



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 155]

नई दिल्ली, शुक्रवार, अप्रैल 13, 2018/चैत्र 23, 1940

No. 155]

NEW DELHI, FRIDAY, APRIL 13, 2018/CHAITRA 23, 1940

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 10 अप्रैल, 2018

फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण का, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 की उपधारा (2) के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव है, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और ओषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेजे जा सकेंगे या regulation@fssai.gov.in पर मेल किए जा सकेंगे।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के भीतर प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. **नाम एवं प्रारंभ – (1)** इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2018।

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

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 (यहाँ के पश्चात यह विनियम निर्दिष्ट कहा गया है) के,-

(क) विनियम 2.5 के,-

(i) उप-विनियम 2.5.2 में, खंड 7 की जगह निम्नलिखित खंड रखे जाएँ, अर्थात्,-

“7. सूअर का ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित मांस:

(1) इस मानक में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड सूअर के कच्चे मांस, सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों अथवा खाद्य छिछड़ों सहित सूअर के ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित मांस पर लागू होते हैं।

(2) इस खंड के प्रयोजन के लिए,-

(क) “सूअर के मांस” से घरेलू सूअरों का खाद्य अंग अभिप्रेत है;

(ख) ‘सूअर के ताजा मांस’ से सूअर का वह मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;

(ग) “सूअर का शीतित मांस” से सूअर का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0 से 7°C के बीच बना रहा हो;

(घ) “सूअर का प्रशीतित मांस” से सूअर का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;

(ङ) “सूअर के खाद्य छिछड़े” से अभिप्रेत हत सूअर से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;

(3) सूअर के मांस का निम्नलिखित तीन प्रकारों में वर्गीकरण किया जा सकता है, अर्थात्,-

(क) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित लोथ;

(ख) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित टुकड़े, जो निम्नलिखित उप-प्रकार के हो सकते हैं, अर्थात्,-

(i) पुट्टा,

(ii) कंधा,

(iii) कमर,

(iv) टेंडर लोइन,

(v) अतिरिक्त पसली,

(vi) बट,

(vii) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित खाद्य छिछड़े;

- (4) सूअर के किसी भी प्रकार के मांस के अंत्य उत्पाद में नमी अंश 70% से 72% , प्रोटीन अंश 20% से 22% और वसा अंश 5% से 6% हो;
- (5) सूअर के मांस का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाए। भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत सूअर के शीतित मांस का उपभोग 2 से 4 दिनों में कर लिया जाए। सूअर के प्रशीतित मांस का उपभोग 10 महीनों के अंदर कर लिया जाए।

8. ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित बीफ

- (1) इस मानक में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड कच्चे बीफ, सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों अथवा खाद्य छिछड़ों सहित ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित बीफ पर लागू होते हैं।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
- (क) "बीफ" से भैंस सहित बोवाइन पशुओं के खाद्य अंग अभिप्रेत हैं;
- (ख) "ताजा बीफ" से वह बोवाइन मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
- (ग) "शीतित बीफ" से वह ताजा बोवाइन मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0 से 7°C के बीच बना रहा हो;
- (घ) "प्रशीतित बीफ" से वह शीतित बोवाइन मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;
- (ङ) "बीफ के खाद्य छिछड़े" से अभिप्रेत हत बोवाइन पशुओं से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;
- (3) बीफ निम्नलिखित तीन प्रकार का हो, अर्थात्,-
- (क) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित लोथ;
- (ख) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित टुकड़े, जो निम्नलिखित उप-प्रकार के हो सकते हैं, अर्थात्,-
- (i) गोल
- (ii) ऊपरी हिस्सा
- (iii) निचला हिस्सा

- (iv) नक्कल
- (v) नितंब
- (vi) पुट्टा
- (vii) शॉर्ट लोइन
- (viii) टेंडर लोइन
- (ix) पार्श्व भाग
- (x) पसली
- (xi) शॉर्ट प्ले
- (xii) स्क्वेअर-कट
- (xiii) चक
- (xiv) चक टेंडर
- (xv) सीने का मांस
- (xvi) ब्लेड
- (xvii) शिन और शैंक

