulose	464	GMP	
		Sucrose esters of fatty acid	473	GMP	
		Guar Gum	412	5000 mg/kg	
		Sorbitol	420	GMP	
		Lecithin	322	GMP	
		Monoglycerides or diglycerides of fatty acids, Glycerol Monosterate	471	GMP	
Sodium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl-2- lactyalate (Singly or in combination)	481(i), (ii)	5000 mg/kg			
Polyglycerol esters of interesterified Ricinoleic acid	476	2000 mg/kg			
Ascorbic Acid	300	GMP			

TABLE 7
Use of Food Addives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		Calcium and Sodium Propionate	282, 281	5000 ppm max	
		Sorbic acid or its sodium, potassium or calcium salt (calculated as sorbic acid)	200, 201, 202, 203	1000 ppm max	
		Acid calcium phosphate	341	10000ppm max	
		Sodium Diacetate	262 (ii)	4000 ppm max	
		Acid sodium Pyrophosphate	450 (i)	5000 ppm max	
		Ammonium Bi-carbonate	503(ii)	GMP	
		Ammonium Carbonate	503(i)	5000 ppm max	
		Acid Sodium Pyrophosphate	450 (i)	5000 ppm max	
		Acid Calcium Phosphate	341	10000 ppm max	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
7.1.1	Bread and Rolls: including Yeast-leavened breads and soda breads	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 10
					Note 15
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 161
					Note 188
		Aspartame	951	4,000 mg/kg	Note 191
					Note 161
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	Note 13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note 161
		Carnauba wax	903	GMP	Note 3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125
		Mineral oil, medium viscosity	905e	3,000 mg/kg	Note 36
					Note 126
		Neotame	961	70 mg/kg	Note 161
		POLYSORBATES	432,433,434,435,436	3,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 72
					Note 11
		SORBATES	201-203	1,000 mg/kg	Note 42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	Note 195
					Note 15
		Sodium fumarate	365	GMP	
Potassium malate	351(ii)	GMP			
Sodium hydroxide	524	GMP			
Acetic acid	260	2500 ppm			
Lactic acid	270	2500 ppm			
Citric acid	330	GMP			
Malic acid	296	GMP			
Tartaric acid	334	GMP			

TABLE 7
Use of Food Addives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		Hydroxy propyl methyl cellulose	464	GMP	
		Sucrose esters of fatty acid	473	GMP	
		Guar Gum	412	5000 mg/kg	
		Sorbitol	420	GMP	
		Lecithin	322	GMP	
		Monoglycerides or diglycerides of fatty acids, Glycerol Monosterate	471	GMP	
		Sodium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl-2- lactyalate (Singly or in combination)	481(i), (ii)	5000 mg/kg	
		Polyglycerol esters of interesterified Ricinoleic acid	476	2000 mg/kg	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Calcium and Sodium Propionate	282, 281	5000 ppm max	
		Sorbic acid or its sodium, potassium or calcium salt (calculated as sorbic acid)	200, 201, 202, 203	1000 ppm max	
		Acid calcium phosphate	341	10000ppm max	
		Sodium Diacetate	262 (ii)	4000 ppm max	
		Acid sodium Pyrophosphate	450 (i)	5000 ppm max	
		Ammonium Bi-carbonate	503(ii)	GMP	
		Ammonium Carbonate	503(i)	5000 ppm max	
		Acid Sodium Pyrophosphate	450 (i)	5000 ppm max	
		Acid Calcium Phosphate	341	10000 ppm max	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33		
7.1.2	Crackers,	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 15 Note 10
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 161 Note 188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	Note 161
		Aluminium ammonium sulfate	523	100 mg/kg	Note 246 Note 6
		Aspartame	951	4,000 mg/kg	Note 161 Note 191
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	Note 13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note 161
		CAROTENOIDS	160e,160a(iii),160a(i),160f	1,000 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	Note 161
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	Note 161
		Carnauba wax	903	GMP	Note 3
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	

TABLE 7

Use of Food Additives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 161
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	Note 181
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125
		Neotame	961	70 mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33
		POLYSORBATES	432,433,434,435,436	5,000 mg/kg	Note 11
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 11 Note 72
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541 (i), 542 (ii)	100 mg/kg	Note 246 Note 6
		SORBATES	201-203	1,000 mg/kg	Note 42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	Note 15 Note 195
		7.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	ASCORBYL ESTERS	304, 305
Acesulfame potassium	950			1,000 mg/kg	Note 188 Note 161
Allura red AC	129			100 mg/kg	Note 161
Aluminium ammonium sulfate	523			100 mg/kg	Note 6 Note 244 Note 246
Aspartame	951			4,000 mg/kg	Note 161 Note 191
Benzoic Acid	210			1,000 mg/kg	Note 13
Brilliant blue FCF	133			100 mg/kg	Note 161
CAROTENOIDS	160e,160a(iii),160a(i),160f			100 mg/kg	
Caramel III - ammonia caramel	150c			50,000 mg/kg	Note 161
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d			50,000 mg/kg	Note 161
Carnauba wax	903			GMP	Note 3
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e			6,000 mg/kg	
Fast green FCF	143			100 mg/kg	Note 161
Mineral oil, high viscosity	905d			3,000 mg/kg	Note 125
Neotame	961			70 mg/kg	Note 161
PHOSPHATES	338,			9300 mg/kg	229,33
POLYSORBATES	432,433,434,435,436			3,000 mg/kg	Note 11
Propyl gallate	310			100 mg/kg	Note 15 Note 130
Propylene glycol esters of fatty acids	477			15,000 mg/kg	Note 11 Note 72
SODIUM ALUMINIUM	541 (i), 542 (ii)			100 mg/kg	Note 6

TABLE 7

Use of Food Additives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note		
		PHOSPHATES			Note 244		
					Note 246		
		SORBATES	201-203	1,000 mg/kg	Note 42		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161		
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	Note 15 Note 130		
7.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 15 Note 10		
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 188 Note 161		
		Aspartame	951	4,000 mg/kg	Note 191 Note 161		
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	Note 13		
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note 161		
		CAROTENOIDS	160e,160a(iii),160a(i),160f	200 mg/kg	Note 116		
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),141(ii)	6 mg/kg	Note 62 Note 161		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	Note 161		
		Carnauba wax	903	GMP	Note 3		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg			
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg			
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 161		
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	Note 181		
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125		
		Neotame	961	70 mg/kg	Note 161		
		PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33 Note 33		
		POLYSORBATES	432,433,434,435,436	3,000 mg/kg	Note 11		
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 72 Note 11		
		SORBATES	201-203	1,000 mg/kg	Note 42		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161		
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	Note 15 Note 195		
		7.1.5	Steamed breads and buns	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 15 Note 10
				Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 161 Note 188
Aluminium ammonium sulfate	523			40 mg/kg	Note 246 Note 6 Note 248		
Aspartame	951			4,000 mg/kg	Note 161 Note 191		
Benzoic acid	210			1,000 mg/kg	Note 13		

TABLE 7
Use of Food Addives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note 161
		CAROTENOIDS	160e,160a(iii), 160a(i),160f	100 mg/kg	Note 216
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	Note 161
		Carnauba wax	903	GMP	Note 3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125
		Neotame	961	70 mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33
		POLYSORBATES	432,433,434,435,436	3,000 mg/kg	Note 11
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 11 Note 72
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541 (i), 542 (ii)	40 mg/kg	Note 246 Note 6 Note 248
		SORBATES	201-203	1,000 mg/kg	Note 42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161
		7.1.6	Mixes for bread and ordinary bakery wares	ASCORBYL ESTERS	304, 305
Acesulfame potassium	950			1,000 mg/kg	Note 188 Note 161
Aluminium ammonium sulfate	523			40 mg/kg	Note 246 Note 6 Note 249
Aspartame	951			4,000 mg/kg	Note 191 Note 161
Benzoic acid	210			1,000 mg/kg	Note 13
Brilliant blue FCF	133			100 mg/kg	Note 161
Caramel III - ammonia caramel	150c			50,000 mg/kg	Note 161
Carnauba wax	903			GMP	Note 3
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e			6,000 mg/kg	
Fast green FCF	143			100 mg/kg	Note 161
Mineral oil, high viscosity	905d			3,000 mg/kg	Note 125
Neotame	961			70 mg/kg	Note 161
PHOSPHATES	338,			9300 mg/kg	229,33
POLYSORBATES	432,433,434,435,436			3,000 mg/kg	Note 11
Propylene glycol esters of fatty acids	477			15,000 mg/kg	Note 72 Note 11
SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541 (i), 542 (ii)	40 mg/kg	Note 248 Note 246 Note 6		
SORBATES	201-203	1,000 mg/kg	Note 42		

TABLE 7

Use of Food Additives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	Note 161
7.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 10
07.2.1	Cakes, cookies, biscuit, cracker and pies (e.g., fruit-filled or custard types)				Note 15
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 165,188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	161
		Aspartame	951	1,700 mg/kg	Note 191,165
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	Note 77, 113
		BENZOATES	210,213,212,211	1,000 mg/kg	Note 13
		Beeswax	901	GMP	Note 3
		Brilliant blue FCF	133	100ppm	Note 161
		CAROTENOIDS	160e,160a(iii), 160a(i),160f	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),141(ii)	75 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	Note 3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	Note 161
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	Note 3
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 ppm	Note 161
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214,218	300 mg/kg	Note 27
		IRON OXIDES	172(i)-(iii)	100 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 ppm	Note 161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	Note 125
		Neotame	961	80 mg/kg	Note 165, 161
		PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 ppm	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	Note 11, 72
		RIBOFLAVINS	101(i)-(iii)	300 mg/kg	
		SACCHARINS	954 (i)-(iv)	170 mg/kg	Note 165
		SORBATES	200,201,202,203	1,000 mg/kg	Note 42
	SULFITES	227,228,224,225,222, 223,221,539,220	50 mg/kg	Note 44	
	Shellac, bleached	904	GMP	Note 3	
	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	700 mg/kg	Note 165, 161	
	Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg		

TABLE 7
Use of Food Addives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Sucralose	955	750 ppm	
		Erythritol	968	GMP	
		Polydextrose	1200	GMP	
		Polyphosphatate containing less than 6 phosphate moieties	542	10,000 ppm only in cake mixes	
		Hydroxypropylmethyl cellulose	464	GMP	
		Sucrose esters of Fatty acids	473	GMP	
		Sodium fumarate	365	GMP	
		Potassium malate	351(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Bacterial amylase	1100	GMP	
		Ammonium bicarbonate	503(ii)	GMP	
		Ammonium carbonate	503(i)	500 ppm	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	750ppm	
		Sucroglycerides	474	1000ppm	
		Sunset yellow FCF	110	100ppm	
		Sodium fumarate	365	GMP	
		Potassium malate	351(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Acetic acid or lactic acid	260 or 270	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		malic acid	296	GMP	
		Tartaric acid	334	GMP	
		Bacterial amylase	1100	GMP	
		Benzoyl peroxide	928	40ppm	
		Ascorbic acid	300	GMP	
		CHLOROPHYLLS	141(i)	GMP	
		Caramel	150 a	GMP	
		Curcumin or turmeric	100, 100(i), 100 (ii)	GMP	
		Beta apo 8 carotenal	160 e	GMP	
		Methyl ester of beta apo - 8 carotenic acid	160 a(i)	GMP	
		Ethyl ester of beta apo 8 carotenic acid	160 f	GMP	
		Canthaxanthin	161 g	GMP	
		Riboflavin, lactoflavin	101(i)-(iii)	GMP	
		Annatto	160 b	GMP	
		carmoisine	122	100 ppm	
		Erythrosine	127	50 ppm	
		tartarazine	102	100 ppm	
		Ammonium bi carbonate	503(ii)	GMP	
		Ammonium carbonate	503(i)	5000 ppm	
		calcium and ferrous salts		GMP	
		potassium iodate	917	GMP	
		sodium bisulfite	222	GMP	
		sodium metabi-sulfite	223	GMP	
		yeast		GMP	

TABLE 7

Use of Food Additives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	GMP	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100mg/kg	
		Diacetyl Tartaric acid esters of Mono and Diglycerides	472 e	GMP	
07.2.2	Other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, muffins)	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	10,15
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	1,65,188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	161
		Aspartame	951	1,700 mg/kg	1,91,165
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	77,113
		BENZOATES	210, 213, 212, 211	1,000 mg/kg	13
		Beeswax	901	GMP	3
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	161
		CAROTENOIDS	160e,160a(iii), 160a(i),160f	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),141(ii)	75 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	161
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	3
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	161
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	300 mg/kg	27
		IRON OXIDES	172(i)-(iii)	100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	125
		Neotame	961	80 mg/kg	1,65,161
		PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	11,72
		RIBOFLAVINS	101(i)-(iii)	300 mg/kg	
		SACCHARINS	954 (i)-(iv)	170 mg/kg	165
		SORBATES	200,201,202,203	1,000 mg/kg	42
		SULFITES	227,228,224,225,222, 223,221,539,220	50 mg/kg	44
		Shellac, bleached	904	GMP	3
Sucralose	955	700 mg/kg	165,161		
Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg			
Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg			
07.2.3	Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes,	ASCORBYL ESTERS	304,305	1,000 mg/kg	10,15
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	165,188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	161

TABLE 7

Use of Food Additives in Bakery Products

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended maximum level	Note
	Biscuits, Cookies)	Aspartame	951	1,700 mg/kg	191,165
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	77,113
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	13
		Beeswax	901	GMP	3
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	161
		CAROTENOIDS	160e,160a(iii), 160a(i),160f	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),141(ii)	75 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	161
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	3
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	161
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214,218	300 mg/kg	27
		IRON OXIDES	172(i)-(iii)	100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	161
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	125
		Neotame	961	80 mg/kg	165,161
		PHOSPHATES	338,	9300 mg/kg	229,33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	196,15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	11,72
		RIBOFLAVINS	101(i)-(iii)	300 mg/kg	
		SACCHARINS	954 (i)-(iv)	170 mg/kg	165
		SORBATES	200,201,202,203	1,000 mg/kg	42
		SULFITES	227,228,224,225,222, 223,221,539,220	50 mg/kg	44
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	700 mg/kg	165,161
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg			

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
8	Fresh / Frozen / Chilled / Ground meat, poultry, and game (Frozen Mutton, Chicken, Goat and Buffalo Meat)	-	-	No Additives allowed	
8.1	Fresh Frozen / Chilled / Ground, meat, poultry, and game	-	-	No Additives allowed	
8.1.1	Fresh / frozen / chilled meat, poultry and game, whole pieces or cuts	-	-	No Additives allowed	
8.1.2	Fresh Frozen / Chilled / Ground, meat, poultry and game, comminuted			No Additives allowed	
8.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	Agar	406	GMP	
		Alginates, potassium and/or sodium salts	402, 401	GMP	
		Ascorbic Acid, Sodium Ascorbate Acid or Isoascorbate/ Sodium Iso-ascorbate Acid	300 301	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Potassium Chloride	508	GMP	
		POLYSORBATES	432-436	5000 mg/kg	Notes : XS97, XS96
		Hydroxypropyl Methyl Cellulose	464	GMP	Use of Class II preservatives in mixed foods, -8 Sec 3/part 4
		Propyl Gallate	310	200 mg/kg	Notes : XS97, XS96, 130, 15
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Tertiary Butylhydroquinone	319	100 mg/kg	notes: XS97, XS96,15, 167,130
		Brilliant Blue FCF	133	100 mg/kg	Notes: XS97, XS96, 4, XS98, XS89, XS88
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	notes: XS97, XS96,XS98, XS89, XS88, 4, 3
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	notes: XS97, XS96,XS98, XS89, XS88, 4, 3		
beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	5000 mg/kg	notes: XS97, XS96,		

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Erythrosine	127	30 mg/kg	notes: XS97, XS96, 4
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	notes: XS97, XS96, 3, 4
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	Notes: XS 97, XS 96
8.2.1	Non-heat treated processed meat, poultry, and game	PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	note 33
	products in whole pieces or cuts	Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note XS89 Note XS96 Note XS98 Note XS88 Note XS97 Note 4
		POLYSORBATES	432-436	5000 mg/kg	Note XS96, XS97
		Caramel III - ammonia	150c	GMP	Note XS89
		caramel			Note XS96 Note XS98 Note 3 Note XS88 Note XS97 Note 4
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note XS89 Note XS96 Note XS98 Note 3 Note XS88 Note XS97 Note 4
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	5,000 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note XS96 Note XS97 Note 4
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note XS96 Note 3 Note XS97 Note 4
		Grape skin extract	163(ii)	5000 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note XS96 Note 15 Note XS97 Note 130
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note XS96 Note 15 Note 167 Note XS97 , Note 130
8.2.1.1	Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts:	Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note 4 Note XS97 Note XS96 Note XS98 Note XS89 Note XS88
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Note 4 Note XS97 Note XS96 Note XS98 Note XS89 Note XS88 Note 3
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note 4 Note XS97 Note XS96 Note XS98 Note XS89 Note XS88 Note 3
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note 4 Note XS97 Note XS96
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Note 4 Note XS97 Note XS96 Note 3
		Grape skin extract	163(ii)	5000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	note 33
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note XS97 Note 15 Note 130 Note XS96
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
					Note XS96 Note XS97
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note XS97 Note 15 Note 130 Note XS96 Note 167
8.2.1.2	Cured (including salted) and dried processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	BENZOATES	210 to 213	1000 mg/kg	Notes 3, 13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Notes XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		beta-Carotenes, vegetable	160(ii)	5000 mg/kg	Notes XS97, XS96
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note XS97, XS96, 4
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Notes: 3, XS97, XS96, 4
		Isopropyl Citrates	384	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	6 mg/kg	
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	note 33
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Notes - 15, 130, XS97, XS96
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	Notes : XS97, XS96
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Notes : 15, 130, XS97, 167, XS96		
8.2.1.3	Fermented Non - heated treated processed meat,	Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	XS97, XS96, 4, XS88, XS98, XS89

