



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 453]

नई दिल्ली, शुक्रवार, दिसम्बर 9, 2016/अग्रहायण 18, 1938

No. 453]

NEW DELHI, FRIDAY, DECEMBER 9, 2016/AGRAHAYANA 18, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 2 दिसम्बर, 2016

**एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ़ एस एस ऐ आई-2016.**— कतिपय विनियमों में और संशोधन के लिए खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011, जिसमें भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार की पूर्व अनुमोदन के साथ निम्न प्रारूप बनाने का प्रस्ताव करता है, खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) के अधीन अपनी शक्तियों का प्रयोग करते हुए, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) के माध्यम से अपेक्षितानुसार, एतद्वारा प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को जानकारी और सूचना देते हैं कि उक्त प्रारूप विनियम पर इस अधिसूचना जो सरकारी राजपत्र में प्रकाशित की जाएगी, की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराए जाने की तिथि से तीस दिन की अवधि समाप्त होने के पश्चात्, विचार किया जाएगा;

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

आपत्तियां और सुझाव, जो किसी भी व्यक्ति से उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में प्राप्त किए जाएंगे, उपरोक्त विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पहले, खाद्य प्राधिकरण द्वारा उन पर विचार किया जाएगा।

## प्रारूप विनियम

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारंभ.**— (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2016 है।

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

2. खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, में "अनाज एवं अनाज उत्पाद" से संबंधित विनियम 2.4 में,

(क) उप विनियम 2.4.2 में मैदा से सम्बंधित खण्ड 3 के बाद, निम्नलिखित खंड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्

#### "4. (1) डुरम गेहूँ मैदा

डुरम गेहूँ मैदा एक ऐसा उत्पाद है जो डुरम गेहूँ (*ट्रिटिकम डुरम डेस्क*) के अनाज को पीसकर या मिलों की प्रक्रिया से तैयार किया जाता है जिसमें जीवाणु और चोकर आवश्यक रूप से निकाल दिए जाते हैं और फिटनेस की अनुकूल डिग्री के लिए अवशेष संसूचित होता है। यह निम्नलिखित मानक सुनिश्चित करेगा:

नमी	13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
कुल भस्म	शुष्क आधार पर 1.75 प्रतिशत से अधिक नहीं
तरल HCL में एसिड अघुलनशील राख	शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
प्रोटीन	शुष्क आधार पर 11.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
अल्कोहालिक अम्लता (90% अल्कोहल के साथ H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> के रूप में व्यक्त)	शुष्क आधार पर 0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं
कण आकार	315 माइक्रोन सिल्क जाली या मानव निर्मित छलनी के माध्यम से न्यूनतम 80% गुजरेगी

#### (2) खाद्य योजक

उत्पाद में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के परिशिष्ट 'क' में अनुमतिप्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।

#### (3) संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

#### (4) खाद्य स्वच्छता

अ) उत्पाद की तैयारी और संचालन, खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य संरक्षा एवं मानक अधीनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय-समय पर जारी ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

आ) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

#### (5) पैकेजिंग और लेबलिंग

खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

#### (6) विश्लेषण प्रणाली

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी पुस्तिका में निर्धारित अनुसार"

(ख) उप-विनियम 2.4.6. में, "खाद्य अनाज" से संबंधित, खण्ड 17 के बाद, निम्नलिखित खण्ड को अंतःस्थित किया जाएगा, अर्थात्-

**“18. (1) क्विनोआ**

क्विनोआ से अभिप्रेत है जो किसी भी अन्य अनुकूलित प्रक्रिया द्वारा या *शिनोपोडियम क्विनोआ* के पौधों से प्राप्त सूखा पका हुआ अनाज है जिसका स्पेनिन्स धुलाई, सफाई, डिह्यूलिंग या अन्य किसी अनुकूलित प्रक्रिया द्वारा निकाला जाता है। यह निम्नलिखित मानक सुनिश्चित करेगा, अर्थात्:

नमी	12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
वाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं, खनिज (असंगत मामला) पदार्थ भारतानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और 0.10 प्रतिशत भारतानुसार पशु मूल की अशुद्धियां होगी।
अन्य खाद्य अनाज	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
क्षतिग्रस्त अनाज	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
यूरिक अम्ल	100 मिग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं
सैपोनिन सामग्री	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं

**(2) खाद्य योजक**

उत्पाद में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट 'क' में अनुमतिप्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।

**(3) संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट**

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

**(4) खाद्य स्वच्छता**

उत्पाद की तैयारी और संचालन, खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय-समय पर जारी ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

**(5) पैकेजिंग और लेबलिंग**

खाद्य संरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

**(6) विश्लेषण प्रणाली**

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी पुस्तिका में निर्धारित अनुसार (ग) उप-विनियम 2.4.10. में, "मैक्रोनी उत्पाद" से संबंधित, खण्ड 17 के बाद, निम्नलिखित खण्ड को शामिल किया जाएगा, अर्थात्-

**“2. इंस्टैंट नूडल्स**

- (1) इंस्टैंट नूडल्स का अर्थ है गेहूँ के आटे/ चावल के आटे/ या किसी भी अनाज, बाजरा, फलियों के आटे से बने वे उत्पाद जो एफएसएस अधिनियम 2011 के उप-विनियम 2.4 के नियमों का पालन करते हों और आटा गूँदनें

में और आगे की प्रक्रिया में किसी भी मसाले सहित या रहित केवल पानी ही मुख्य अवयव हो। यदि आवश्यक हो तो स्टार्च, सूखे फल और सब्जियाँ, मेवे, खाने योग्य प्रोटीन और अंडे का पाउडर मिलाया जा सकता है। इसका प्रिजिलेटिनिजेशन की प्रक्रिया के प्रयोग द्वारा विवरण दिया जाता है और निर्जलीकरण चाहे वह जेल में तलने के द्वारा हो या एफएसएस (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) के अधिनियम, 2011 के 2.2 के अंतर्गत आने वाले किसी वसा या किसी भी अन्य पद्धति के कारण। उत्पाद तले हुए नूडल्स या बिना तले हुए नूडल्स के तौर पर पेश किए जाने चाहिए।

उत्पाद अच्छे विशिष्ट रंग, रूप, बनावट, सुगंध और स्वाद का होना चाहिए और मिलाए गए रंगों, अवांछित स्वाद, धूल, कीड़े मकोड़ों के लार्वा और सशुद्धियों या अन्य क्रिया भी बाहरी मामलों से मुक्त होनी चाहिए। यह निम्नलिखित मानक सुनिश्चित करेगा:

	तले हुये नूडल	बिना तले हुये नूडल
नमी	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं	13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
एसिड अघुलनशील राख (शुष्क आधार पर)	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
एसिड मान	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं	---

## (2) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद एवं सीजनिंग, यदि कोई हो, के साथ इसमें परिशिष्ट 'क' में अनुमति प्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।

## (3) संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट

उत्पाद एवं सीजनिंग, यदि कोई हो, के साथ, खाद्य संरक्षा एवं मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट) विनियम, 2011 का अलग से अनुपालन करना होगा।

## (4) खाद्य स्वच्छता

अ) उत्पाद की तैयारी और संचालन, खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

आ) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

## (5) पैकेजिंग और लेबलिंग

खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

मसाला, यदि कोई हो, इंस्टेंट नूडल्स के साथ पैकेज पर स्पष्ट रूप से लेबल लगाया जाएगा।

## (6) विश्लेषण प्रणाली

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी पुस्तिका में निर्धारित अनुसार।

यदि कोई इंस्टेंट नूडल्स या मसाला इसके साथ मिले हैं तो वे दो अलग उत्पाद होंगे और उनका अलग से परीक्षण किया जाएगा।

(घ) "स्टार्चयुक्त खाद्य" से संबंधित उप-विनियम 2.4.14 में, खण्ड 2 के लिए निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्

**“2. (1) टैपिओका साबूदाना या पाम साबूदाना**

टैपिओका साबूदाना या पाम साबूदाना से अभिप्रेत वह उत्पाद जो साबूदाने के कंद (मैनीहॉट एस्क्यूलैंटा क्रैंट्ज सेन. यूटीलीजीमा) या पाम साबूदाना (मैट्रोक्जिलॉन सागू एंड एम.रस्फी) से या स्टार्च से बना हो। उत्पाद बिल्कुल साफ, पौष्टिक ग्लोब्लेस या मोती के रंग, और माप का होना चाहिए जिसका विशेष स्वाद और सुगंध हो।