(ग) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित छिछड़े

- (4) अंत्य उत्पाद में नमी अंश 68% से 77% , प्रोटीन अंश 17.5% से 23.5% और वसा अंश 8% से 12% हो; भैंस के मांस में वसा अंश 1 से 3% हो।
- (5) बीफ का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए भंडारण -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाए। भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित बीफ का उपभोग 2 से 4 दिनों में कर लिया जाए। प्रशीतित बीफ का उपभोग 12 महीनों के अंदर कर लिया जाए।

9. ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित शेषों अथवा बकरी का मांस:

- (1) इस मानक में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड बकरी के सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों अथवा खाद्य छिछड़ों सहित ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित शेषों पर लागू होते हैं।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
 - (i) 'शेषों' से घरेलू बकरियों का खाद्य अंग अभिप्रेत है;
 - (ii) "ताजा शेषों" से बकरी का वह मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
 - (iii) "शीतित शेषों" से बकरी का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0 से 7°C के बीच बना रहा हो;

- (iv) "प्रशीतित शेवों" से बकरी का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;
- (v) "शेवों के खाद्य छिछड़े" से अभिप्रेत हत बकरी से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;
- (3) शेवों निम्नलिखित तीन प्रकार का हो, अर्थात्,-
- (क) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित लोथ
- (ख) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित टुकड़े जो निम्नलिखित उप-प्रकारों के हो सकते हैं, अर्थात्,-
- (i) टाँगें
- (ii) कमर
- (iii) रैक
- (iv) सीना
- (v) शेंक
- (vi) कंधे
- (ग) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित खाद्य छिछड़े
- (4) अंत्य उत्पाद में नमी अंश 74% से 76% , प्रोटीन अंश 20% से 22% और वसा अंश 2% से 4% हो।
- (5) शेवों का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए भंडारण -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाए। भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित शेवों का उपभोग 2 से 4 दिनों में कर लिया जाए। प्रशीतित शेवों का उपभोग 12 महीनों के अंदर कर लिया जाए।

10. भेड़ का ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित मांस:

- (1) इस मानक में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड भेड़ के सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों अथवा खाद्य छिछड़ों सहित भेड़ के ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित मांस पर लागू होते हैं।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
- (क) "भेड़ के मांस" घरेलू भेड़ों का खाद्य अंग अभिप्रेत है;
- (ख) "भेड़ के ताजा मांस" से भेड़ का वह मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
- (ग) "भेड़ के शीतित मांस" से भेड़ का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0 से 7°C के बीच बना रहा हो;

- (घ) “भेड़ के प्रशीतित मांस” से भेड़ का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;
- (ङ) “भेड़ के मांस के खाद्य छिछड़े” से अभिप्रेत हत भेड़ से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;
- (3) भेड़ का मांस निम्नलिखित तीन प्रकार का हो:
- (क) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित लोथ;
- (ख) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित कटे अंग, जो निम्नलिखित उप-प्रकार के हो सकते हैं:-
- (i) टाँगे
- (ii) कमर
- (iii) रैक
- (iv) सीना
- (v) शेंक
- (vi) कंधे
- (ग) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित खाद्य छिछड़े
- (4) अंत्य उत्पाद में नमी अंश 68% से 72% , प्रोटीन अंश 20% से 22% और वसा अंश 8% से 10% हो।
- (5) भेड़ के मांस का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए भंडारण -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाए। भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित शेवों का उपभोग 2 से 4 दिनों में कर लिया जाए। प्रशीतित शेवों का उपभोग 12 महीनों के अंदर कर लिया जाए।

11. ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित कुक्कुट मांस:

- (1) इस मानक में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड कुक्कुट के सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों अथवा खाद्य छिछड़ों सहित ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित कुक्कुट मांस पर लागू होते हैं।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
- (क) “कुक्कुट मांस” से अभिप्रेत कुक्कुट पक्षियों का खाद्य अंग है;
- (ख) “कुक्कुट का ताजा मांस” से वह कुक्कुट मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;