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
	poultry, and game products in whole pieces or cuts	Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		beta-Carotenes, vegetable	160(ii)	5000 mg/kg	Notes: XS97, XS96
		Erythrosine	127	30 mg/kg	XS97, XS96, 4
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	Notes: 3, XS97, XS96, 4
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	note 33
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Notes - 15, 130, XS97, XS96
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Notes : XS97, XS96
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Notes : 15, 130, XS97, 167, XS96		
8.2.2	Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts (Canned Chicken, Canned Mutton & Goat Meat)	Free from added colour, flavour & Meat tenderizer		Free from added colour, flavour & Meat tenderizer	-
		Free from added colour, flavour & Meat tenderizer (under FSSR 2.5.2.6)	-	Free from added colour, flavour & Meat tenderizer	-
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	-
		NITRITES	250	80 mg/kg	Note 32 Note 288
		Potassium nitrite	249		
		Sodium nitrite	250		
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	note 33
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note 130 Note XS96 Note XS97 Note 15
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note 167 Note 130 Note XS96 Note XS97 Note 15		
8.2.3	Frozen processed meat, poultry and game	Mineral Oil, High Viscosity	905d	950 mg/kg	Note 3
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	note 33

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
	products in whole pieces or cuts	POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note 130 Note XS97 Note 15 Note XS96
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note 167 Note 130 Note XS97 Note 15 Note XS96
8.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	Agar	406	GMP	
		Alginates, potassium and/or sodium salts	402, 401	GMP	
		Ascorbic Acid, Sodium Ascorbate Acid or Isoascorbate/ Sodium Iso-ascorbate Acid	300 301	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Potassium Chloride	508	GMP	
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 33
		Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	
		Propyl Gallate	310	200 mg/kg	
		Sodium Citrate	331(iii)	GMP	
		Tertiary Butylhydroquinone	319	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note XS89 Note XS96 Note XS88 Note 4 Note XS98 Note XS97
		Caramel III - ammonia caramel	150C	GMP	Note XS89 Note XS96 Note XS88 Note 4 Note XS98 Note XS97 Note 3
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note XS89 Note XS96 Note XS88 Note 4 Note XS98 Note XS97 Note 3
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note XS88 Note 4 Note 290
Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	Note XS89 Note XS88 Note XS98		
Paprika oleoresin	160c(i)	GMP			
NITRITES	250	80 mg/kg	Note 287		

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Potassium nitrite	249		Note 32
		Sodium nitrite	250		Note 286
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 302 Note XS89 Note 33 Note XS88 Note XS98
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note 130 Note XS89 Note XS88 Note XS98 Note 15
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note XS98 Note XS88 Note XS89 Note 130 2 Note 15
8.3.1	Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note XS96 Note XS97 Note XS89 Note 4 Note XS98 Note XS88
		Caramel III - ammonia caramel	150C	GMP	Note XS96 Note 3 Note XS97 Note XS98 Note 4 Note XS89 Note XS88
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note XS96 Note 3 Note XS97 Note XS98 Note 4 Note XS89 Note XS88
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	note 118
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note 290 Note 4 Note XS88
		Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	-
		NITRITES	250	80 mg/kg	Note 287 Note 32 Note 286
		Potassium nitrite	249		
		Sodium nitrite	250		
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 302 Note XS89 Note 33 Note XS88

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
					Note XS98
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note 130 Note XS89 Note XS88 Note XS98 Note 15
		RIBOFLAVINS	101(ii)		
		Paprika oleoresin	160c(i)	300 mg/kg GMP	Note XS96 Note XS97
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note 130 Note XS89 Note XS88 2 Note XS98
8.3.1.1	Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note XS96 Note XS97 Note XS89 Note 4 Note XS98 Note XS88
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	Note 118 Note 4
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Note XS96 Note 3 Note XS97 Note XS89 Note 4 Note XS98 Note XS88
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note XS96 Note 3 Note XS97 Note XS89 Note 4 Note XS98 Note XS88
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	Note 118
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note 290 Note 4 Note XS88
		Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	Note XS89 Note XS98 Note XS88
		NITRITES			
		Potassium nitrite	249		
		Sodium nitrite	250	80 mg/kg	Note 32 Note 287 Note 286
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 302 Note XS89 Note 33 Note XS88 Note XS98
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
					Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note 130 Note 15 Note XS89 Note XS98 Note XS88
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note 130 Note 15 Note XS89 Note XS98 Note XS88
8.3.1.2	Cured (including salted) and dried processed comminuted meat, poultry, and game products	Gluconodelta Lactone	575	5000 ppm	3.1.17: Other substances to be used in Specified limits, no. 16 in table, FSSR
		Isopropyl Citrates	384	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	20 mg/kg	Note 3, 81
		BENZOATES	210-124	1,000 mg/kg	Note 3 Note 13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note XS89 Note XS98 Note 4 Note XS96 Note XS97 Note XS88
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Note 3 Note XS89 Note XS98 Note 4 Note XS96 Note S97 Note XS88
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note 3 Note XS89 Note XS98 Note 4 Note XS96 Note XS97 Note XS88
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	Note 118
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note 4 Note XS88 Note 290

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	-
		NITRITES	249	80 mg/kg	Note 32 Note 286 Note 287
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 302 Note XS89 Note 33 Note XS88 Note XS98
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note XS89 Note XS98 Note 15 Note 130 Note XS88
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Sunset yellow FCF	110	135 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note XS89 Note XS98 Note 15 Note 130 Note XS88
8.3.1.3	Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	Sulphur dioxide	220	450 ppm max	Sausages & sausage meat containing raw meat, cereals and condiments
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Note XS89 Note XS88 Note XS98 Note XS96 Note XS97 Note 4
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Note XS89 Note XS88 Note XS98 Note XS96 Note 3 Note XS97 Note 4
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Note XS89 Note XS88 Note XS98 Note XS96 Note 3 Note XS97 Note 4
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	Note 118
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note XS88

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
					Note 290 Note 4
		Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	-
		NITRITES	249	80 mg/kg	Note 287 Note 32 Note 286
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	Note XS89 Note XS88 Note 33 Note XS98 Note 302
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Note XS98 Note XS88 Note XS89 Note 15 Note 130
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Note XS98 Note XS88 2 Note XS89 Note 15 Note 130
8.3.2	Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products (Canned Corned Beef, Canned Cooked Ham, Canned Luncheon Meat, Canned Chopped Meat.	Ascorbic Acid, Sodium Ascorbate Acid or Isoascorbate/ Sodium Iso-ascorbate Acid or in combination	300 301	GMP	
		Sodium and/or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite	250	80 mg/kg	Note 286, 287, 32
		sodium citrate	331 (iii)	10 mg/kg max	
		Sodium Potassium Alginate and or Agar, Carrageenan,	401, 402, 406, 407,	GMP	
		Hydroxypropyl Methyl Cellulose	464	GMP	
		Ethylene Diamine Tetra Acetates	385, 386	35 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Allura red AC	129	200 mg/kg	1 Note XS89 Note XS98 Note XS88
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Notes XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		CAROTENOIDS	160e	20 mg/kg	XS98, XS 89, XS 88
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS96,

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
					XS88, 4
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		beta-Carotenes, vegetable	160(ii)	20 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	35 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98, 21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386		
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note: XS88, 4, 290
		Grape skin extract	163 (ii)	5000 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98,
		Nitrites	250	80 mg/kg	Note 32, 287, 286
		Potassium nitrite	249		
		Sodium nitrite	250		
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 302 Note XS89 Note 33 Note XS88 Note XS98
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98, 15, 130
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98, 15
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98,
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98, 15, 162, 130
8.3.3	Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	Mineral Oil, High Viscosity	905d	950 mg/kg	Note 3
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Notes XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	Notes 3, XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		Erythrosine	127	30 mg/kg	Note: XS88, 4, 290
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Grape skin extract	163 (ii)	5000 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98,
		Nitrites		80 mg/kg	Note 32, 287,

TABLE 8

Use of Food Additives in meat and meat products including poultry and game

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Potassium nitrite	249		286
		Sodium nitrite	250		
		PHOSPHATES	338;	2200 mg/kg	Note 302 Note XS89 Note 33 Note XS88 Note XS98
		POLYSORBATES	432-436	5,000 mg/kg	Note XS97 Note XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98, 15, 130
		RIBOFLAVINS	101(ii)	300 mg/kg	Note XS96 Note XS97
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg : Cooked , 100 mg/kg : other than cooked	Notes XS89, XS88, XS98
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	Notes XS89, XS88, XS98, 15, 162, 130
8.4	Edible casings (e.g., sausage casings)	Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		ASCORBYL ESTERS	304	5,000 mg/kg	Note 10
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	Notes XS98, XS89, XS97, XS96, XS88, 4
		CAROTENOIDS	160e	100 mg/kg	XS98, XS 89, XS 88
		Fast Green FCF	143	100 mg/kg	Note 4, 3
		Grape skin extract	163 (ii)	5000 mg/kg	-
		HYDROXYBENZOATES, PARA-			
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	36 mg/kg	note 27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Iron Oxides	-		
		Iron oxide, black	172(i)	1000 mg/kg	Note 72
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		PHOSPHATES	338;	1100 mg/kg	Note 33
		POLYSORBATES	432-436	1500 mg/kg	Note XS97 Note XS96

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
9.1	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms	No Additive	-		-
09.1.1	Fresh fish	No Additive	-	-	-
09.1.2	Fresh molluscs, crustaceans, and echinoderms	SULFITES	220,221,222,223,224,225,227,228,539,	100mg/kg	44
9.2	Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144 & 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144 & 191
		beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)	100 mg/kg	95
		beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)		
		beta-apo-8'-Carotenal	160e		
		beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95		
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms(Frozen Shrimps or Prawns, Frozen Lobsters,Frozen Squid , Frozen Fin fish & Frozen Fish fillets)	Ascorbyl palmitate	304	1,000 mg/kg	10
		Ascorbyl stearate	305		
		Ascorbic acid	300	GMP(Ascorbic acid) FSSR Frozen shrimps only and 1gm/kg(maximum) FSSR(Sodium and Potassium Associate singly or in combination expressed as Ascorbic acid) FSSR Frozen Lobsters,Frozen finfish,Frozen Fish Fillets only	
		Aspartame	951	300 mg/kg	191 &144
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	95
			160a(iii)		
			160e		
			160f		
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	95
		Canthaxanthin	161g	35 mg/kg	95
		Acesulfame potassium	950	200mg/kg	144 &188
		Caramel III - ammonia caramel	150 c	30,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
Citric acid	330	GMP	61 & 257		

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	75 mg/kg	21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386		
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS	101(i),101(ii),101(iii)	300 mg/kg	95
		SULFITES	220,221,222,223,224,225,227,228,539,	100 mg/kg	44 & 139
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	61
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	61
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	29
		Agar	406	GMP	3, 53 & 29
		Alginic acid	400	GMP	29
		Ammonium alginate	403	GMP	29
		Calcium alginate	404	GMP	29
		Carob bean gum	410	GMP	37
		Carrageenan	407	GMP	37
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	29
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	3, 53 & 29
		Gellan gum	418	GMP	29
		Guar gum	412	GMP	37 & 73
		Gum arabic (acacia gum)	414	GMP	29
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	29
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	29
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	29
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	29
		Karaya gum	416	GMP	29
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	29
		Lecithin	322(i)	GMP	29
		Magnesium chloride	511	GMP	29
		Mannitol	421	GMP	29
		Methyl cellulose	461	GMP	37
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	29
		Oxidized starch	1404	GMP	29
		Pectins	440	GMP	16 & 37
		Polydextroses	1200	GMP	29
		Potassium alginate	402	GMP	29
		Potassium chloride	508	GMP	29
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	61
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	29
		Processed eucheumaseaweed (pes)	407a	GMP	37

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	71 & 29
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	61
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	29
		Sodium alginate	401	GMP	37
		Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	466	GMP	
		Tara gum	417	GMP	29 & 73
		Tragacanth gum	413	GMP	29
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	29
		Xanthan gum	415	GMP	37
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms	Trisodium citrate	331(iii)	GMP	61
		Ascorbyl palmitate	304	1,000 mg/kg	10
		Ascorbyl stearate	305		
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Ammonium carbonate	503(i)	GMP	41
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	300 mg/kg	191 & 144
		CAROTENOIDS	160e, 160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
		Caramel- III- ammonia caramel	150 c	30,000 mg/kg	
		Caramel- IV- sulphite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Citric acid	330	GMP	61
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	75 mg/kg	21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386		
		Fumaric acid	297	GMP	41
		Malic acid, DL-	296	GMP	41
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	41
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	61
		Potassium hydrogen carbonate	501(ii)	GMP	41
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	41
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	61
		Sodium fumarates	365	GMP	41
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	41
		Sodium sesquicarbonate	500(iii)	GMP	41
		Dilauryl thiodipropionate	389	200 mg/kg	15 & 46
		Thiodipropionic acid	388		
Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	63		

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Agar	406	GMP	29
		Carob bean gum	410	GMP	177
		Carrageenan	407	GMP	177
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	129
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	29
		Gellan gum	418	GMP	29
		Guar gum	412	GMP	177
		Gum arabic (acacia gum)	414	GMP	29
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	63
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	63
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	63
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	29
		Karaya gum	416	GMP	29
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	29
		Magnesium chloride	511	GMP	29
		Mannitol	421	GMP	29
		Methyl cellulose	461	GMP	177
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	63
		Oxidized starch	1404	GMP	63
		Pectins	440	GMP	177
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	29
		Processed eucheumaseaweed (pes)	407a	GMP	177
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	71
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	29
		Sodium alginate	401	GMP	210
		Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	466	GMP	177
		Tara gum	417	GMP	29 & 73
		Tragacanth gum	413	GMP	29
		Xanthan gum	415	GMP	177
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	63
		Acid-treated starch	1401	GMP	63
		Alkaline treated starch	1402	GMP	63
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	63
		Lecithin	322(i)	GMP	63
		Starch acetate	1420	GMP	63
		Monostarch phosphate	1410	GMP	63
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	61
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	63

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Aspartame	951	300 mg/kg	191 & 144
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	40 mg/kg	95
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Grape skin extract	163(ii)	GMP	95
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	95
		CAROTENOIDS	160e, 160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
		Caramel- III- ammonia caramel	150 c	30,000 mg/kg	
		Caramel- IV- sulphite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	95
		Agar	406	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	
		Mannitol	421	GMP	
		Processed eucheumaseaweed (pes)	407a	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Xanthan gum	415	GMP	
09.2.4	Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms	Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Aspartame	951	300mg/kg	191 & 144
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Fumaric acid	297	GMP	
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
CAROTENOIDS	160e, 160 a	100mg/kg	95		

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
			(iii), 160 a (i) 160 f		
		Caramel- III- ammonia caramel	150 c	30,000 mg/kg	
		Caramel- IV- sulphite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Sodium fumarates	365	GMP	
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	241
		Allura red AC	129	100 mg/kg	95
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		CAROB BEAN GUM	410	GMP	241
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	95
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	241
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	241
		Gellan gum	418	GMP	241
		Karaya gum	416	GMP	241
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	30 mg/kg	62 & 95
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Oxidized starch	1404	GMP	241
		Processed eucheumaseaweed (pes)	407a	GMP	241
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	95
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	50 mg/kg	21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386		
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Fumaric acid	297	GMP	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	95
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300 mg/kg	95
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	95
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300mg/kg	95
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
Tragacanth gum	413	GMP	241		
Saccharin	954(i)	500 mg/kg	161		

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Calcium saccharin	954(ii)	2,000 mg/kg	42
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		
		Sorbic acid	200		
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium fumarates	365	GMP	
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Aspartame	951	300mg/kg	191 & 144
		CAROTENOIDS	160e, 160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	95
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
		09.2.4.2	Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms	Tripotassium citrate	332(ii)
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aluminium ammonium sulfate	523	200 mg/kg	6 & 250
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Benzoic acid	210	2,000 mg/kg	13 & 82
		Sodium benzoate	211		
		Potassium benzoate	212		
		Calcium benzoate	213		
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Aspartame	951	300mg/kg	191 & 144
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		CAROTENOIDS	160e, 160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fumaric acid	297	GMP	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	
		Magnesium hydroxide	528	GMP	