(2) यह कीट संक्रमण, जीवित या मृत कीटों, धूल, बाहरी मामलों, मिलाए गए रंगों, दिखने वाले सांचा वृद्धि, ब्लीचिंग, सफेद करने वाले एजेंट या ऑप्टिकल व्हाइटनर, मीठा करने वाले एजेंट या अन्य मिलावट से मुक्त होना चाहिए। इसके अतिरिक्त, उत्पाद को निम्नलिखित मानकों को सुनिश्चित करना होगा, अर्थात्:

नमी	11.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	0.40 प्रतिशत से अधिक नहीं
अघुलनशील एसिड राख (शुष्क आधार पर)	0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं
स्टार्च (शुष्क आधार पर)	98.0 प्रतिशत से कम नहीं
प्रोटीन (शुष्क आधार पर)	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
कच्चा फाइबर (शुष्क आधार पर)	0.20 प्रतिशत से अधिक नहीं
जलयुक्त रस का pH मान	4.5 से 7.0
लोव्री बांड पैमाने पर चीनी मिट्टी क्वेट में जिलेटिन अल्कालाइन पेस्ट का रंग, ..... से गहरा नहीं	0.4R+1.5Y
सल्फर डाइआक्साइड सामग्री	100 पीपीएम से अधिक नहीं

**2. खाद्य सहयोज्य**

उत्पाद परिशिष्ट 'क' में अनुमति प्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।

**3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट**

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

**4. खाद्य स्वच्छता**

अ) उत्पाद की तैयारी और संचालन, खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

आ) उत्पाद के परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

**5. पैकेजिंग और लेबलिंग**

खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

**6. विश्लेषण प्रणाली**

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी पुस्तिका में निर्धारित अनुसार।”

(ड) "बेकरी उत्पाद से संबंधित उप-विनियम 2.4.15 के बाद, निम्नलिखित उप-विनियम शामिल किया जाएगा, अर्थात्

#### “2.4.16 बाजरे का आटा

1. बाजरे के आटे से अभिप्रेत वह उत्पाद जो भोजन की प्रक्रिया के माध्यम से बाजरे के अनाज (पेनीसेटम एमेरिकैनन एल.) से प्राप्त होता है। यह असामान्य स्वाद, गंध और जीवित कीटों से मुक्त होना चाहिए। यह गंदगी (मृत कीटों सहित जानवर मूल अशुद्धियों) से भी मुक्त होना चाहिए। यह निम्नलिखित मानक सुनिश्चित करेगा

नमी	13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
कुल राख	शुष्क आधार पर 0.8 से 1.0 प्रतिशत
प्रोटीन (N×5.7)	शुष्क आधार पर 8.0 प्रतिशत से कम नहीं
वसा	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
कच्चा फाइबर	शुष्क आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
कण आकार	1 मिमी की छलनी से गुजरेगा

#### 2. खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुमतिप्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।

#### 3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

#### 4. खाद्य स्वच्छता

उत्पाद की तैयारी और संचालन, खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय-समय पर जारी ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

#### 5) पैकेजिंग और लेबलिंग

खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम, 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

#### 6. विश्लेषण प्रणाली

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण प्रणाली संबंधी नियमावली में निर्धारित अनुसार”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./344/16(187क्यू)]

**नोट:** मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ.सं.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 फरवरी, 2015
- (vi) एफ. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015
- (vii) एफ. सं. पी.15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015
- (viii) एफ. सं. पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015
- (ix) एफ. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवंबर, 2015
- (x) एफ. सं. पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (xi) एफ. सं. पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (xii) एफ.सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड/एसपी (मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद)/एसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016
- (xiii) एफ. सं. 3-16/विशिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य योजक)/एफएसएसएआई-2014 तारीख 3 मई, 2016
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14एफ/अधिसूचना (न्यूट्रास्यूटिकल)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016
- (xvii) फा.सं. 1-120(1)/मानक/करिणत/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016,
- (xviii) एफ.सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितम्बर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितम्बर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12/विन./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) फा. सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016 और
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(पानी एवं पेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016।

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**

**(Food Safety and Standards Authority of India)**

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 2nd December, 2016

**F. No. 2/Std/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016.**—The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India 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 sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in);

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

### Draft Regulations

1. **Short title and commencement.**— (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016.