- (ग) "कुक्कुट का शीतित मांस" से कुक्कुट का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0 से 7°C के बीच बना रहा हो;
- (घ) "कुक्कुट का प्रशीतित मांस" से कुक्कुट का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;
- (3) कुक्कुट का साफ मांस निम्नलिखित तीन प्रकार का हो:-
- (क) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित लोथ;
- (ख) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित कटे अंग, जो निम्नलिखित उप-प्रकार के हो सकते हैं:-
- (i) टाँग (जाँघ और चोब);
- (ii) सीना
- (iii) ड्रम्मेट
- (iv) पंख
- (ग) ताजा अथवा शीतित अथवा प्रशीतित खाद्य छिछड़े।
- (4) अंत्य उत्पाद में नमी अंश 60% से 74.86% , प्रोटीन अंश 19.50% से 23.20% और वसा अंश 3.50% से 18% हो।
- (5) कुक्कुट मांस का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए भंडारण - 18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाए। भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित कुक्कुट मांस का उपभोग 2 से 4 दिनों में कर लिया जाए। प्रशीतित कुक्कुट मांस का उपभोग 12 महीनों के अंदर कर लिया जाए।

टिप्पणी: खंड 7, 8, 9, 10, 11 और 12 के अंतर्गत विनियम 2.5.2 में दिए गए उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करें:

- (क) मांस और कुक्कुट उत्पादों के उत्पादक अथवा विपणक औषध एवं प्रसाधन सामग्री नियमों के अंतर्गत जारी अधिसूचनाओं अथवा परामर्शिकाओं के साथ-साथ पशु पालन, डेयरी और मत्स्य-पालन विभागों द्वारा खाद्य उत्पादी पशुओं अथवा कुक्कुट पक्षियों में पशु औषधियों (प्रतिजैविक और वृद्धि प्रेरक) के उपयोग अथवा उन द्वारा उपभोग के संबंध में जारी अधिसूचनाओं और परामर्शिकाओं का पालन करें।
- (ख) पशुओं अथवा कुक्कुट पक्षियों के मांस उत्पादन में जीन-परिवर्तन तकनीकों का प्रयोग निषिद्ध है।
- (ग) मांस और पशुओं, विशेषकर गाय और इसकी संततियों, के अस्थि-चूर्ण, आंतरिक अंगों, ब्लड मील और ऊतकों का उपयोग निषिद्ध है।
- (घ) जिन स्थानों पर गो अथवा भेड़ अथवा बकरी वंशीय मूल के पशुओं के मांस का उत्पादन किया जाता है अथवा उनका वध किया जाता है अथवा उनके मांस का प्रसंस्करण किया

जाता है, वहाँ सूअर वंशीय मूल के पशुओं के मांस के उत्पादन के लिए पशुओं का उत्पादन अथवा वध अथवा प्रसंस्करण निषिद्ध है।

(ड) पात्र मांस उत्पादों का आयात आशयित होने की स्थिति में उन्हें बाजार में आने देने से पहले उपरोक्त सभी बातों का अनुपालन सुनिश्चित कराने के लिए उपयुक्त निरीक्षण और प्रमाणन प्रक्रिया होनी चाहिए।

(ख) उक्त विनियमों के उप-विनियम 2.5.2 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम जोड़ा जाए, अर्थात्,-

“2.5.3 अंडा और अंडा उत्पाद:

1. ताजा अंडे:

(1) ताजा अंडे से वे अंडे अभिप्रेत हैं, जिन्हें धोया अथवा पौछा न गया हो और जिन्हें सप्ताह में कम से एक बार प्राप्त किया जाता है और जिनकी पैकिंग और ग्रेडिंग पैकिंग स्थान पर आने के अगले कार्य-दिवस से अनधिक समय में की जाए।

(2) इस खंड में निर्दिष्ट मानक टूटे हुए, उष्मायित अथवा पकाए हुए अंडों को छोड़कर कुक्कुट प्रजाति अथवा पक्षियों द्वारा दिए हुए उन खोलदार अंडों पर लागू होते हैं, जो सीधे मानव उपभोग अथवा अंडा उत्पाद बनाने के लिए आशयित हों।