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Sorbic acid	200	2,000 mg/kg	42 & 82
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220,221,222,223,224,225,227,228,539,	150 mg/kg	44
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium fumarates	365	GMP	
		Sunset yellow FCF	110	200mg/kg	
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
09.2.4.3	Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms	Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Aspartame	951	300mg/kg	191&144
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	41
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Processed eucheuma seaweed (pes)	407a	GMP	41
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	41
		Carob bean gum	410	GMP	41
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	41
		Gellan gum	418	GMP	41
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	40 mg/kg	95
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	41
		Oxidized starch	1404	GMP	41
		Fumaric acid	297	GMP	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	95
Magnesium carbonate	504(i)	GMP			
Magnesium hydroxide	528	GMP			

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		CAROTENOIDS	160e,160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
		Sodium fumarates	365	GMP	
		Tragacanth gum	413	GMP	41
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms (Dried shark fins, Salted fish/ dried salted fish)	Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	266 & 267
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	266 & 267
		Allura red AC	129	100 mg/kg	22
		Benzoic acid	210	200 mg/kg	13 & 121
		Sodium benzoate	211		
		Potassium benzoate	212		
		Calcium benzoate	213		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188 & 144
		Aspartame	951	300mg/kg	191 & 144
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	200 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	266 & 267
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	22
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Fumaric acid	297	GMP	266 & 267
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	22
		Iron oxide, black	172(i)	250 mg/kg	22
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	22 & 161
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	266 & 267
		Magnesium hydroxide	528	GMP	266 & 267
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	266 & 267

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Malic acid, DL-	296	GMP	266 & 267
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	22
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	266 & 267
		Propyl gallate	310	100 mg/kg	15 & 196
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg	22
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
		Sorbic acid	200	1,000 mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220,221,222,223,224,225,227,228,539,	30 mg/kg	44
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	266 & 267
		Sodium fumarates	365	GMP	266 & 267
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	22
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	300
		Agar	406	GMP	300
		Carrageenan	407	GMP	300
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	300
		Guar gum	412	GMP	300
		Gum arabic (acacia gum)	414	GMP	300
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	300
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	300
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	300
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	300
		Magnesium chloride	511	GMP	300
		Mannitol	421	GMP	300
		Methyl cellulose	461	GMP	300
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	300
		Oxidized starch	1404	GMP	300
		Pectins	440	GMP	300
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	300
		Processed eucheumaseaweed (pes)	407a	GMP	300
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	300
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and	470(ii)	GMP	300

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		sodium			
		Sodium alginate	401	GMP	300
		Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	466	GMP	300
		Tara gum	417	GMP	300
		Tragacanth gum	413	GMP	300
		Xanthan gum	415	GMP	300
		Lecithin	322(i)	GMP	300
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	300
		CAROTENOIDS	160e, 160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144 & 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144 & 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		Benzoic acid	210	2,000 mg/kg	13 & 120
		Sodium benzoate	211		
		Potassium benzoate	212		
		Calcium benzoate	213		
		beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)	100 mg/kg	95
		beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)		
		beta-apo-8'-Carotenal	160e		
		beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	95
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Neotame	961	10 mg/kg	161
		Sorbic acid	200	1000mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		
		Calcium sorbate	203		
		Potassium sorbate	202		
09.3.1	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144 & 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144 & 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		Benzoic acid	210	2,000 mg/kg	13 & 120
		Sodium benzoate	211		
		Potassium benzoate	212		
		Calcium benzoate	213	100 mg/kg	95
		beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)		

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)		
		beta-apo-8'-Carotenal	160e		
		beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	95
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Neotame	961	10 mg/kg	161
		Sorbic acid	200	1000mg/kg	42
		Sodium sorbate	201		
		Calcium sorbate	203		
		Potassium sorbate	202		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		Saccharin	954(i)	160 mg/kg	144
		Calcium saccharin	954(ii)		
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		
		09.3.2	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955
Acesulfame potassium	950			200 mg/kg	144&188
Aspartame	951			300 mg/kg	144&191
Aspartame-acesulfame salt	962			200 mg/kg	113
Caramel III - ammonia caramel	150c			30,000 mg/kg	95
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d			30,000 mg/kg	95
Benzoic acid	210			2,000 mg/kg	120 &13
Sodium benzoate	211				
Potassium benzoate	212				
Calcium benzoate	213				
Ethyl para-hydroxybenzoate	214			1,000 mg/kg	27
Methyl para-hydroxybenzoate	218				
Neotame	961			10 mg/kg	161
Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385			250 mg/kg	21
Disodium ethylenediaminetetraacetate	386				
Sorbic acid	200			1000mg/kg	42
Sodium sorbate	201				
Calcium sorbate	203				
Potassium sorbate	202				
PHOSPHATES	338,			2,200 mg/kg	33
Saccharin	954(i)	160 mg/kg	144		

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		Calcium saccharin	954(ii)		
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		
		CAROTENOIDS	160e,160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95
09.3.3	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144& 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144& 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	95
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	200 mg/kg	
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		Benzoic acid	210	2,000 mg/kg	120 & 13
		Sodium benzoate	211		
		Potassium benzoate	212		
		Calcium benzoate	213		
		Iron oxide, black	172(i)	100 mg/kg	
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Neotame	961	10mg/kg	161
		SORBATES		1000mg/kg	
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	
		Riboflavin, synthetic	101(i)	300 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)		
CAROTENOIDS		160e,160 a (iii), 160 a (i) 160 f	100mg/kg	95	
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including	CAROTENOIDS	160e,160 a (iii), 160 a (i)	100mg/kg	95

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
	molluscs, crustaceans and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		160 f		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	500 mg/kg	95
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
		SORBATES		1000mg/kg	42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		BENZOATES	-	2000 mg/kg	120&13
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144&188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144&191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		Chlorophylls, copper complexes	141(i)	75 mg/kg	95
		Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)		
		Iron oxide, black	172(i)	50 mg/kg	95
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Neotame	961	10mg/kg	161
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i),101(ii), 101(iii)	300 mg/kg	
		Saccharin	954(i)	160 mg/kg	144
		Calcium saccharin	954(ii)		
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		
		9.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms(canned fin fish, Canned Shrimp, Canned Sardines, canned salmon, canned crab meat, Canned tuna and bonito)	Acesulfame potassium	950
Aspartame	951			300 mg/kg	144 & 191
Aspartame-acesulfame salt	962			200 mg/kg	113
beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)			100 mg/kg	95
beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)				
beta-apo-8'-Carotenal	160e				
beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f				
Chlorophylls, copper complexes	141(i)			500 mg/kg	95
Chlorophyllin copper	141(ii)				

TABLE 9

Use of which Food Additives in Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
		complexes, sodium and potassium salts			
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	500 mg/kg	50
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	340 mg/kg	21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386		
		Iron oxide, black	172(i)	50 mg/kg	95
		Iron oxide, red	172(ii)		
		Iron oxide, yellow	172(iii)		
		Neotame	961	10 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338,	2,200 mg/kg	33
		RIBOFLAVIN, SYNTHETIC	101(i),101(ii), 101(iii)	500 mg/kg	95
		Saccharin	954(i)	200 mg/kg	144
		Calcium saccharin	954(ii)		
		Potassium saccharin	954(iii)		
		Sodium saccharin	954(iv)		
		SULFITES	220,221,222, 223,224,225, 227,228,539,	150 mg/kg	44 & 140
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		Carboxy Methyl Cellulose	466	GMP	
		Modified Starches		GMP	
		Acid Treated Starch	1401		
		Alkali Treated Starch	1402		
		Bleached starched	1403		
		Distarch adipate acetylated			
		Distarch glycerol			
		Distarch glycerol acetylated			
		Distarch glycerol, hydroxypropyl			
		Distarch phosphate	1412		
		Distarch phosphate, acetylated			
		Distarch phosphate hydroxypropyl			
		Monostarch phosphate	1410		
		Oxidized starch	1404		
		Starch acetate	1420		
		Starch, hydroxypropyl	1440		

TABLE 10

Use of food Additives in Eggs and Eggs Products

Food category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Notes
10.1	Fresh Egg			No Additives allowed	
10.2	Egg products	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
10.2.1	Liquid egg products	BENZOATES	210-213	5000mg/kg	Note 13
		PHOSPHATES	338;	4400mg/kg	Note 67, Note 33
		SORBATES	200-203	5000mg/kg	Note 42
		Triethyl citrate	1505	2500mg/kg	
		Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Lactic acid L-, D- and DL-	270	GMP	
		Sodium acetate	262 (i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331 (i)	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Trisodium citrate	331 (iii)	GMP	
		Agar	406	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carageenan	407	GMP	
		Gellan Gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	
		Komjan flour	425	GMP	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Lecithin	322(i)	GMP	
		Micro crystalline cellulose (cellulose gel)	460(i)	GMP	
		pectins	440	GMP	
		polydextroses	1200	GMP	
		Processed eucheuma seaweed (PES)	407a	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Triethyl citrate	1505	2,500 mg/kg	Note 47
		Xanthan gum	415	GMP	
		Sodium Carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	466	GMP	
		10.2.2	Frozen egg products	PHOSPHATES	338
SORBATES	200-203			1000mg/kg	Note 42

TABLE 10

Use of food Additives in Eggs and Eggs Products

Food category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Notes
		Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		LACTIC ACID L-, D- and DL	270	GMP	
		Sodium acetate	262(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Agar	406	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carageenan	407	GMP	
		Gellan Gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	
		Komjan flour	425	GMP	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Lecithin	322(i)	GMP	
		Micro crystalline cellulose (cellulose gel)	460(i)	GMP	
		Mannitol	421		
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471		
		pectins	440	GMP	
		polydextroses	1200	GMP	
		Processed eucheuma seaweed (PES)	407a	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
Tara gum	417	GMP			
Sodium Carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	466	GMP			
Xanthan gum	415	GMP			
10.2.3	Dried and /or heat coagulated egg products	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5000mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	200mg/kg	Note 21, Note 47
		SORBATES	200-203	1000mg/kg	Note 42
		Triethyl citrate	1505	2500mg/kg	Note 47
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
10.3	Preserved eggs	PHOSPHATES	338	1000 mg/kg	Note 33
10.4	Egg based deserts eg	Acesulfame potassium	950	350mg/kg	Note 161,

TABLE 10

Use of food Additives in Eggs and Eggs Products

Food category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Notes
	custard				Note 188
		ASCORBYL ESTERS	304, 305	500mg/kg	Note 10 Note 2
		Aspartame	951	1000mg/kg	Note 161 Note 191
		BENZOATES	210-213	1000mg/kg	Note 13
		Diacyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5000mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200mg/kg	
		Neotame	961	100mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338;	1400 mg/kg	Note 33
		POLYSORBATES	432-436	3000mg/kg	
		PROPYL GALLATE	310	90mg/kg	Note 15 Note 2
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40000mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)-(iv)	100mg/kg	Note 144
		SORBATES	200-203	1000mg/kg	Note 42
		Steviol glycosides	960	330mg/kg	Note 26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400mg/kg	Note 161
		Sucroglycerides	474	5000mg/kg	
		Allura red AC	129	200 mg/kg	Note 161
		Brilliant Blue FCF	133	150 mg/kg	
		CAROTENOIDS		150 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		300 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		CAMEL IV- Sulfite ammonia Caramel	150d	20,000 mg/kg	
		CAMEL III- ammonia caramel	150d	20,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	Note 161
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	

Table 11

Use of Food Additives in sweeteners including honey					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Notes
11	Sweeteners, including honey	No Additives in broad category			
11.1	Refined and raw sugars	No Additives in broad category			
11.1.1	White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose (Dextrose)	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	15 mg/kg	Note 44
	2.8.1.2-Refined Sugar Table 12, Appendix A	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 mg/kg	
11.1.2	Powdered sugar, powdered dextrose (Icing Sugar)	Calcium silicate	552	15,000 mg/kg	Note 56
		Magnesium carbonate	504(i)	15,000 mg/kg	Note 56
		carbonates of calcium	170 (i)	15,000 mg/kg	
		Magnesium silicate, synthetic	553(i)	15,000 mg/kg	Note 56
		Silicates of aluminium or Sodium (Aluminium silicate, Sodium alluminosilicate, calcium aluminium silicate)	559, 554, 556	15,000 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	6,600 mg/kg	Note 56 & 33
		SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 mg/kg	Note 44 as residual SO ₂
	Silicon dioxide, amorphous	551	15,000 mg/kg	Note 56	
11.1.3	Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar (Khandsari Sugar (Sulphur sugar) (Bura Sugar)	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	150 ppm max	Note 44, 111
	(Khandsari Sugar (desi))			No Additives permitted	
11.1.3.1	Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery (Dried glucose syrup)	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 mg/Kg	Note 111, 44

Table 11

Use of Food Additives in sweeteners including honey					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Notes
11.1.3.2	Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery (Golden syrup)	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 mg/Kg	Note 111,44
11.1.4	Lactose			No Additives permitted	
11.1.5	Plantation or mill white sugar (Plantation White Sugar, Cube sugar, Misri)	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	70 mg/kg	Note 44
11.1.6	Jaggery / Gur (Gur or Jaggery)	SULFITES	220-225 , 227, 228, 539	70 mg/kg	As residual SO ₂
11.2	Brown sugar excluding products of food category 11.1.3	SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	40mg/Kg	Note 44 as residual SO ₂
11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	RIBOFLAVINS	101(i) 101(ii) 101(iii)	300mg/Kg	
		SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	70mg/Kg	Note 44 as residual SO ₂
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	ASCORBYL ESTERS	304-305	200 mg/kg	Note 10
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	Note 159, 188
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	Note 258
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	Note 258
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	Note 258
		Acid-treated starch	1401	GMP	Note 258
		Agar	406	GMP	Note 258
		Alginic acid	400	GMP	Note 258
		Alitame	956	200 mg/kg	Note 159
Alkaline treated starch	1402	GMP	Note 258		

Table 11

Use of Food Additives in sweeteners including honey

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Notes
		Allura red AC	129	200 mg/kg	Note 161
		Ammonium alginate	403	GMP	Note 258
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	Note 159, 191
		BENZOATES	210-213	1,000 mg/kg	Note 13
		Bleached starch		GMP	Note 258
		CAROTENOIDS	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	50 mg/kg	Note 217
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)-(ii)	64 mg/kg	Note 62
		Calcium acetate	263	GMP	Note 258
		Calcium alginate	404	GMP	Note 259
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	Note 100
		Carob bean gum	410	GMP	Note 258
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	50 mg/kg	
		Carrageenan	407	GMP	Note 258
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	Note 258
		Distarch phosphate	1412	GMP	Note 258
		Gellan gum	418	GMP	Note 258
		Guar gum	412	GMP	Note 258
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	Note 258
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	100 mg/kg	Note 27
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	Note 258
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	Note 258
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	Note 258
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	Note 258
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300mg/Kg	Note 161
		Karaya gum	416	GMP	Note 258
		Konjac flour	425	GMP	Note 258
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	Note 258
		Lecithin	322(i)	GMP	Note 258
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	Note 258
		Magnesium chloride	511	GMP	Note 258

Table 11

Use of Food Additives in sweeteners including honey

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Notes
		Magnesium hydroxide	528	GMP	Note 258
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	Note 258
		Mannitol	421	GMP	Note 258
		Methyl cellulose	461	GMP	Note 258
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	Note 258
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	Note 258
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	Note 258
		Monostarch phosphate	1410	GMP	Note 258
		Neotame	961	70 mg/kg	Note 159
		Oxidized starch	1404	GMP	Note 258
		PHOSPHATES	338	1320 mg/kg	Note 56 & 33
		Pectins	440	GMP	Note 258
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	Note 258
		Polydextroses	1200	GMP	Note 258
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	300 mg/kg	Note 159
		Potassium alginate	402	GMP	Note 258
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	Note 258
		Processed eucheuma seaweed (PES)	407a	GMP	Note 258
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i) 101(ii) 101(iii)	300 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)- (iv)	300 mg/kg	Note 159
		SORBATES	200-203	1,000 mg/kg	Note 42
		SULFITES	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	40 mg/kg	Note 44
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and	470(i)	GMP	Note 71, 258

Table 11

Use of Food Additives in sweeteners including honey					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Notes
		sodium			
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	Note 258
		Sodium alginate	401	GMP	Note 258
		Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	466	GMP	Note 258
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	Note 258
		Starches, enzyme treated	1405	GMP	Note 258
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,500 mg/kg	Note 159, 161
		Tragacanth gum	413	GMP	Note 258
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	Note 258
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	Note 258
		Xanthan gum	415	GMP	Note 258
11.5	Honey (Honey)			No Additives permitted	
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners (Saccharin Sodium, Aspartame, Acesulfame Potassium, sucralose)	Steviol glycosides	960	7mg as Steviol equivalent per 100mg (in tablet /liquid and powder form)	Note 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	GMP	
		Acesulfame potassium	950	GMP	Note 188
		Alitame	956	GMP	
		Aspartame	951	GMP	Note 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	GMP	
		BENZOATES	210-213	2,000 mg/kg	Note13
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	Note213
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385-386	1,000 mg/kg	Note96,21
		Neotame	961	GMP	
		PHOSPHATES	338	1000 mg/kg	Note 56 &33
		Polyethylene glycol	1521	10,000 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	3,000 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)- (iv)	GMP	
		SORBATES	200-203	1,000 mg/kg	Note 42,192