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

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.4 relating to “CEREALS and CEREAL PRODUCTS”,-

(a) In sub-regulation 2.4.2 relating to “MAIDA”, after clause 3, the following clause shall be inserted, namely-

‘4. (1) “Durum wheat maida” means the product prepared from grains of durum wheat (*Triticum durum* Desf.) by grinding or milling processes in which the bran and germ are essentially removed and the remainder is comminuted to a suitable degree of fineness, which shall conform to the following standards, namely:-

Moisture	Not more than 13.0 per cent.
Total Ash	Not more than 1.75 per cent. on dry basis
Acid insoluble ash in dilute HCL	Not more than 0.15 per cent. on dry basis
Protein	Not less than 11.0 per cent. on dry basis
Alcoholic Acidity (with 90 per cent. alcohol expressed as H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Not more than 0.12 per cent.
Particle Size	Minimum 80 per cent. shall pass through a 315 micron silk gauze or man-made textile sieve

**(2) Food additives:**

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

**(3) Contaminants, toxins and residues:**

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

**(4) Food Hygiene:**

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006 (34 of 2006).

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

**(5) Packaging and Labelling:**

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

**(6) Method of Analysis :**

The method of analysis shall be, as provided in the relevant FSSAI Manual on Method of Analysis of Food’;

(b) in sub-regulation 2.4.6 relating to “Food grains”, after clause 17, the following clause shall be inserted, namely:-

‘18. **Quinoa:** (1) “Quinoa” means the dried matured grains obtained from the plants of *Chenopodium quinoa* from which Saponins have been removed by washing, scouring, dehulling or by any other suitable process. which shall conform to the following Standards, namely:-

Moisture	Not more than 12.0 per cent.
Extraneous Matter	Not more than 1 per cent. by weight of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin



Other edible grains	Not more than 0.5 per cent.
Damaged grains	Not more than 3.0 per cent.
Uric acid	Not more than 100 mg/kg
Saponin Content	Not more than 0.1 per cent.

**(2) Food additives:**

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

**(3) Contaminants, toxins and residues:**

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

**(4) Food hygiene:**

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006 (34 of 2006).

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

**(5) Packaging and Labelling :**

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

**(6) Method of Analysis:**

The method of analysis shall be as provided in the relevant FSSAI Manual on Methods of Analysis of Food’;

(c) in sub-regulation 2.4.10 relating to “MACARONI PRODUCTS”, after clause 1, the following clause shall be inserted, namely:-

**‘2. Instant noodles: (1)** “Instant Noodle (not applied to noodle seasoning)” means product prepared from wheat flour or rice flour or flour of any other cereals, millets and legumes covered in sub-regulation 2.4 of regulations or combination thereof and water as the main ingredient, with or without the addition of spices by kneading the dough and extending it, and starches, *dried fruits and vegetables, nuts, edible protein and egg powder may be added, if required.*

(2) It is characterised by the use of pregelatinization process and dehydration either by frying in any oil or fat covered under sub-regulation 2.2 or by other methods, and the product shall be presented as Fried noodles or Non-fried noodles.

(3) The product shall be of good characteristic colour, appearance, texture, aroma and taste and shall be free from added colour, undesirable taste, dirt, insect’s larvae and impurities or any other extraneous matter, which shall conform to the following standards, namely:-

S. No.		Fried Noodles	Non-Fried Noodles
(a)	Moisture	Not more than 10.0 per cent.	Not more than 13.0 per cent.
(b)	Acid insoluble ash (on dry basis )	Not more than 0.3 per cent.	Not more than 0.3 per cent.
(c)	Acid Value	Not more than 2.0 per cent.	---

**(2) Food additives:**

The product and the seasoning, if any, accompanying it may contain food additives permitted in Appendix A.

**(3) Contaminants, toxins and residues**

The product and the seasoning, if any, accompanying it shall separately comply with the provision of the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

**(4) Food Hygiene**

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006(34 of 2006).

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

**(5) Packaging and Labelling**

(a) The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

(b) The seasoning, if any, accompanying the instant noodles shall be labelled distinctly on the package.