(3) अंडों का खोल साफ और अदूषित हो और चटकन, रिसाव तथा बीट के संदूषण से मुक्त हो।

(4) विभिन्न कुक्कुट प्रजातियों के साबुत अंडों में मुख्य रासायनिक संघटकों की न्यूनतम अपेक्षाएँ:

रासायनिक संघटक	चूजा	टर्की	गिन्नी फाउल	बटेर	बतख	हंस
जल (%)	72.8-75.6	71.6-75.7	71.3-74.1	73.1-76.4	68.2-71.4	68.9-72.3
प्रोटीन (%)	12.8-13.4	12.6-13.6	12.8-14.2	12.5-13.4	13.1-14.2	13.4-14.3
वसा (%)	10.5-11.8	10.8-12.6	11.2-12.8	10.6-11.7	13.8-15.0	12.4-13.6
कार्बोहाइड्रेट (%)	0.3-1.0	0.6-0.8	0.7-0.9	0.8-1.0	1.1-1.3	11.1-1.3
एश (%)	0.8-1.0	0.7-0.9	0.7-0.1	1.0-1.2	0.9-1.0	1.0-1.4

(ग) उक्त विनियमों के विनियम 2.6 के उप-विनियम 2.6.1 में खंड 17 के बाद निम्नलिखित खंड जोड़े जाएँ, अर्थात्:-

“18. जीवित और कच्चे द्विवाल्वी मोलस्क:

इस खंड में निर्दिष्ट मानक उन द्विवाल्वी जीवित और कच्चे मोलस्कों पर लागू होता है, जिनके लक्षित जीवाणुओं को कम अथवा सीमित करने के लिए उनका खोल उतार लिया गया हो अथवा प्रशीतन अथवा प्रसंस्कृत कर लिया गया हो परन्तु जीवित द्विवाल्वी मोलस्कों के ऐंद्रिक लक्षण अनिवार्यतः रखे गए हों। कच्चे द्विवाल्वी मोलस्कों का विपणन प्रशीतित अथवा शीतित अवस्था में किया जाता है। जीवित और कच्चे दोनों द्विवाल्वी मोलस्क सीधे उपभोग अथवा आगे प्रसंस्करण के लिए आशयित हो सकते हैं। अंत्य उत्पाद केवल उपचालक पेशी होने की स्थिति में यह मानक लागू नहीं होता।