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
12	Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products	No additives			
12.1	Salt and salt substitutes	No additives			
12.1.1	SALT (including edible common salt, iron fortified salt, potassium Iodate,	Calcium Carbonate	170(i)	20G/KG MAX	
		Calcium Silicate	552	20G/KG MAX	
		FERROCYANIDES	535	10ppm max	107,24
		Magnesium carbonate	504(i)	20G/KG MAX	
		Magnesium oxide	530	GMP	
		Magnesium silicate, synthetic	553(i)	20G/KG MAX	
		PHOSPHATES	338	8800 mg/kg (salt 12.1.1)	33
		POLYSORBATES	432	10 mg/kg	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	20g/kg max	71
		Silicon dioxide amorphous	551	GMP	
		sodium alumino silicate	554	1000mg/kg	6,254
		Calcium or sodium or potassium Ferrocyanide singly or in combination expressed as Ferrocyanide	538,536, 535	10 ppm max as per FSSR	
		Calcium disodium, ethylene, diamine tetra acetate		50 ppm	
Adipic acid	355	250 ppm			
	Double fortified salt	Hydroxy Propyl Methyl Cellulose, Titanium dioxide, fully Hydrogenated Soyabean oil and Sodium hexametaphosphate (all food grades) at concentration of not more than GMP and anti-caking agent not more than 2.0 percent on dry weight basis,			
12.1.2	Salt Substitutes	Diacetyl tartaric and Fatty acid esters of Glycerol	472e	16000 mg/kg	
		FERROCYANIDES	535	20 mg/kg	24
		PHOSPHATES	338	4400 mg/kg	
		Calcium lactate	327	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Fumaric acid	297	GMP	
		LACTIC ACID, L-, D- and DL	270	GMP	
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, dl-	296	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332 (i)	GMP	
		Sodium acetate	262(i)	GMP	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331 (i)	GMP	
		Sodium fumarates	365	GMP	
Tripotassium citrate	332(i)	GMP			

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Trisodium citrate	33(i)	GMP	
12.2.	Herbs, Spices, seasonings and condiments (eg seasoning for instant noodles): This category describes items whose use is intended to enhance the aroma and taste of food.	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	
		Ethylene diamine tetra acetates	385	70 mg/kg	
			386		
		Neotame	961	32 mg/kg	-
		Propyl Gallate	310	200 mg/kg	
		SORBATES	200	1000 mg/kg	
		Tertiary butyl hydroquinone	319	200 mg/kg	
12.2.1	Herbs and Spices	POLYSORBATES	432	2000 mg/kg	
		SULFITES	220	150 mg/kg	
12.2.2	Seasonings and Condiments	BENZOATES	210	1000 mg/kg	13
		FERROCYANIDES	535	20 mg/kg	24
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2200 mg/kg	33 & 26
		POLYSORBATES	432	5000 mg/kg	
		Saccharins	954(i)	1500 mg/kg	161
		Sucralose	955	700 mg/kg	161
		SULFITES	220	200 mg/kg	44
12.3	Vinegars	BENZOATES (only in brewed vinegar)	210	1000 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	100 mg/kg	
			218		
		Polyvinylpyrrolidone	1201	40 mg/kg	
		SULFITES	220	100 mg/Kg	-
12.4	Mustards	ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg	-
			305		-
		phosphorous penta oxide		500 ppm	
		calcium disodium EDTA	38	50 ppm	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	-
		Allura red AC	129	100 mg/kg	-
		Aspartame	951	350mg/kg	-
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	-
		CAROTENOIDS	160a(i)	300 mg/kg	-
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	500 mg/kg	-
			141(ii)		-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	-
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	-
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg			

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385	75 mg/kg	
			386		
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	-
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	300 mg/kg	
			218		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300 mg/kg	-
		Neotame	961	12 mg/kg	-
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	300 mg/kg	-
		RIBOFLAVINS	101(i)	300 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	320 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	
		SULFITES	220	250 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	140 mg/kg	-
		Sunset yellow FCF	110	300 mg/kg	-
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg			
12.5	Soups and broths	ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg	
			305		
		Acesulfame potassium	950	110 mg/kg	
		Alitame	956	40 mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,200 mg/kg	
		BENZOATES	210	500 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	300 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	400 mg/kg	
			141(ii)		
		Caramel III - ammonia caramel	150c	25,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	25,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		IRON OXIDES	172(i)	100 mg/kg	
			172(ii)		
			172(iii)		
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100mg/kg	
		Neotame	961	20 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	1,500 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	GMP	
		SACCHARINS	954(i)	110 mg/kg	
			954(iv)		
		SORBATES	200	1000 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	600 mg/kg	

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Sucroglycerides	474	2,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100ppm max	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 ppm max	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		POLYSORBATES	432-436	1000 mg/kg	
		Ponceau 4r (cochineal red a)	124	50 mg/kg	
		citric acid, lactic acid, L-tartaic acid, , malic acid	-	GMP	
		ascorbic acid		GMP	
		Ascorbyl palmitate		200 ppm max	
		CHLOROPHYLLS		GMP	
		Caramel, curcumin or trmeric, beta carotene, beta apo-8 carotenal, methylester of beta-apo-8-carotenic acid, canthaxanthin, riboflavin, lactoflavin, annatto, saffron		GMP	
		Ponceau 4 R, carmosine, erythrosin, tartazine, sunse yellow FCF,		100 pm max	
		Calcium chloride, calcium lactate, calcium gluconate, calcium carbonate, calcium bi sulphite		350 ppm max	
		MSG(enhancer)		GMP	
Modified starches, vegetable gums (singly or In combination), arabic gum, carobab bean, guar gum, caribbean gum, xanhan gum		o.5% max			
Alginates singly or in combination		Calcium alginate, potassium alginates, sodium alginates, propyl glycol alginiae, alginic acid, pectines		GMP	
		Sodium bi carbonate, sodium citrate		GMP	
		Sulphur di oxide	-	150 mg/kg	-
		Di-sodium 5 guanate, di-sodium 5-inosinate	-	GMP	-
12.5.1	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen	Acesulfame potassium	950	110 mg/kg	
		Alitame	956	40 mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	
		Allura red AC	129	200 mg/kg	
		Aspartame	951	1,200 mg/kg	
		BENZOATES	210	500 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	50 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	300 mg/kg	-
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	400 mg/kg	-
			141(ii)		-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	25,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	25,000 mg/kg	-
Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	-		
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg			

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	-
		IRON OXIDES	172(i)	100 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	50 mg/kg	-
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	20 mg/kg	-
		PHOSPHATES	338	1,500 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	1,000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	-
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	200 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	110 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	600 mg/kg	-
		Sucroglycerides	474	2,000 mg/kg	-
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	-
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg	
305					
12.5.2	Mixes for soups and broths	Acesulfame potassium	950	110 mg/kg	
		Alitame	956	40 mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,200 mg/kg	1, 88, 161
		BENZOATES	210	500 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	200 mg/kg	-
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	GMP	-
			141(ii)		-
		Canthaxanthin	161g	GMP	-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	25,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	25,000 mg/kg	-
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	-
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	181
		IRON OXIDES	172(i)	100 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	50 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	127
		Neotame	961	20 mg/kg	161
		PHOSPHATES	338	1,500 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	1,000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	1, 51, 30, 127

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		RIBOFLAVINS	101(i)	GMP	
		SACCHARINS	954(i)	110 mg/kg	161
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
		Sodium aluminosilicate	554	570 mg/kg	6
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	50 mg/kg	161
		Sucroglycerides	474	2,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 ppm max	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 ppm max	15,130
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Sulphur di-oxide (Carry over from fruit products)	-	350 mg/kg	
		citric acid, lactic acid, L-tartaric acid, , malic acid	-	1500 PPM MAX	
		Carbonates of calcium and magnesium	-	GMP	
		Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	-	2% max	
		Ascorbic acid	-	2% max	
		Ascorbyl palmitate	-	GMP	
		CHLOROPHYLLS		200 ppm max	
		Caramel, curcumin or tumeric, beta carotene, beta apo-8 carotenal, methylester of beta-apo-8-carotenic acid, canthaxanthin, riboflavin, lactoflavin, annatto, saffron		GMP	
		Ponceau 4 R, carmosine, erythrosin, tartazine, sunset yellow FCF,		GMP	
		MSG enhancer	-	GMP	
		Modified starches, vegetable gums (singly or In combination), arabic gum, carob bean, guar gum, carobbean gum, xanthan gum		GMP	
Calcium alginate, potassium alginates, sodium alginates, propyl glycol alginate, alginic acid, pectines		0.5% max			
Sodium bicarbonate, sodium citrate		GMP			
12.6	Sauces and like products	Acesulfame potassium	950	1000mg/kg	
		Aspartame	951	350mg /kg	
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	30 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	500 mg/kg	
		Formic acid	236	200 mg/kg	
		Guaiaic resin	314	600 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1,000 mg/kg	
			218		
		IRON OXIDES	172(i)	75 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	300 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	-
		RIBOFLAVINS	101(i)	350 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	160 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	
		SULFITES	220	300 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	450 mg/kg	-
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	-
		Sunset yellow FCF	110	300 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		Acetic Acid		1,000 mg/kg	
		Citric Acid		GMP	
		Fumaric Acid		GMP	
		Lactic Acid		0.3% maximum	
		L-Tartaric Acid		GMP	
		Malic Acid		GMP	
		Dimethyl Polysiloxane		GMP	
		Mono-and diglycerides of fatty Acids of edible oils		10ppm maximum	
		Ascorbic acid		10ppm maximum	
		Ascorbyl palmitate		GMP	
		caramel		200 ppm max	
		MSG enhancer		GMP	
		Sorbic Acid and its Cal., Sod., Pot. Salt (calculated as Sorbic Acid)			
		Modified Starches		1000 ppm max	
		Arabic Gum		0.5% max with declaration on label	
		Caroba bbean		GMP	
		Guar Gum		GMP	
		Caribbean Gum		GMP	
		Xanthan Gum		GMP	
		Alginates (Singly or in combination)		0.5% maximum	
		Calcium Alginates		GMP	
		Potassium Alginates			
		Sodium Alginates			
		Propyl glycol Alginate			

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Alginic acid			
		Pectines			
12.6.1	Emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	Kokum extract and Beet root extract		GMP	-
		Allura red AC	129	100 mg/kg	-
		Aspartame	951	350 mg/kg	
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	1000 mg/kg	-
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	-
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	30 mg/kg	-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	-
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385	100 mg/kg	
			386		
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Formic acid	236	200 mg/kg	-
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	
		Guaiac resin	314	600 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1,000 mg/kg	
			218		
		IRON OXIDES	172(i)	75 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	-
		Neotame	961	65 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	3,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	-
		RIBOFLAVINS	101(i)	350 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	160 mg/kg	-
SORBATES	200	1,000 mg/kg			
SULFITES	220	300 mg/kg			
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	450 mg/kg	-		
Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	-		
Sunset yellow FCF	110	300 mg/kg			
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg			
ASCORBYL ESTERS	304	500 mg/kg			
	305				
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese)	Kokum extract and Beet root extract		GMP	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
	sauce, cream sauce, brown gravy)	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Aspartame	951	350 mg/kg	191
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	30 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385	75 mg/kg	21
			386		
		Formic acid	236	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	
		Guaiac resin	314	600 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1,000 mg/kg	27
			218		
		IRON OXIDES	172(i)	75 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	70 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	5,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	130, 15
		RIBOFLAVINS	101(i)	350 mg/kg	
		SACCHARINS	954(i)	160 mg/kg	
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42,127
		SULFITES	220	300 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	450 mg/kg	127
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	-
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg	
			305		
		Phosphoric Acids;		1,000 mg/kg	
		Dimethyl Polysiloxane		GMP	
		Mono and diglycerides of fatty acids and edible oils		GMP	
Ascorbic Acid		GMP			
Chlorophyll		GMP			

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Caramel		GMP	
		Curcumin or turmeric		GMP	
		Beta-carotene		GMP	
		Beta apo-8 carotenal		GMP	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		GMP	
		Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		GMP	
		Canthaxanthin		GMP	
		Riboflavin, Lactoflavin		GMP	
		Annatto		GMP	
		Saffron		GMP	
		Calcium Chloride		GMP	
		Calcium Lactate		350 ppm maximum only on fruit/ vegetable pieces	-
		Calcium Gluconate		-	-
		Calcium Carbonate		-	-
		Calcium Bisulphite		-	-
		Sulphur di-oxide		250 ppm maximum	
		Ammonium Alginates		0.5% maximum	
		Calcium Alginates		GMP	-
		Potassium Alginates			
		Sodium Alginates			
Propyl glycol Alginate					
Pectines					
Gellan gum					
Sodium Bi-Carbonate					
Sodium Citrate					
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	Acesulfame potassium	950	1000mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	-
		Allura red AC	129	100 mg/kg	-
		Aspartame	951	350 mg/kg	
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	-
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	-
			141(ii)		
		Canthaxanthin	161g	30 mg/kg	-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	-
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Formic acid	236	200 mg/kg	-
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Guaiac resin	314	600 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1,000 mg/kg	
			218		
		IRON OXIDES	172(i)	75 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300 mg/kg	-
		Neotame	961	12 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	5,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	-
		RIBOFLAVINS	101(i)	350 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	160 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	
		SULFITES	220	300 mg/kg	
		Sodium aluminosilicate	554	570 mg/kg	-
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	450 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg	
305					
Hydroxy propyl methyl cellulose			1,000 mg/kg		
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)	Acesulfame potassium	950	1.0% max	-
		Allura red AC	129	100 mg/kg	-
		Aspartame	951	200 mg/kg	
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	-
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	500 mg/kg	-
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	-
			141(ii)		-
		Canthaxanthin	161g	30 mg/kg	-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	-
		Formic acid	236	200 mg/kg	
		Guaiac resin	314	600 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	1,000 mg/kg	
			218		-
		IRON OXIDES	172(i)	75 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300 mg/kg	-
		Neotame	961	12 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	
POLYSORBATES	432	5,000 mg/kg			
Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg			

TABLE 12

Use of food additives in salts, spices, soups, salads and protein products

Food category System	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum Level	Note
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	-
		RIBOFLAVINS	101(i)	350 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	160 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	
			203		
		SULFITES	220	300 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	450 mg/kg	-
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	-
		Sunset yellow FCF	110	300 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg			
	305				
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	-
		Aspartame	951	350 mg/kg	
		BENZOATES	210	1,500 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	50 mg/kg	-
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	-
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Kokum extract and Beet root extract		GMP	-
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385	100 mg/kg	
			386		-
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	-
		Neotame	961	33 mg/kg	
		POLYSORBATES	432	2,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	200 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	200 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,500 mg/kg	
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,250 mg/kg			
ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg			
12.8	Yeast and like products	No additives			
12.9	Soybean-based seasonings and condiments	PHOSPHATES	338	1,200 mg/kg	
12.9.1	Fermented soybean paste (e.g., miso)	PHOSPHATES	338	1,200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS	101(i)	30 mg/kg	-
		SACCHARINS	954(i)	200 mg/kg	-
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	
12.9.2	Soybean sauce	PHOSPHATES	338	1,200 mg/kg	

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
14	Beverages, excluding dairy products (14.0)	No provision		Not Permitted	
14.1	Non-alcoholic ("soft") beverages (14.1)	No Provision		Not Permitted	
14.1.1	Waters	No provision		Not Permitted	
14.1.1.1	Natural mineral waters and source waters	No provision		Not Permitted	
14.1.1.2	Table waters and sold waters	No provision		Not Permitted	
14.1.2	Fruit and vegetable juices	No provision		Not Permitted	
14.1.2.1	Fruit juices	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		BENZOATES	210-13	600ppm	Note 91
		Calcium ascorbate	302	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	Note 69
		Citric acid	330	GMP	Note 122
		Malic acid, DL-	296	GMP	Note 115
		PHOSPHATES	338	1000 mg/kg	Note 40, 33
		Pectins	440	GMP	Note 35
		Potassium ascorbate	303	GMP	
		SORBATES	200-203	200ppm	Note 91
					Note 42
					Note 122
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	50mg/kg	Note 44
					Note 122
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		TARTRATES	336 (ii), 336 (i), 335(i), 337, 335(ii),334	4000 mg/kg	Note 45
					Note 128
					Note 129
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Algins	400	GMP	
	Carbonated Fruit Beverages or fruit drink	Citric Acid	330	GMP	
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		CHLOROPHYLL	140	100 ppm	
		Caramel	150a to d	100 ppm	
		Curcumin or turmeric	100	100 ppm	
		CAROTENOIDS	160a	100 ppm	
		Canthaxanthin	161g	100 ppm	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	100 ppm	
		Annatto	160(b)	100 ppm	