**(6) Method of Analysis**

The method of analysis shall be as provided in the relevant FSSAI Manual on Methods of Analysis of Food, and the instant noodles and the seasoning, if any, accompanying it are two separate products and hence shall be tested separately’;

(d) in sub-regulation 2.4.14 relating to “STARCHY FOODS”, for clause 2, the following clause shall be substituted, namely:-

‘2. (1) “Tapioca Sago or Palm Sago” means the product made from the starch obtained either from Sago Palm (*Metroxylon sago and M.rumphii*) or tubers of tapioca (*Manihot esculenta crantz syn. Utilissima*), which shall be hard, clean, wholesome globules or pearls of uniform colour, shape and size having characteristic taste and flavour.

(2) It shall be free from insect infestation, live and dead insects, dirt, extraneous matter, added colouring matter, visible mould growth, bleaching, whitening agents or optical whiteners, sweetening agents or any other adulterant, and the product shall comply with the following standards, namely:-

Moisture	Not more than 11.0 per cent.
Total Ash (on dry basis)	Not more than 0.40 per cent.
Acid insoluble ash (on dry basis)	Not more than 0.10 per cent.
Starch (on dry basis)	Not less than 98.0 per cent.
Protein (on dry basis)	Not more than 0.3 per cent.
Crude fibre (on dry basis)	Not more than 0.20 per cent.
pH of aqueous extract	4.5 to 7.0
Colour of gelatinized alkaline paste in the porcelain cuvette on the lovibond scale not deeper than	0.4R+1.5Y
Sulphur Dioxide content	Not more than 100 ppm

**(3) Food additives:**

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

**(4) Contaminants, toxins and residues:**

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

**(5) Food hygiene:**

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Part II to the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006 (34 of 2006).

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

**(6) Packaging and Labelling:**

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulation, 2011.

**(7) Method of Analysis :**

The method of analysis shall be as provided in the relevant FSSAI Manual on Methods of Analysis of Food.’

(e) after sub-regulation 2.4.15 relating to “BAKERY PRODUCTS”, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

**‘2.4.16 Pearl Millet Flour :**

- (1) “Pearl Millet flour” means the product obtained from pearl millet grains (*Pennisetum americanum* L.) through a process of milling, which shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origins, including dead insects), and shall conform to the following standards, namely:-

Moisture	Not more than 13.0 per cent.
Total Ash	0.8 to 1.0 per cent. on dry basis
Protein (N×5.7)	Not less than 8.0 per cent. on dry basis
Fat	Not more than 6.0 per cent.
Crude Fibre	Not more than 1.5 per cent. on dry basis
Particle Size	shall pass through 1mm sieve

**(2) Food Additives**

The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

**(3) Contaminants, toxins and residues**

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

**(4) Food hygiene**

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006 (34 of 2006).

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

**(5) Packaging and Labelling**

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulation, 2011.

**(6) Method of Analysis**

The method of analysis shall be as provided in the relevant FSSAI Manual on Methods of Analysis of Food’.

PAWAN KUMAR AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./344/16 (187Q)]

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

- (i) F. No. 4/15015/30/2011 dated the 7<sup>th</sup> June, 2013;
- (ii) F. No. P.15014/1/2011-PFA dated the 27<sup>th</sup> June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012 dated the 12<sup>th</sup> July, 2013;
- (iv) F. No. P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5<sup>th</sup> December, 2014;
- (v) F. No. 1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17<sup>th</sup> February, 2015;
- (vi) F. No. 4/15015/30/2011 dated the 4<sup>th</sup> August, 2015;
- (vii) F. No. P.15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4<sup>th</sup> November, 2015;
- (viii) F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4<sup>th</sup> November, 2015;
- (ix) F. No. 7/15015/30/2012, dated the 13<sup>th</sup> November, 2015;
- (x) F. No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI dated the 13<sup>th</sup> November, 2015;
- (xi) F. No. P.15025/261/2013-PA/FSSAI dated the 13<sup>th</sup> November, 2015;
- (xii) F. No. 1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11<sup>th</sup> January, 2016;
- (xiii) F. No. 3-16/Specified Foods/Notification (Food Additive)/FSSAI-2014 dated 3<sup>rd</sup> May, 2016.
- (xiv) F. No. 15-03 Enf/FSSAI/2014, dated 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals) /FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F. No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F. No.1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, 23rd August, 2016
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F. No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F. No. 11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016 and
- (xxii) F. No. Stds/ SP (Water & Beverages) Notif(2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016.