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Ponceau 4R	124	100 ppm	
		Carmoisine	122	100 ppm	
		Erythrosine	127	50ppm	
		Tartarazine	102	100 ppm	
		Sunset Yellow FCF	110	100 ppm	
		Indigo Carmine	132	100 ppm	
		Brilliant blue FCF	133	100 ppm	
		Fast green FCF	143	100 ppm	
		Benzoic Acid and its Sodium, Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	120 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224,225,222,223,221,539,220	70 ppm maximum	
		Sorbic acid its Na, K and Ca salts (calculated as sorbic acid)	200-203	300 ppm max	
		Gum Arabic	414	GMP	
		Potassium Alginates	402	GMP	
		pectins	440	GMP	
		Estergum		100 ppm max	
		Alginic Acid	400	GMP	
		Gellan Gum	418	GMP	
		Sodium hexa meta phosphate		1000 ppm	
	Fruit juices for industrial use	Acetic Acid	260	GMP	
		Citric Acid	330	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	GMP	
		Sulphur di-oxide	227,228,224,225,222,223,221,539,220	1000 ppm maximum except Cherry, Strawberry, Raspberry, where it shall be 2000ppm maximum.	
	Thermally Processed Fruits Juices	Citric Acid	330		
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Nitrogen and Carbondioxide	918,290	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Pectines	440	GMP	
14.1.2.2	Vegetable juices	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	50 mg/kg	Note 44
		Fumaric Acid	297	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		PHOSPHATES	338,	GMP mg/kg	
		Sucralose	955	250 ppm	
	Vegetable juices for industrial use	Acetic Acid	260	GMP	
		Citric Acid	330	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	600 ppm maximum	
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	1000 ppm maximum	
	Thermally Processed Vegetable Juices	No additives			
	Thermally Processed Tomato Juice	No additives			
14.1.2.3	Concentrates for fruit juices	Ascorbic acid, L-	300	GMP	Note 127
		BENZOATES	210-13	1000 mg/Kg	Note 13 Note 122 Note 127 Note 91
		Calcium ascorbate	302	GMP	Note 127
		Carbon dioxide	290	GMP	Note 69 Note 127
		Citric acid	330	3000 mg/Kg	Note 122
		Fumaric Acid	297		Note 127
		Malic acid, DL-	296	GMP	Note 115
		Lactic Acid	270	GMP	Note 127
		PHOSPHATES	338	1000 mg/Kg	Note 122 Note 127 Note 33 Note 40

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Pectins	440	GMP	Note 35
					Note 127
		Potassium ascorbate	303	GMP	Note 127
		SORBATES	200-203	1000 mg/kg	Note 122
					Note 42
					Note 127
					Note 91
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	50 mg/kg	Note 122
					Note 44
					Note 127
		Sodium ascorbate	301	GMP	Note 127
		TARTRATES	336 (ii), 336 (i), 335(i), 337, 335(ii),334	4000 mg/kg	Note 129
					Note 127
					Note 128
					Note 45
Dimethyl Polysiloxane		10ppm maximum			
Mono-and diglycerides of fatty Acids of edible oils	471	10ppm maximum			
Nitrogen and Carbondioxide	918,290	GMP			
Acetic Acid	260	GMP			
Alginic acid	400	GMP			
	Concentrated Fruit Juice for industrial use	Acetic Acid	260	GMP	
		Citric Acid	330	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	600 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	1500 ppm maximum	
		Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	200-203	100 ppm maximum	
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juices	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	GMP	Note 44
					Note 122
					Note 127
		Sucralose	955	1250 ppm	
		Lactic acid	270	GMP	
		Dimethyl Polysiloxane		10ppm maximum	
Mono-and diglycerides of	471	10ppm maximum			

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		fatty Acids of edible oils			
		Nitrogen and Carbondioxide	918,290	GMP	
		Acetic Acid	260	GMP	Acetic Acid
		Malic Acid	296	GMP	Malic Acid
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	600 ppm maximum	Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)
		Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	200-203	100 ppm maximum	Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid
		Alginic acid	400	GMP	
	Concentrated Veg Juice for industrial use	Acetic Acid	260	GMP	
		Citric Acid	330	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	600 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	1500 ppm maximum	
	Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	200-203	100 ppm maximum		
14.1.3	Fruit and vegetable nectars (14.1.3)	Steviol glycosides	960	200 ppm	26
14.1.3.1	Fruit nectar	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	Note 188
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	600 ppm	Note 191
		BENZOATES	210-213	120ppm max	Note 122
					Note 91
					Note 13
		Calcium ascorbate	302	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	Note 69
		Citric acid	330	5,000 mg/kg	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		PHOSPHATES	338	1000 mg/kg	Note 40
					Note 33

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
					Note 122
		Pectins	440	GMP	
		Potassium ascorbate	303	GMP	
		SACCHARINS	954	80 mg/kg	
		SORBATES	200-203	300 ppm	Note 42
		SULFITES	227,228,224,225,222,223,221,539,220	50 mg/kg	Note 44 Note 122
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	
		TARTRATES	336 (ii), 336 (i), 335(i), 337, 335(ii),334	4,000 mg/kg	Note 128 Note 45
		Alginic acid	400	GMP	
		pectines	440	GMP	
		Sodium hexametaphosphate		1000 ppm max	
		Chlorophyll	140	100 ppm	
		Caramel	150a	100 ppm	
		Curcumin or turmeric	100	100 ppm	
		Beta-carotene	160a (ii)	100 ppm	
		Beta apo-8 carotenal	160e	100 ppm	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		100 ppm	
		Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		100 ppm	
		Canthaxanthin	161g	100 ppm	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	100 ppm	
		Annatto	160(b)	100 ppm	
		Synthetic			
		Poncea 4R	124	100 ppm	
		Carmolsine	122	100 ppm	
		Erythrosine	127	50 ppm	
		Tartarazine	102	100 ppm	
		Sunset Yellow FCF	110	100 ppm	
		Indigo Carmine	132	100 ppm	
		Brilliant Blue FCF	133	100 ppm	
		Fast green FCF	143	100 ppm	
14.1.3.2	Vegetable nectar	Acesulfame potassium	950	350 ppm	Note 188 Note 161
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	600 ppm	Note 191 Note 161
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Neotame	961	65 mg/kg	Note 161
		Pectins	440	GMP	
		SACCHARINS	954	80 mg/kg	Note 161
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	50 mg/kg	Note 44
					Note 122
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 161
		Alginic acid	400	GMP	
		Sodium hexametaphosphate		1000 ppm max	
		Chlorophyll	140	100 ppm	
		Caramel	150a	100 ppm	
		Curcumin or turmeric	100	100 ppm	
		Beta-carotene	160a (ii)	100 ppm	
		Beta apo-8 carotenal	160e	100 ppm	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		100 ppm	
		Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		100 ppm	
		Canthaxanthin	161g	100 ppm	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i)	100 ppm	
		Annatto	160(b)	100 ppm	
		Synthetic		100 ppm	
		Poncea 4R	124	100 ppm	
		Carmolsine	122	100 ppm	
		Erythrosine	127	50 ppm	
		Tartazine	102	100 ppm	
		Sunset Yellow FCF	110	100 ppm	
		Indigo Carmine	132	100 ppm	
		Brilliant Blue FCF	133	100 ppm	
14.1.3.3	Concentrates for fruit nectar				
		Acesulfame potassium	950	350 ppm	Note 188 Note 127
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	Note 127
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 191 Note 127
		BENZOATES	210-213	1,000 mg/kg	Note 13
					Note 122
					Note 91
					Note 127
					Note 17
		Calcium ascorbate	302	GMP	Note 127
		Carbon dioxide	290	GMP	Note 69 Note 127

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Citric acid	330	5,000 mg/kg	Note 127
		Malic acid, DL-	296	GMP	Note 127
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	Note 40
					Note 122
					Note 33
					Note 127
		Pectins	440	GMP	Note 127
		Potassium ascorbate	303	GMP	Note 127
		SACCHARINS	954	80 mg/kg	Note 127
		SORBATES	200-203	1,000 mg/kg	Note 122
					Note 127
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	50 mg/kg	Note 122
					Note 44
					Note 127
		Sodium ascorbate	301	GMP	Note 127
Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26		
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 127		
TARTRATES	336 (ii), 336 (i), 335(i), 337, 335(ii),334	4,000 mg/kg	Note 45		
			Note 127		
			Note 128		
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	Acesulfame potassium	950	350ppm	Note 161
					Note 127
					Note 188
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	600ppm	Note 161
					Note 127
		BENZOATES	210-213	600ppm	Note 13
					Note 127
					Note 17
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Neotame	961	65 mg/kg	Note 161
Pectins	440	GMP			
SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	50 mg/kg	Note 122		
			Note 127		
			Note 44		
Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26		
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 161		
			Note 127		
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	ASCORBYL ESTERS	304, 305	1,000 mg/kg	Note 15
					Note 10
		Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	Note 188
		Alitame	956	40 mg/kg	Note 161
Anthocyanins	163, 163(i)	GMP			

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Allura red AC	129	100 ppm	Note 161 Note 127
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 191 Note 161
		BENZOATES	210-213	600 mg/kg	Note 13 Note 301 Note 123
		Beeswax	901	200 mg/kg	Note 131
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160i, iii, a, f	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	140	300 mg/kg	Note 127
		Candelilla wax	902	200 mg/kg	Note 131
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	Note 9
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	Note 131
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Cyclodextrin, beta-	459	500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	386	200 mg/kg	Note 21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	150 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		HYDROXYBENZOATE S, PARA-	214,218	500 mg/kg	Note 27
		IRON OXIDES	172 (i)-(iii)	100 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Isopropyl citrates	384	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	Note 33
		POLYSORBATES	432-436	500 mg/kg	Note 127
		Polydimethylsiloxane	900a	20 mg/kg	
		Polyethylene glycol	1521	1,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	Note 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	500 mg/kg	
		QUILLAIA EXTRACTS	999	50 mg/kg	Note 293 Note 132 Note 168

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)							
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note		
		RIBOFLAVINS	101(i),	50 mg/kg			
		SORBATES	200-203	500 mg/kg	Note 42 Note 127		
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	70 mg/kg	Note 143 Note 44 Note 127		
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	Note 43		
		Stearyl citrate	484	500 mg/kg			
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26		
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 161 Note 127		
		Sucroglycerides	474	200 mg/kg	Note 219		
		Sucrose acetate isobutyrate	444	500 mg/kg			
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Note 161 Note 127		
		THIODIPROPIO- NATES	388,389	1,000 mg/kg	Note 15 Note 46		
		Triethyl citrate	1505	200 mg/kg			
		14.1.4.1	Carbonated water-based flavoured drinks	ASCORBYL ESTERS	304 305	1,000 mg/kg	Note 10 Note 15
				Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	Note 161 Note 188
				Alitame	956	40 mg/kg	Note 161
		Allura red AC	129	100 ppm	Note 161 Note 127		
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 161 Note 191		
		BENZOATES	210-213	600 mg/kg	Note 13 Note 301 Note 123		
		Beeswax	901	200 mg/kg	Note 131		
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg			
		CAROTENOIDS	160i, iii, a, f	100 mg/kg			
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	140	300 mg/kg			
		Candelilla wax	902	200 mg/kg	Note 131		
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg			
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	Note 9		
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg			
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	Note 131		
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg			
		Cyclodextrin, beta-	459	500 mg/kg			

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	Note 18
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	386	200 mg/kg	Note 21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	150 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		HYDROXYBENZOATE S, PARA-	214,218	500 mg/kg	Note 27
		IRON OXIDES	172 (i)-(iii)	100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Isopropyl citrates	384	200 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	50 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	Note 33
		POLYSORBATES	432-436	500 mg/kg	Note 127
		Polydimethylsiloxane	900a	20 mg/kg	
		Polyethylene glycol	1521	1,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	Note 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	500 mg/kg	
		QUILLAIA EXTRACTS	999	50 mg/kg	Note 293
					Note 168
					Note 132
		RIBOFLAVINS	101(i),	50 mg/kg	
		SACCHARINS	954	300 mg/kg	Note 161
		SORBATES	200-203	500 mg/kg	Note 127
					Note 42
		SULFITES	227,228,224,225,222,223,221,539,220	70 mg/kg	Note 143
					Note 44
					Note 127
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	Note 43
		Stearyl citrate	484	500 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 161
					Note 127
		Sucroglycerides	474	200 mg/kg	Note 219
		Sucrose acetate isobutyrate	444	500 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Note 161

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
					Note 127
		THIODIPROPIONATES	388,389	1,000 mg/kg	Note 46
					Note 15
		Triethyl citrate	1505	200 mg/kg	
	2.10.6 BEVERAGES NON-ALCOHOLIC - CARBONATED	Estergum		100 parts per million	
		Gellan Gum	418	GMP level	
		quinine salts		100 parts per million	
		Saccharin Sodium		100 ppm	
		Acesulfame-K	950	300 ppm	
		Aspartame	951	700 ppm	
		sucralose	955	300 ppm	
		Neotame	961	33 ppm	
	2.10.6.1 Carbonated water	Saccharin Sodium		100 ppm	
		Aspartame (methylester)	951	700 ppm	
		Acesulfame Potassium	950	600 ppm	
		Acesulfame Potassium	950	300 ppm Carbonated water	
				300 ppm Non carbonated water based beverages (non alcoholic)	
		Sucralose	955	300 ppm (carbonated water)	
				300 ppm Non-carbonated water based beverages (non-alcoholic)	
		Neotame	961	33 ppm Carbonated water	
	Estergum		100 ppm.		
14.1.4.2	Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	ASCORBYL ESTERS		1,000 mg/kg	Note 10
					Note 15
		Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	Note 188
					Note 161
		Alitame	956	40 mg/kg	Note 161
		Allura red AC	129	100 ppm	Note 161
					Note 127
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 191
					Note 161
		BENZOATES	210-213	600 mg/kg	Note 123
					Note 301
		Note 13			
Beeswax	901	200 mg/kg	Note 131		
Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg			

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		CAROTENOIDS	160i, iii, a, f	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	140	300 mg/kg	
		Candelilla wax	902	200 mg/kg	Note 131
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	Note 9
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	Note 131
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Cyclodextrin, beta-	459	500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	Note 18
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	386	200 mg/kg	Note 21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	150 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		HYDROXYBENZOATE S, PARA-	214,218	500 mg/kg	Note 27
		IRON OXIDES	172 (i)-(iii)	100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Isopropyl citrates	384	200 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	50 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	Note 33
		POLYSORBATES	432-436	500 mg/kg	Note 127
		Polydimethylsiloxane	900a	20 mg/kg	
		Polyethylene glycol	1521	1,000 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	Note 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	500 mg/kg	
		QUILLAIA EXTRACTS	999	50 mg/kg	Note 168
					Note 293
					Note 132
		RIBOFLAVINS	101(i),	50 mg/kg	
		SACCHARINS	954	300 mg/kg	Note 161
		SORBATES	200-203	500 mg/kg	Note 127
					Note 42
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	70 mg/kg	Note 44

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
					Note 127
					Note 143
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	Note 43
		Stearyl citrate	484	500 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 161
					Note 127
		Sucroglycerides	955	200 mg/kg	Note 219
		Sucrose acetate isobutyrate	444	500 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Note 161
					Note 127
		THIODIPROPIONATES	388,389	1,000 mg/kg	Note 46
					Note 15
	Triethyl citrate	1505	200 mg/kg		
Squashes, Crushes, Fruit Syrups/Fruit Sharbats/cordial and Barley Water	Citric Acid	330	GMP		
	Lactic Acid	270	GMP		
	L-Tartaric Acid	334	GMP		
	Malic Acid	296	GMP		
	Ascorbic Acid	300	GMP		
	Chlorophyll	140	200 ppm maximum (on dilution)		
	Caramel	150a	200 ppm maximum (on dilution)		
	Curcumin or turmeric	100	200 ppm maximum (on dilution)		
	Beta-carotene	160a(ii)	200 ppm maximum (on dilution)		
	Beta apo-8 carotenal	160e	200 ppm maximum (on dilution)		
	Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		200 ppm maximum (on dilution)		
	Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		200 ppm maximum (on dilution)		
	Canthaxanthin	161g	200 ppm maximum (on dilution)		
	Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	200 ppm maximum (on dilution)		
	Annatto	160(b)	200 ppm maximum (on dilution)		
	Poncea 4R	124	200 ppm maximum (on dilution)		
	Carmoisine	122	200 ppm maximum (on dilution)		
	Erythrosine	127	100 ppm maximum (on dilution)		
	Tartarazine	102	200 ppm maximum (on dilution)		

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Sunset Yellow FCF	110	200 ppm maximum (on dilution)	
		Indigo Carmine	132	200 ppm maximum (on dilution)	
		Brilliant Blue FCF	133	200 ppm maximum (on dilution)	
		Fast green FCF	143	200 ppm maximum (on dilution)	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	600 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	350 ppm maximum	
		Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	200-203	1000 ppm maximum	
		Xanthan Gum	415	0.5% maximum	
		Ammonium Alginates	403	GMP	
		Calcium Alginates	404	GMP	
		Potassium Alginates	402	GMP	
		Sodium Alginates	401	GMP	
		Propyl glycol Alginate		GMP	
		Pectines	440	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
	Ginger Cocktail (Ginger Beer and Gingerale)	Acetic Acid	260	GMP	
		Citric Acid	330	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Chlorophyll	140	200 ppm maximum	
		Caramel	150a	200 ppm maximum	
		Curcumin or turmeric	100	200 ppm maximum	
		Beta-carotene	160a(ii)	200 ppm maximum	
		Beta apo-8 carotenal	160e	200 ppm maximum	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		200 ppm maximum	
		Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		200 ppm maximum	
		Canthaxanthin	161g	200 ppm maximum	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	200 ppm maximum	
		Annatto	160(b)	200 ppm maximum	
		Poncea 4R	124	200 ppm maximum	
		Carmoisine	122	200 ppm maximum	
		Erythrosine	127	100ppm	
		Tartarazine	102	200 ppm maximum	

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Sunset Yellow FCF	110	200 ppm maximum	
		Indigo Carmine	132	200 ppm maximum	
		Brilliant Blue FCF	133	200 ppm maximum	
		Fast green FCF	143	200 ppm maximum	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	600 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	350 ppm maximum	
		Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	200-203	200 ppm maximum	
Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink/ Ready to Serve Fruit Beverages		Citric Acid	330	GMP	
		Fumaric Acid	297	GMP	
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Chlorophyll	140	GMP	
		Caramel	150a	GMP	
		Curcumin or turmeric	100	GMP	
		Beta-carotene	160a(ii)	GMP	
		Beta apo-8 carotenal	160e	GMP	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		GMP	
		Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		GMP	
		Canthaxanthin	161g	GMP	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	GMP	
		Annatto	160(b)	GMP	
		Poncea 4R	124	100 ppm maximum	
		Carmolsine	122	100 ppm maximum	
		Erythrosine	127	50 ppm	
		Tartarazine	102	100 ppm maximum	
		Sunset Yellow FCF	110	100 ppm maximum	
		Indigo Carmine	132	100 ppm maximum	
		Brilliant Blue FCF	133	100 ppm maximum	
		Fast green FCF	143	100 ppm maximum	
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-13	120 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide (Carry over from fruit products)	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	70 ppm maximum	
Sorbic Acid and its Cal., Sod., Pot. Salt (calculated as Sorbic Acid)	200-203	300 ppm maximum			

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Arabic Gum		GMP (for RTS fruit beverages only)	
		Potassium Alginates	402	GMP (for RTS fruit beverages only)	
		Alginic acid	400	GMP	
		Pectines	440	GMP (for RTS fruit beverages only)	
		Ester Gum	386	100 ppm max	
		Gellan Gum	418	GMP	
		Sodium hexameta phosphate		1000 ppm max	
		Titanium Dioxide	171	100 ppm	
		Sodium Aluminium Silicate		0.5% maximum	
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	ASCORBYL ESTERS		1,000 mg/kg	Note 10 Note 15
		Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	Note 188 Note 161
		Alitame	956	40 mg/kg	Note 161
		Allura red AC	129	100 ppm	Note 127 Note 161
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 191 Note 161
		BENZOATES	210-213	600 mg/kg	Note 13 Note 301 Note 123
		Beeswax	901	200 mg/kg	Note 131
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160i, iii, a, f	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	140	300 mg/kg	Note 127
		Candelilla wax	902	200 mg/kg	Note 131
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	Note 127
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	Note 9
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	Note 131
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Cyclodextrin, beta-	459	500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	Note 18
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	386	200 mg/kg	Note 21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Ferric ammonium citrate	381	10 mg/kg	Note 23

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	150 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		HYDROXYBENZOATE S, PARA-	214,218	500 mg/kg	Note 27
		IRON OXIDES	172 (i)-(iii)	100 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Isopropyl citrates	384	200 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	50 mg/kg	Note 127
		Neotame	961	33 mg/kg	Note 161
		PHOSPHATES	338	1,000 mg/kg	Note 33
		POLYSORBATES	432-436	500 mg/kg	Note 127
		Polydimethylsiloxane	900a	20 mg/kg	
		Polyethylene glycol	1521	1,000 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	500 mg/kg	
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	Note 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	500 mg/kg	
		QUILLAIA EXTRACTS	999	50 mg/kg	Note 293
					Note 132
					Note 168
		RIBOFLAVINS	101(i),	50 mg/kg	
		SACCHARINS	954	300 mg/kg	Note 127
					Note 161
		SORBATES	200-203	500 mg/kg	Note 127
					Note 42
		SULFITES	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	70 mg/kg	Note 143
					Note 44
					Note 127
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	Note 43
		Stearyl citrate	484	500 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 127
					Note 161
		Sucroglycerides	955	200 mg/kg	Note 219
		Sucrose acetate isobutyrate	444	500 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	Note 127
					Note 161
		THIODIPROPIONATES		1,000 mg/kg	Note 15
					Note 46
		Triethyl citrate	1505	200 mg/kg	

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
	Synthetic Syrups for Dispensers	Citric Acid	330	GMP	
		Fumaric Acid	297	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Phosphoric Acids	338	GMP in Cola beverages only	
		Saccharin Sodium		450 ppm	
		Aspartame (methylester)	951	3000 ppm	
		Acesulfame Potassium	950	1500 ppm	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Chlorophyll	140	200 ppm maximum	
				200 ppm maximum	
		Caramel	150a	200 ppm maximum	
		Curcumin or turmeric	100	200 ppm maximum	
		Beta-carotene	160a(ii)	200 ppm maximum	
		Beta apo-8 carotenal	160e	200 ppm maximum	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		200 ppm maximum	
		Ethylester of Beta-apo-8 carotenic acid		200 ppm maximum	
		Canthaxanthin	161g	200 ppm maximum	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	200 ppm maximum	
		Annatto	160(b)	200 ppm maximum	
		Ponceau 4R	124	200 ppm maximum	
		Carmoisine	122	200 ppm maximum	
		Erythrosine	127	100 ppm maximum	
		Tartazine	102	200 ppm maximum	
		Sunset Yellow FCF	110	200 ppm maximum	
		Indigo Carmine	132	200 ppm maximum	
		Brilliant blue FCF	133	200 ppm maximum	
		Fast green FCF	143	200 ppm maximum	
		Benzoic Acid and its Sodium, Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-213	500 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	350 ppm maximum	
		Gum Arabic	414	GMP	
		Calcium Alginates	404	GMP	
		Potassium Alginates	402	GMP	
	Sodium Alginates	401	GMP		
	Pectines	440	GMP		
	Estergum		450 ppm maximum		
	Xanthan Gum	415	0.5% maximum		
	Alginic Acid	400	GMP		
	Quinine (As Sulphate)	101(i),	450 ppm max.		

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
				subject to 100 ppm in ready to serve beverage after dilution	
	Sharbat	Citric Acid	330	GMP	
		Lactic Acid	270	GMP	
		L-Tartaric Acid	334	GMP	
		Malic Acid	296	GMP	
		Ascorbic Acid	300	GMP	
		Chlorophyll	140	200 ppm maximum (on dilution except cordial and barley water) (clubbed from a1 to a11)	
		Caramel	150a	200 mg/kg	
		Curcumin or turmeric	100	200 mg/kg	
		Beta-carotene	160a(ii)	200 mg/kg	
		Beta apo-8 carotenal	160e	200 mg/kg	
		Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid		200 mg/kg	
		Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid		200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		Riboflavin, Lactoflavin	101(i),	200 mg/kg	
		Annatto	160(b)	200 mg/kg	
		Poncea 4R	124	100 mg/kg	
		Carmoisine	122		
		Erythrosine	127	100ppm	
		Tartarazine	102		
		Sunset Yellow FCF	110		
		Indigo Carmine	132		
		Brilliant Blue FCF	133		
		Fast green FCF	143		
		Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	210-213	600 ppm maximum	
		Sulphur di-oxide	227,228,224,225,222,223,221,539,220	350 ppm maximum	
		Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	200-203	1000 ppm maximum	
		Xanthan Gum	415	0.5% maximum	
	Ammonium Alginates	403	GMP		
	Calcium Alginates	404	GMP		
	Potassium Alginates	402	GMP		
	Sodium Alginates	401	GMP		
	Propyl glycol Alginate		GMP		

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Pectines	440	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Sulphur di-oxide	227,228,224, 225,222,223, 221,539,220	350 ppm maximum	
		Benzoic Acid	210	600 ppm maximum	
14.1.5	Coffee, coffee /coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	Note 161 Note 188
					Note 160
		Acetic acid, glacial	260	GMP	Note 160
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	Note 160
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	Note 160
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	Note 160
		Acid-treated starch	1401	GMP	Note 160
		Agar	406	GMP	Note 160
		Alginate acid	400	GMP	Note 160
		Alkaline treated starch	1402	GMP	Note 160
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	Note 160
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 161 Note 160
		BENZOATES	210-213	1,000 mg/kg	Note 13
		Beeswax	901	GMP	Note 108
		Bleached starch	1403	GMP	Note 160
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	Note 160
		Calcium chloride	509	GMP	Note 160
		Calcium lactate	327	GMP	Note 160
		Candelilla wax	902	GMP	Note 108
		Caramel III - ammonia caramel	150c	10,000 mg/kg	Note 7 Note 160
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	10,000 mg/kg	Note 7 Note 127
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	Note 108

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Carob bean gum	410	GMP	Note 160
		Carrageenan	407	GMP	Note 160
		Citric acid	330	GMP	Note 160
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	Note 160
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	Note 90 Note 160
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	500 mg/kg	Note 142
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	Note 18
		Distarch phosphate	1412	GMP	Note 160
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	386	35 mg/kg	Note 21
		Fumaric acid	297	GMP	Note 160
		Gellan gum	418	GMP	Note 160
		Guar gum	412	GMP	Note 160
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	Note 160
		HYDROXYBENZOATE S, PARA-	214,218	450 mg/kg	Note 27
					Note 160
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	Note 160
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	Note 160
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	Note 160
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	Note 160
		Karaya gum	416	GMP	Note 160
		Konjac flour	425	GMP	Note 160
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	Note 160
		Lecithin	322(i)	GMP	Note 160
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	Note 160
		Magnesium chloride	511	GMP	Note 160
		Magnesium hydroxide	528	GMP	Note 160
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	Note 160
		Malic acid, DL-	296	GMP	Note 160
Methyl cellulose	461	GMP	Note 160		

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	Note 160
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	Note 160
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	Note 160
		Monostarch phosphate	1410	GMP	Note 160
		Neotame	961	50 mg/kg	Note 160
		Oxidized starch	1404	GMP	Note 160
		PHOSPHATES	338	300 mg/kg	Note 33
					Note 160
		Pectins	440	GMP	Note 160
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	Note 160
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	Note 160
		Potassium chloride	508	GMP	Note 160
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	Note 160
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	Note 160
		Processed eucheuma seaweed (PES)	407a	GMP	Note 160
		SACCHARINS	954	200 mg/kg	Note 160
		SORBATES	200-203	500 mg/kg	Note 42
					Note 160
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	Note 160
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	Note 160
		Shellac, bleached	904	GMP	Note 108
		Sodium DL-malate	350(ii)	GMP	Note 160
		Sodium acetate	262(i)	GMP	Note 160
		Sodium alginate	401	GMP	Note 160
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	Note 160
		Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	466	GMP	Note 160
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	Note 160
		Sodium fumarates	365	GMP	Note 160
		Sodium gluconate	576	GMP	Note 160
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	Note 160
		Sodium lactate	325	GMP	Note 160
		Starches, enzyme treated	1405	GMP	Note 160
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	Note 26
					Note 160
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	Note 161
					Note 160
		Sucroglycerides	955	1,000 mg/kg	Note 176

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Tara gum	417	GMP	Note 160
		Tragacanth gum	413	GMP	Note 160
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	Note 160
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	Note 160
		Xanthan gum	415	GMP	Note 160
14.2	Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts			No Additives to be permitted	
14.2.1	Beer & malt baeverage	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	25 mg/kg	Note - 21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386		
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	10 mg/kg	Note - 36
		SULFITES	220	50 mg/kg	Note 44
14.2.2	Cider & perry	BENZOATES	210	600 mg/kg	Notes 124, 13
		CAROTENOIDS-	160e	200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	1000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	Note 18
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	200 mg/kg	Note 27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Lysozyme	1105	500 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	880 mg/kg	Note : 33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	Note 36
		Polyvinylpyrrolidone	1201	2 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)	300 mg/kg	
		Riboflavin from Bacillus subtilis	101(iii)		
		Riboflavin, synthetic	101(i)		

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		Sorbic acid	200	500 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	200 mg/kg	
14.2.3	Grape wine	Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	Note 18
		Lysozyme	1105	500 mg/kg	
		Sorbic acid	200	200 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	350 mg/kg	Note 44, 103
14.2.3.1	Still grape wine	Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	Note 18
		Lysozyme	1105	500 mg/kg	
		Sorbic acid	200	200 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	350 mg/kg	Note 44, 103
14.2.3.2	Sparkling & semi sparkling grape wine	Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	Note 18
		Lysozyme	1105	500 mg/kg	
		Sorbic acid	200	200 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	350 mg/kg	Note 44, 103
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine & sweet grape wine	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	Note 18
		Lysozyme	1105	200 mg/kg	
		Sorbic acid	200	200 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	350 mg/kg	Note 44, 103

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
14.2.4	Wine (other than grape)	BENZOATES	210	600 mg/kg	Notes 124, 13
		CAROTENOIDS-	160e	200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	1,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	Note 18
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	200 mg/kg	Note 27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)	300 mg/kg	
		Riboflavin from Bacillus subtilis	101(iii)		
		Riboflavin, synthetic	101(i)		
		Sorbic acid	200	500 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	200 mg/kg	Note 44, 103
14.2.5	Mead	BENZOATES	210	600 mg/kg	Notes 124, 13
		Caramel III - ammonia caramel	150c	1, 000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1, 000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	Note 18
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	200 mg/kg	Note 27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		PHOSPHATES	338	440mg/kg	Note : 33
		Sorbic acid	200	200 mg/kg	Note 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	200 mg/kg	Note 44, 103

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15 % alcohol	CAROTENOIDS-	160e	200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	25 mg/kg	Note 21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386	25 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		PHOSPHATES	338	440mg/kg	Note : 33
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	432	120 mg/kg	
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	433		
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	434		
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	435		
		Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	436		
		SULFITES	220	200 mg/kg	Note 44, 103
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., Beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	Note 188
		Aspartame	951	600 mg/kg	Note 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	Note 113
		Benzoic acid	210	600 mg/kg	Note 13
		Sodium benzoate	211		
		Potassium benzoate	212		
		Calcium benzoate	213		
		CAROTENOIDS-	160e	200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg			

Table 14

Use of food Additives in Beverages, excluding dairy products (14.0)					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	25 mg/kg	Note 21
		Disodium ethylenediaminetetraacetate	386	25 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	Note 181
		Ethyl para-hydroxybenzoate	214	1,000 mg/kg	Note 224, 27
		Methyl para-hydroxybenzoate	218		
		Neotame	961	33 mg/kg	
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	432	120 mg/kg	
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	433		
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	434		
		Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	435		
		Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	436		
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)	100 mg/kg	
		Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>	101(iii)		
		Riboflavin, synthetic	101(i)		
		Calcium saccharin	954(ii)	80 mg/kg	
		Potassium saccharin	954(iii)	80 mg/kg	
		Saccharin	954(i)	80 mg/kg	
		Sodium saccharin	954(iv)		
		Sorbic acid	200	500 mg/kg	Notes 224, 42
		Sodium sorbate	201		
		Potassium sorbate	202		
		Calcium sorbate	203		
		SULFITES	220	250 mg/kg	Note 44, 103
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	700 mg/kg	Note 161
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	

Table 15

Use of Food Additives in ready to eat savouries					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	NOTE
15	Ready-to-eat savouries	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Aspartame	951	500 mg/kg	191
		Neotame	961	32 mg/kg	
		Bee wax	901	GMP	3
		Candeilla wax	902	GMP	3
		Carnauba wax	903	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	10,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	10,000 mg/kg	
		PHOSPHATES	338	2,200 mg/kg	33
		SACCHARINS	954(i)	100 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	170 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,000 mg/kg	161
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		THIODIPROPIONATES	388 389	200 mg/kg	46
		TBHQ	319	200mg/kg	15, 130
		15.1	Snacks and Savouries - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	ASCORBYL ESTERS	304 305
Acesulfame potassium	950			350 mg/kg	188
Allura red AC	129			200 mg/kg	
Aspartame	951			500 mg/kg	191
Neotame	961			32 mg/kg	
Brilliant blue FCF	133			100 mg/kg	
CAROTENOIDS	160a(i)			100 mg/kg	
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i) 141(ii)			350 mg/kg	
Canthaxanthin	161g			45 mg/kg	
Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)			100 mg/kg	
Cyclodextrin, beta-	459			500 mg/kg	
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e			20,000 mg/kg	
Steviol glycosides	960			170 mg/kg	26
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955			1,000 mg/kg	161
Grape skin extract	163(ii)			500 mg/kg	181
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214 218			300 mg/kg	27
IRON OXIDES	172(i) 172(ii) 172(iii)			500 mg/kg	

Table 15

Use of Food Additives in ready to eat savouries					
Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	NOTE
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		PHOSPHATES	341(ii)	2200mg/kg	33
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		RIBOFLAVINS	101(i)	1,000 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		BENZOATES	210	1,000 mg/kg	13
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
		SULFITES	220	50 mg/kg	44
		Lacithin		GMP	
		TBHQ		200mg/kg	
		HPMC	0.50%	0.50%	
		Methyl cellulose	0.50%	0.50%	
		carboxymethyl cellulose	1.00%	1.00%	
		Tocopherol-		GMP	
		Sunset yellow FCF	110	200mg/kg	
		THIODIPROPIONATES	388	200 mg/kg	46
389	46				
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) FSSR reg 2.3.47(5) for dry fruits and nuts can be compared with this category	ASCORBYL ESTERS	304	200 mg/kg	10
			305		10
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS	160a(i)	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)	100 mg/kg	
			141(ii)		
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	10,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	10,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	3
		Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20,000 mg/kg	3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-	214	300 mg/kg	27
			218		27
		IRON OXIDES	172(i)	400 mg/kg	
			172(ii)		
			172(iii)		

Table 15

Use of Food Additives in ready to eat savouries

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	NOTE
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	32 mg/kg	
		PHOSPHATES	340(iii)	2,200 mg/kg	33
			341(iii)		
		Ponceau 4R (Cochineal red A)	124	100 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		RIBOFLAVINS	101(i)	1,000 mg/kg	
			101(ii)		
			101(iii)		
		SORBATES	200	1,000 mg/kg	42
		THIODIPROPIONATES	388	200 mg/kg	46
		15.3	Snacks - fish based	Acesulfame potassium	950
Aspartame	951			500 MG/KG	191
Beeswax	901			GMP	3
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i)			350 mg/kg	
	141(ii)				
Candelilla wax	902			GMP	3
Caramel III - ammonia caramel	150c			10,000 mg/kg	
Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d			10,000 mg/kg	
Carnauba wax	903			GMP	3
Beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)			100 mg/kg	
Grape skin extract	163(ii)			400 mg/kg	
Neotame	961			32 mg/kg	
PHOSPHATES	338			2,200 mg/kg	33
SACCHARINS	954(i)			100 mg/kg	
Shellac, bleached	904			GMP	3
Steviol glycosides	960			170 mg/kg	26
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955			1,000 mg/kg	161
THIODIPROPIONATES	388			200 mg/kg	46
	389				46
Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319			200 mg/kg	15, 130

Annex-1

All capital and bold words in the table 1 to 15 refers to the group of additives as listed below :—

Group Name	Additive Name	INS no.
SULFITES	Sulfur dioxide	220
	Sodium sulfite	221
	Sodium hydrogen sulfite	222
	Sodium disulfite	223
	Potassium metabisulfite	224
	Potassium sulfite	225
	Calcium hydrogen sulfite	227
	Potassium hydrogen sulfite	228
	Sodium thiosulfate	539
PHOSPHATES	Orthophosphoric acid	338
	Monosodium orthophosphate	339(i)
	Disodium orthophosphate	339(ii)
	Trisodium orthophosphate	339(iii)
	Monopotassium orthophosphate	340(i)
	Dipotassium orthophosphate	340(ii)
	Tripotassium orthophosphate	340(iii)
	Monocalcium orthophosphate	341(i)
	Dicalcium orthophosphate	341(ii)
	Tricalcium phosphate	341(iii)
	Monoammonium orthophosphate	342(i)
	Diammonium orthophosphate	342(ii)
	Monomagnesium phosphate	343(i)
	Dimagnesium orthophosphate	343(ii)
	Trimagnesium orthophosphate	343(iii)
	Disodium diphosphate	450(i)
	Trisodium diphosphate	450(ii)
	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
	Tetrapotassium diphosphate	450(v)
	Dicalcium diphosphate	450(vi)
	Calcium dihydrogen diphosphate	450(vii)
	Pentasodium triphosphate	451(i)
	Pentapotassium triphosphate	451(ii)
Sodium polyphosphate	452(i)	

Group Name	Additive Name	INS no.
	Potassium polyphosphate	452(ii)
	Sodium calcium polyphosphate	452(iii)
	Calcium polyphosphate	452(iv)
	Ammonium polyphosphate	452(v)
	Bone phosphate	542
RIBOFLAVINS	Riboflavin, synthetic	101(i)
	Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)
	Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)
ASCORBYL ESTERS	Ascorbyl palmitate	304
	Ascorbyl stearate	305
BENZOATES	Benzoic acid	210
	Sodium benzoate	213
	Potassium benzoate	212
	Calcium benzoate	211
CAROTENOIDS	beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)
	beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)
	beta-apo-8'-Carotenal	160e
	beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	160f
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	Chlorophylls, copper complexes	141(i)
	Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)
HYDROXYBENZOATES, PARA-	Ethyl para-hydroxybenzoate	214
	Methyl para-hydroxybenzoate	218
SACCHARINS	Saccharin	954(i)
	Calcium saccharin	954(ii)
	Potassium saccharin	954(iii)
	Sodium saccharin	954(iv)
SORBATES	Sorbic acid	200
	Sodium sorbate	201
	Potassium sorbate	202
	Calcium sorbate	203
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385
	Disodium ethylenediaminetetraacetate	386

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
1	As adipic acid.
2	On the dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
3	For use in surface treatment only.
4	For use in decoration, stamping, marking or branding the product only.
5	Excluding products conforming to the Standard for Jams, Jellies and Marmalades
6	As aluminium.
7	For use in coffee substitutes only.
8	As bixin.
9	Except for use in ready-to-drink coffee products at 10 000 mg/kg.
10	As ascorbyl stearate.
11	On the flour basis.
12	As a result of carryover from flavouring substances.
13	As benzoic acid.
14	For use in hydrolyzed protein liquid formula only.
15	On the fat or oil basis.
16	For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only.
17	As cyclamic acid.
18	As added level; residue not detected in ready-to-eat food.
19	For use in cocoa fat only.
20	Singly or in combination with other stabilizers, thickeners and/or gums.
21	As anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate.
22	For use in smoked fish products only.
23	As iron.
24	As anhydrous sodium ferrocyanide.
25	For use at GMP in full fat soy flour only.
26	As steviol equivalents.
27	As para-hydroxybenzoic acid.
28	Except for use in wheat flour conforming to the standard for Wheat Flour at 2 000 mg/kg.
29	Note 29 For non-standardized food only.
30	Note 30 As residual NO ₃ ion.
31	Note 31 On the mash used basis.
32	Note 32 As residual NO ₂ ion.
33	Note 33 As phosphorus.
34	Note 34 On the anhydrous basis.
35	Note 35 For use in cloudy juices only.
36	Note 36 On the residual level basis.
37	37 For non-standardized food and food conforming to the standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh .
38	Note 38 On the creaming mixture basis.
39	Note 39 For use in products containing butter or other fats and oils only.
40	40 Pentasodium triphosphate (INS 451(i)) only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
41	Note 41 For use in breading or batter coatings only.
42	Note 42 As sorbic acid.
43	Note 43 As tin.
44	Note 44 As residual SO ₂ .
45	Note 45 As tartaric acid.
46	Note 46 As thiodipropionic acid.
47	Note 47 On the dry egg yolk weight basis.
48	Note 48 For use in olives only.
49	Note 49 For use on citrus fruits only.
50	Note 50 For use in fish roe only.
51	Note 51 For use in herbs only.
52	Note 52 Excluding chocolate milk.
53	Note 53 For use in coatings only.

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
54	Note 54 For use in cocktail cherries and candied cherries only.
55	55 Within the limits for sodium, calcium, and potassium specified in the Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants : singly or in combination with other sodium, calcium, and/or potassium salts.
56	Note 56 Excluding products where starch is present.
57	Note 57 GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by weight.
58	Note 58 As calcium.
59	Note 59 For use as a packaging gas only.
60	Note 60 Except for use as a carbonating agent: the CO ₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
61	Note 61 For use in minced fish only.
62	Note 62 As copper.
63	63 For non-standardized food and breaded or batter coatings in food conforming to the standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter
64	Note 64 For use in dry beans only.
65	Note 65 As a result of carryover from nutrient preparations.
66	Note 66 As formaldehyde.
67	67 Except for use in liquid egg whites at 8 800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14 700 mg/kg as phosphorus.
68	Note 68 For use in products with no added sugar only.
69	Note 69 For use as a carbonating agent only.
70	Note 70 As the acid.
71	Note 71 Calcium, potassium and sodium salts only.
72	Note 72 On the ready-to-eat basis.
73	Note 73 Excluding whole fish.
74	Note 74 Excluding liquid whey and whey products used as ingredients in infant formula.
75	Note 75 For use in milk powder for vending machines only.
76	Note 76 For use in potatoes only.
77	Note 77 For special nutritional uses only.
78	Note 78 Except for use in pickling and balsamic vinegars at 50 000 mg/kg.
79	Note 79 For use on nuts only.
80	Note 80 Equivalent to 2 mg/dm ² surface application to a maximum depth of 5 mm.
81	Note 81 Equivalent to 1 mg/dm ² surface application to a maximum depth of 5 mm.
82	Note 82 Except for use in shrimp (Crangon crangon and Crangon vulgaris) at 6 000 mg/kg.
83	Note 83 L(+)-form only.
84	Note 84 For use in products for infants over 1 year of age only.
85	85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg.
86	Note 86 For use in whipped dessert toppings other than cream only.
87	Note 87 On the treatment level basis.
88	Note 88 As a result of carryover from the ingredient.
89	Note 89 For use in sandwich spreads only.
90	Note 90 For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product only.
91	Note 91 Singly or in combination: Benzoates and sorbates.
92	Note 92 Excluding tomato-based sauces.
93	Note 93 Excluding natural wine produced from Vitis vinifera grapes.
94	Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
95	Note 95 For use in surimi and fish roe products only.
96	Note 96 On the dried weight basis of the high intensity sweetener.
97	Note 97 On the final cocoa and chocolate product basis.
98	Note 98 For use in dust control only.
99	Note 99 For use in fish fillets and minced fish only.
100	Note 100 For use in crystalline products and sugar toppings only.
101	101 When used in combination with other emulsifiers, total combined use level not to exceed 15 000 mg/kg as specified in the Standard for Chocolate and Chocolate Products .
102	Note 102 For use in fat emulsions for baking purposes only.
103	Note 103 Except for use in special white wines at 400 mg/kg.

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
104	Note 104 Except for use in bread and yeast-leavened bakery products: maximum 5 000 mg/kg residue.
105	Note 105 Except for use in dried gourd strips (Kampyo) at 5 000 mg/kg.
106	Note 106 Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
107	107 Except for use of sodium ferrocyanide (INS 535) and potassium ferrocyanide (INS 536) in foodgrade dendritic salt at 29 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
108	Note 108 For use on coffee beans only.
109	109 Use level reported as 25 lbs/1 000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3000 mg/kg
110	Note 110 For use in frozen French fried potatoes only.
111	111 Except for use in dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.
112	Note 112 For use in grated cheese only.
113	113 As acesulfame potassium equivalents (the reported maximum level can be converted to an aspartame-acesulfame salt basis by dividing by 0.44). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual acesulfame potassium or aspartame should not exceed the individual maximum levels for acesulfame potassium or aspartame (the reported maximum level can be converted to aspartame equivalents by dividing by 0.68).
114	Note 114 Excluding cocoa powder.
115	Note 115 For use in pineapple juice only.
116	Note 116 For use in doughs only.
117	Note 117 Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1 000 mg/kg.
118	Note 118 Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1 000 mg/kg.
119	119 As aspartame equivalents (the reported maximum level can be converted to an aspartameacesulfame salt basis by dividing by 0.64). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual aspartame or acesulfame potassium should not exceed the individual maximum levels for aspartame or acesulfame potassium (the reported maximum level can be converted to acesulfame potassium equivalents by multiplying by 0.68).
120	Note 120 Except for use in caviar at 2 500 mg/kg.
121	Note 121 Except for use in fermented fish products at 1 000 mg/kg.
122	Note 122 Subject to national legislation of the importing country.
123	Note 123 Except for use in beverages with pH greater than 3.5 at 1 000 mg/kg.
124	Note 124 For use in products containing less than 7% ethanol only.
125	Note 125 For use in a mixture with vegetable oil only, as a release agent for baking pans.
126	Note 126 For use in releasing dough in dividing or baking only.
127	Note 127 On the served to the consumer basis.
128	Note 128 Tartaric acid (INS 334) only.
129	Note 129 For use as an acidity regulator in grape juice only.
130	130 Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), tertiary butylated hydroquinone (INS 319), and propyl gallate (INS 310).
131	Note 131 For use as a flavour carrier only.
132	Note 132 Except for use in semi-frozen beverages at 130 mg/kg on a dried basis.
133	133 Any combination of butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), and propyl gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.
134	Note 134 Except for use in cereal-based puddings at 500 mg/kg.
135	135 Except for use in dried apricots at 2 000 mg/kg, bleached raisins at 1 500 mg/kg, desiccated coconut at 200 mg/kg and coconut from which oil has been partially extracted at 50 mg/kg.
136	Note 136 For use to prevent browning of certain light coloured vegetables only.
137	Note 137 Except for use in frozen avocado at 300 mg/kg.
138	Note 138 For use in energy-reduced products only.
139	Note 139 For use in mollusks, crustaceans, and echinoderms only.
140	Note 140 Except for use in canned abalone (PAUA) at 1 000 mg/kg.
141	Note 141 For use in white chocolate only.
142	Note 142 Excluding coffee and tea.
143	Note 143 For use in fruit juice-based drinks and dry ginger ale only.
144	Note 144 For use in sweet and sour products only.
145	Note 145 For use in energy reduced or no added sugar products only.
146	Note 146 Beta-carotene (synthetic) (INS 160a(i)) only.

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
147	Note 147 Excluding whey powders for infant food.
148	Note 148 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 10 000 mg/kg.
149	Note 149 Except for use in fish roe at 100 mg/kg.
150	Note 150 For use in soy-based formula only.
151	Note 151 Except for use in hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula at 1 000 mg/kg.
152	Note 152 For use in frying only.
153	Note 153 For use in instant noodles only.
154	Note 154 For use in coconut milk only.
155	Note 155 For use in frozen, sliced apples only.
156	Note 156 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 2 500 mg/kg.
157	Note 157 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 2 000 mg/kg.
158	Note 158 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 1 000 mg/kg.
159	Note 159 For use in pancake syrup and maple syrup only.
160	Note 160 For use in ready-to-drink products and pre-mixes for ready-to-drink products only.
161	161 Subject to national legislation of the importing country aimed, in particular, at consistency with Section 3.2 of the Preamble.
162	Note 162 For use in dehydrated products and salami-type products only.
163	Note 163 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 3 000 mg/kg.
164	Note 164 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 30 000 mg/kg.
165	Note 165 For use in products for special nutritional use only.
166	Note 166 For use in milk-based sandwich spreads only.
167	Note 167 For use in dehydrated products only.
168	Note 168 Quillaia extract type 1 (INS 999(i)) only.
169	Note 169 For use in fat-based sandwich spreads only.
170	Note 170 Excluding products conforming to the Standard for Fermented Milks .
171	Note 171 Excluding anhydrous milkfat.
172	172 Except for use in fruit sauces, fruit toppings, coconut cream, coconut milk and "fruit bars" at 50 mg/kg.
173	Note 173 Excluding instant noodles containing vegetables and eggs.
174	174 Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554), calcium aluminium silicate (INS 556), and aluminium silicate (INS 559).
175	Note 175 Except for use in jelly-type fruit-based desserts at 200 mg/kg.
176	Note 176 For use in canned liquid coffee only.
177	177 For non-standardized food and minced fish flesh and breaded or batter coatings conforming to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter .
178	Note 178 As carminic acid.
179	Note 179 For use in restoring the natural colour lost in processing only.
180	180 Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320) and butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321).
181	Note 181 As anthocyanin.
182	Note 182 Excluding coconut milk.
183	183 Products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products may only use colours for surface decoration.
184	Note 184 For use in nutrient coated rice grain premixes only.
185	Note 185 As norbixin.
186	Note 186 For use in flours with additives only.
187	Note 187 Ascorbyl palmitate (INS 304) only.
188	188 If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as acesulfame potassium, should not exceed this level.
189	Note 189 Excluding rolled oats.
190	Note 190 Except for use in fermented milk drinks at 500 mg/kg.
191	191 If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as aspartame, should not exceed this level.
192	Note 192 For use in liquid products only.
193	Note 193 For use in crustacean and fish pastes only.

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
194	194 For use in instant noodles conforming to the Standard for Instant Noodles only.
195	195 Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT,INS 321) and tertiary butylhydroquinone (TBHQ, INS 319).
196	196 Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT,INS 321) and propyl gallate (INS 310).
197	Note 197 Singly or in combination: butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and propyl gallate (INS 310).
198	Note 198 For use in solid products (e.g., energy, meal replacement or fortified bars) only.
199	Note 199 Except for use in microsweets and breath freshening mints at 6 000 mg/kg as steviol equivalents.
200	200 Except for use in Japanese style 'lachs ham' of pork loin (cured and non-heat-treated) at 120 mg/kg as steviol equivalents
201	Note 201 For use in flavoured products only.
202	Note 202 For use in brine used in the production of sausage only.
203	Note 203 For use in chewable supplements only.
204	Note 204 Except for use in longan and lichee at 50 mg/kg.
205	Note 205 Except for use to prevent browning of certain light colored vegetables at 50 mg/kg.
206	206 Except for use as a bleaching agent in products conforming to the Standard for Aqueous Coconut Products at 30 mg/kg.
207	Note 207 Except for use in soybean sauce intended for further processing at 50 000 mg/kg.
208	Note 208 For use in dried and dehydrated products only.
209	209 Excluding products conforming to the Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form .
210	210 For non-standardized food and fish filets and minced fish flesh conforming to the standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter.
211	Note 211 For use in noodles only.
212	212 Except for use in products conforming to the Standard for Bouillon and Consommés at 3 000 mg/kg.
213	Note 213 For use in liquid products containing high intensity sweeteners only.
214	Note 214 Excluding products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads.
215	215 Excluding products conforming to the Standard for Fat Spreads and Blended Spreads.
216	Note 216 For use in maize-based products only.
217	Note 217 Except for use in toppings at 300 mg/kg.
218	218 Only sulfites can be used as preservatives and antioxidants in the products covered by theStandard for Desiccated Coconut .
219	219 Except for use in non-alcoholic aniseed-based, coconut-based, and almond-based drinks at 5 000 mg/kg.
220	Note 220 For use in flavoured products heat treated after fermentation only.
221	Note 221 For use in potato dough and pre-fried potato slices only.
222	Note 222 For use in collagen-based casings with a water activity greater than 0.6 only.
223	Note 223 Except for use in products containing added fruits, vegetables, or meats at 3 000 mg/kg.
224	Note 224 Excluding aromatized beer.
225	Note 225 Except for use in self-raising flour at 12,000 mg/kg.
226	Note 226 Except for use as a meat tenderizer at 35,000 mg/kg.
227	Note 227 For use in sterilized and UHT treated milks only.
228	228 Except for use to stabilize higher protein liquid whey used for further processing into whey protein concentrates at 1 320 mg/kg.
229	Note 229 For use as a flour treatment agent, raising agent or leavening agent only.
230	Note 230 For use as an acidity regulator only.
231	231 For use in flavoured fermented milks and flavoured fermented milks heat treated after fermentation only.
232	232 For use in vegetable fats conforming to the Standard for Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards only.
233	Note 233 As nisin.
234	Note 234 For use as a stabilizer or thickener only.
235	Note 235 For use in reconstituted and recombined products only.
236	236 Excluding products conforming to the Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream).
237	237 Excluding products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
238	238 Except for use in products corresponding to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children) at GMP.
239	Note 239 Excluding products conforming to the Standard for Canned Baby Foods .
240	240 The use level is within the limit for sodium listed in the Standard for Canned Baby Foods
241	Note 241 For use in surimi products only.
242	Note 242 For use as an antioxidant only.
243	243 For use in products conforming to the Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children only, as a raising agent.
244	Note 244 For use in biscuit dough only.
245	Note 245 For use in pickled vegetables only.
246	246 Singly or in combination: aluminium ammonium sulfate (INS 523) and sodium aluminium phosphates (acidic and basic; (INS 541(i),(ii)).
247	Note 247 For use in kuzukiri and harusame only.
248	Note 248 For use as a raising agent only.
249	Note 249 For use as a raising agent in mixes for steamed breads and buns only.
250	Note 250 For use in boiled mollusks and tsukudani only.
251	Note 251 For use in processed American cheese only.
252	Note 252 For use in self-rising flour and self-rising corn meal only.
253	Note 253 For use in dry mix hot chocolate only.
254	Note 254 For use in salt applied to dry salted cheeses during manufacturing only.
255	Note 255 Except for use in seasonings applied to foods in food category 15.1 at 1 700 mg/kg.
256	Note 256 For use in noodles, gluten-free pasta and pasta intended for hypoproteic diets only.
257	Note 257 For use in shrimps and prawns only.
258	Note 258 Excluding maple syrup.
259	Note 259 Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554) and calcium aluminium silicate (INS 556).
260	Note 260 For use in powdered beverage whiteners only.
261	Note 261 For use in heat-treated buttermilk only.
262	Note 262 For use in edible fungi and fungus products only.
263	Note 263 Except for use in pickled fungi at 20 000 mg/kg.
264	264 Except for use in sterilized fungi at 5 000 mg/kg: citric acid (INS 330) and lactic acid (INS 270),singly or in combination.
265	Note 265 For use in quick frozen French fried potatoes only, as a sequestrant.
266	Note 266 Excluding salted Atlantic herring and sprat.
267	267 Excluding products conforming to the Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes , the Standard for Dried Shark Fins , the Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish , and the Standard for Boiled Dried Salted Anchovies
268	268 Singly or in combination: INS 471, 472a, 472b and 472c in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children .
269	269 Singly or in combination with other modified starches used as thickeners in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children .
270	270 For use at 60 000 mg/kg, singly or in combination with other starch thickeners In products conforming to the Standard for Canned Baby Foods .
271	Note 271 For use in products conforming to the Standard for Canned Baby Foods
272	272 Singly or in combination: INS 410, 412, 414, 415 and 440 at 20 000 mg/kg in gluten-free cereal based foods, and 10 000 mg/kg in other products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children .
273	273 Singly or in combination: INS 410, 412, 414, 415 and 440 except for use at 20 000 mg/kg in glutenfree cereal based foods in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children .
274	274 For use at 15 000 mg/kg in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children .
275	275 For use at 1 500 mg/kg In products conforming to the Standard for Canned Baby Foods .
276	276 Singly or in combination with other modified starches used as thickeners In products conforming to the Standard for Canned Baby Foods.
277	277 Excluding virgin and cold pressed oils and products conforming to the standard for Olive Oils and Olive Pomace

NoteNo.	Notes to the Food Additives mentioned in the table 1 to 15.
	Oils .
278	Note 278 For use in whipped cream and cream packed under pressure only.
279	279 Except for products conforming to the standard for Edible Fungi and Fungus Products.
280	Note 280 For use in pickled radish only.
281	Note 281 For use in fresh minced meat which contains other ingredients apart from comminuted meat only.
282	282 Only non-amidated pectins may be used in the Standard for Canned Baby Foods
283	283 For use in canned fruit-based baby foods conforming to the Standard for Canned Baby Foods only.
284	284 Singly or in combination: INS 1412, 1413, 1414 and 1440 in products conforming to the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants
285	285 Singly or in combination: INS 1412, 1413, 1414 and 1422 in products conforming to the Standard for Follow-Up Formula .
286	286 For use in products conforming to the Standard for Luncheon Meat and the Standard for Cooked Cured Chopped Meat .
287	287 Except for use in products conforming to the Standard for Corned Beef at 30 mg/kg as residual NO ₂ ion.
288	288 For use in products conforming to the Standard for Cooked Cured Ham and Cooked Cured Pork Shoulder .
289	289 For use of sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), and bone phosphate (INS 542) as humectants in products conforming to the Standard for Cooked Cured Ham and Cooked Cured Pork Shoulder. The total amount of phosphates (naturally present and added) shall not exceed 3 520 mg/kg as phosphorus.
290	290 For use in products conforming to the Standard for Luncheon Meat and Cooked Cured Chopped Meat at 15 mg/kg to replace loss of colour in product with binders only.
291	291 Except for use of beta-apo-8'-carotenal (INS 160e) and beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester (INS 160f) at 35 mg/kg.
292	Note 292 Except for use in hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula at 25 000 mg/kg.
293	Note 293 On the saponin basis.
294	Note 294 Except for use in liquid products at 600 mg/kg as steviol equivalents.
295	295 For use in products conforming to the Standard for Canned Baby Foods only, as an acidity regulator.
296	Note 296 Except for use in perilla in brine at 780 mg/kg.
297	Note 297 The level in the ready-to-eat food shall not exceed 200 mg/kg on the anhydrous basis.
298	Note 298 For use in provolone cheese only.
299	299 For use at 400 mg/kg as phosphorous singly or in combination in breaded or batter coating in accordance with Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter.
300	Note 300 For use in salted squid only.
301	Note 301 Interim maximum level.
302	302 For use of sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), and bone phosphate (INS 542) as humectants in products conforming to the Standard for Luncheon Meat and Cooked Cured Chopped Meat at 1320 mg/kg as phosphorous. The total amount of phosphates (naturally present and added) shall not exceed 3520 mg/kg as phosphorous.
303	Note 303 For use as a pH stabilizer in soured cream butter only.
XS88	Note XS88 Excluding products conforming to the Standard for Corned Beef .
XS89	Note XS89 Excluding products conforming to Standard for Luncheon Meat .
XS96	Note XS96 Excluding products conforming to the Standard for Cooked Cured Ham .
XS97	XS97 Excluding products conforming to the Standard for Cooked Cured Pork Shoulder .
XS98	XS98 Excluding products conforming to the Standard for Cooked Cured Chopped Meat .

GMP table Provisions For all Food Categories		
These provisions do not apply to categories as they are listed in the Annex to GMP Table		
INS No.	Food Additive or Group	REMARKS
		The following additives, as indicated may be used in all food category under the conditions of Good Manufacturing Practice (GMP) as outlined in the 3.1 (8).
260	Acetic acid, glacial	
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	
1422	Acetylated distarch adipate	
	Acetylated distarch phosphate	
1451	Acetylated oxidized starch	
1401	Acid-treated starch	
406	Agar	
400	Alginic acid	
1402	Alkaline treated starch	
403	Ammonium alginate	
503(i)	Ammonium carbonate	
510	Ammonium chloride	
503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate	
527	Ammonium hydroxide	
1100(i)	alpha-Amylase from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	
1100(iv)	alpha-Amylase from <i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	
1100(v)	alpha-Amylase from <i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	
1100(ii)	alpha-Amylase from <i>Bacillus stearothermophilus</i>	
1100(iii)	alpha-Amylase from <i>Bacillus subtilis</i>	
300	Ascorbic acid, L-	
162	Beet red	
1403	Bleached starch	
1101(iii)	Bromelain	
629	Calcium 5'-guanylate	
633	Calcium 5'-inosinate	
634	Calcium 5'-ribonucleotides	
263	Calcium acetate	
404	Calcium alginate	
302	Calcium ascorbate	
170(i)	Calcium carbonate	
509	Calcium chloride	
623	Calcium di-L-glutamate	
578	Calcium gluconate	
526	Calcium hydroxide	
327	Calcium lactate	

GMP table Provisions For all Food Categories		
These provisions do not apply to categories as they are listed in the Annex to GMP Table		
INS No.	Food Additive or Group	REMARKS
352(ii)	Calcium malate, DL-	
529	Calcium oxide	
282	Calcium propionate	
552	Calcium silicate	
516	Calcium sulfate	
150a	Caramel I – plain caramel	
1100(vi)	Carbohydase from Bacillus licheniformis	
290	Carbon dioxide	
410	Carob bean gum	
407	Carrageenan	
427	Cassia gum	
140	Chlorophylls	
330	Citric acid	
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	
468	Cross-linked sodium carboxymethyl cellulose (Cross-linked-cellulose gum)	
424	Curdlan	
457	Cyclodextrin, alpha-	
458	Cyclodextrin, gamma-	
1504(i)	Cyclotetraglucose	
1504(ii)	Cyclotetraglucose syrup	
1400	Dextrins, roasted starch	
628	Dipotassium 5'-guanylate	
627	Disodium 5'-guanylate	
631	Disodium 5'-inosinate	
635	Disodium 5'-ribonucleotides	
1412	Distarch phosphate	
315	Erythorbic Acid (Isoascorbic acid)	
968	Erythritol	
462	Ethyl cellulose	
467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	
297	Fumaric acid	
418	Gellan gum	
575	Glucono delta-lactone	
1102	Glucose oxidase	
620	Glutamic acid, L(+)-	
422	Glycerol	
626	Guanylic acid, 5'-	

GMP table Provisions For all Food Categories		
These provisions do not apply to categories as they are listed in the Annex to GMP Table		
INS No.	Food Additive or Group	REMARKS
412	Guar gum	
414	Gum arabic (Acacia gum)	
507	Hydrochloric acid	
463	Hydroxypropyl cellulose	
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	
1440	Hydroxypropyl starch	
630	Inosinic acid, 5'-	
953	Isomalt (Hydrogenated isomaltulose)	
416	Karaya gum	
425	Konjac flour	
270	Lactic acid, L-, D- and DL-	
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	
966	Lactitol	
322(i)	Lecithin	
1104	Lipases	
160d(iii)	Lycopene, Blakeslea trispora	
160d(i)	Lycopene, synthetic	
160d(ii)	Lycopene, tomato	
504(i)	Magnesium carbonate	
511	Magnesium chloride	
625	Magnesium di-L- glutamate	
580	Magnesium gluconate	
528	Magnesium hydroxide	
504(ii)	Magnesium hydroxide carbonate	
329	Magnesium lactate, DL-	
530	Magnesium oxide	
553(i)	Magnesium silicate, synthetic	
518	Magnesium sulfate	
296	Malic acid, DL-	
965(i)	Maltitol	
965(ii)	Maltitol syrup	
421	Mannitol	
461	Methyl cellulose	
465	Methyl ethyl cellulose	
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	

GMP table Provisions For all Food Categories		
These provisions do not apply to categories as they are listed in the Annex to GMP Table		
INS No.	Food Additive or Group	REMARKS
471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	
624	Monoammonium L-glutamate	
622	Monopotassium L-glutamate	
621	Monosodium L-glutamate	
1410	Monostarch phosphate	
941	Nitrogen	
942	Nitrous oxide	
1404	Oxidized starch	
1101(ii)	Papain	
440	Pectins	
1413	Phosphated distarch phosphate	
1200	Polydextroses	
964	Polyglycitol syrup	
1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble	
632	Potassium 5'-inosinate	
261	Potassium acetates	
402	Potassium alginate	
303	Potassium ascorbate	
501(i)	Potassium carbonate	
508	Potassium chloride	
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	
577	Potassium gluconate	
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	
515(ii)	Potassium hydrogen sulfate	
525	Potassium hydroxide	
326	Potassium lactate	
351(ii)	Potassium malate	
283	Potassium propionate	
515(i)	Potassium sulfate	
460(ii)	Powdered cellulose	
407a	Processed eucheuma seaweed (PES)	
944	Propane	
280	Propionic acid	
1101(i)	Protease	
1204	Pullulan	
470(i)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	
470(ii)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	

GMP table Provisions For all Food Categories		
These provisions do not apply to categories as they are listed in the Annex to GMP Table		
INS No.	Food Additive or Group	REMARKS
551	Silicon dioxide, amorphous	
350(ii)	Sodium DL-malate	
262(i)	Sodium acetate	
401	Sodium alginate	
301	Sodium ascorbate	
500(i)	Sodium carbonate	
466	Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	
469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed (Cellulose gum, enzymatically hydrolyzed)	
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	
316	Sodium erythorbate (Sodium isoascorbate)	
365	Sodium fumarates	
576	Sodium gluconate	
350(i)	Sodium hydrogen DL-malate	
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	
514(ii)	Sodium hydrogen sulfate	
524	Sodium hydroxide	
325	Sodium lactate	
281	Sodium propionate	
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	
514(i)	Sodium sulfate	
420(i)	Sorbitol	
420(ii)	Sorbitol syrup	
1420	Starch acetate	
1450	Starch sodium octenyl succinate	
1405	Starches, enzyme treated	
553(iii)	Talc	
417	Tara gum	
957	Thaumatococin	
171	Titanium dioxide	
413	Tragacanth gum	
1518	Triacetin	
380	Triammonium citrate	
333(iii)	Tricalcium citrate	
332(ii)	Tripotassium citrate	
331(iii)	Trisodium citrate	
415	Xanthan gum	
967	Xylitol	

ANNEX TO GMP Table**Food Categories or Individual Food Items Excluded from the General Conditions of GMP table**

Sr.No	Category number	Food category
1	01.1.1	Milk and buttermilk (plain) (excluding heat-treated buttermilk)
2	01.2	Fermented and renneted milk products (plain) excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks)
3	01.4.1	Pasteurized cream (plain)
4	01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping or whipped creams, and reduced fat creams (plain)
5	01.6.3	Whey Cheese
6	01.6.6	Whey protein cheese
7	01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheese
8	02.1	Fats and oils essentially free from water
9	02.2.1	Butter
10	04.1.1	Fresh fruit
11	04.2.1	Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
12	04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
13	04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3
14	06.1	Whole, broken or flaked grain, including rice
15	06.2	Flours and starches (including soybean powder)
16	06.4.1	Fresh pastas and noodles and like products
17	06.4.2	Dried pastas and noodles and like products
18	08.1	Fresh meat, poultry, and game
19	09.1	Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms
20	09.2	Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms
21	10.1	Fresh eggs
22	10.2.1	Liquid egg products
23	10.2.2	Frozen egg products
24	11.1	Refined and raw sugars
25	11.2	Brown sugar, excluding products of food category 11.1.3 (soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar)
26	11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 (soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar)
27	11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)
28	11.5	Honey
29	12.1	Salt and salt substitutes
30	12.2.1	Herbs and spices (EXCLUDING SPICES)
31	13.1	Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants
32	13.2	Complementary foods for infants and young children

Sr.No	Category number	Food category
33	14.1.1	Waters
34	14.1.2	Fruit and vegetable juices
35	14.1.3	Fruit and vegetable nectars
36	14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal beverages, excluding cocoa
37	14.2.3	Grape wines.”.

YUDHVIR SINGH MALIK, Chief Executive Officer

[ADVT. III/4/Exty./187-O/15/155]

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

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013.
- (ii) F.No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013
- (iii) F.No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013 and
- (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.