(1) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क

- (क) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क वे उत्पाद हैं जो उपभोग से तुरंत पहले जीवित होते हैं। ये खोल के साथ परोसे जाते हैं।
- (ख) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क या तो मानव उपभोग के लिए अनुमोदित एकत्रण क्षेत्र से या शोधन की अनुमोदित पद्धति, उदाहरणार्थ रिलेइंग या शुद्धिकरण, के लिए एकत्रण हेतु अनुमत वर्गीकृत क्षेत्र से जीवित प्राप्त किए जाते हैं। रिलेइंग और शुद्धिकरण दोनों क्षेत्राधिकार वाली किसी सरकारी एजेंसी के उपयुक्त नियंत्रणाधीन किए जाएँ।
- (ग) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क में ताजगी के ऐंट्रिक लक्षण होने के साथ-साथ वह थाप देने पर उपयुक्त प्रतिक्रिया करे (उदाहरणार्थ शेलफिश थाप देने पर सिमट जाएगी) तथा यह संबंधित प्रजाति से परिचित विशेषज्ञों द्वारा यथानिर्धारित बाहरी पदार्थ से मुक्त हो।
- (घ) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना यूनिट में निम्नलिखित में से कोई गुणधर्म होने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा, अर्थात्,-
- (i) बाहरी सामग्री: नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती, जो द्विवाल्वी मोलस्क से प्राप्त न की गई हो और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (ii) मृत अथवा क्षतिग्रस्त उत्पाद.- मृत उत्पाद का पता थाप देने पर कोई प्रतिक्रिया न होने से लगाया जाता है (अर्थात् शेलफिश थाप देने पर सिमट जाएगी)। क्षतिग्रस्त उत्पाद में वह उत्पाद शामिल है जो इस सीमा तक क्षतिग्रस्त हो कि वह जैविक रूप से और अधिक क्रियाशील न रह सके। नमूना इकाई में संख्यानुसार 5% से अधिक मृत अथवा क्षतिग्रस्त द्विवाल्वी मोलस्क होने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा।
- (ङ) जीवित द्विवाल्वी मोलस्कों की लेबलिंग उत्पाद के उपयुक्त भार, संख्या, प्रति इकाई भार में संख्या अथवा आयतनानुसार की जाए।
- (च) बिक्री के समय द्विवाल्वी मोलस्क जीवित हो।
- (2) कच्चे द्विवाल्वी मोलस्क
- (क) सीधे उपभोग के लिए प्रसंस्कृत अथवा आगे प्रसंस्करण हेतु वे कच्चे द्विवाल्वी मोलस्क जो प्रसंस्करण आरंभ करने से तुरंत पहले जीवित थे।
- (ख) कच्चे द्विवाल्वी मोलस्क मानव उपभोग के लिए उपयुक्त गुणता के हों।
- (ग) प्रयुक्त सभी संघटक खाद्य ग्रेड गुणता के हों और खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम 2011 के अनुरूप हों।
- (घ) दोषों की परिभाषाएँ.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाए, अर्थात्,-
- (i) गहरा निर्जलीकरण.- नमूना इकाई में द्विवाल्वी मोलस्कों के भार से 10% से अधिक अथवा ब्लॉक के सतही क्षेत्र के 10% से अधिक क्षेत्र में आर्द्रता की अतिशय हानि दर्शाती है, जो सतह पर सफेद अथवा असाधारण रंग के रूप में दिखाई देती है और मांस के रंग पर छा जाती है और सतह के नीचे तक चली जाती है, और जिसे द्विवाल्वी मोलस्कों की दिखावट को अनुचित रूप से

प्रभावित किए बिना चाकू अथवा अन्य किसी तीखे औजार से खुरच कर आसानी से नहीं हटाया जा सकता।

- (ii) बाहरी सामग्री: नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती, जो द्विवाल्वी मोलस्क से प्राप्त न की गई हो और उसे बढ़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत देती हैं।
- (iii) गंध अथवा सुवास.- अपघटन अथवा बासीपन की संकेतक सतत और स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध अथवा सुवास।
- (iv) गठन.- अपघटन का संकेतक मांस का टूटा हुआ गठन, जिसमें मांसपेशियों की संरचना गूदेदार अथवा लेई जैसी हो जाती है।
- (ड) लेबल पर भंडारण की वे अवस्थाएँ और तापमान निर्दिष्ट किए जाएँ, जिनसे परिवहन, भंडारण अथवा वितरण के दौरान उत्पाद को सुरक्षित अथवा जीवनक्षम बनाए रखे।

19. स्टर्जियन कैवियर

- (1) इस खंड में शामिल मानक *Acipenseridae* कुल की मछली दानेदार स्टर्जियन कैवियर पर लागू होता है।
- (2) इस खंड के प्रयोजन के लिए,-
 - (क) "मछली के अंडे" से अभिप्रेत बीजांड उत्सर्जित न हुए वे अंडे हैं जो डिंबग्रंथि की नाल से अलग कर दिए गए हों। जलकृषि स्टर्जियनों के बीजांड उत्सर्जित अंडों का उपयोग किया जा सकता है।
 - (ख) "कैवियर" से अभिप्रेत वह उत्पाद है जो *Acipenseridae* कुल की मछली के अंडों पर खाद्य ग्रेड लवण लगाकर तैयार किया जाता है।
- (3) उत्पाद *Acipenseridae* कुल (चार जेनेरा *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* और *Scaphirhynchus* और इन जेनेरा की संकर प्रजाति) की स्टर्जियन मछलियों के अंडों से तैयार किया जाता है।
- (4) अंडे लगभग एक साइज के होते हैं और प्रयुक्त प्रजाति के अनुसार लाक्षणिक रंगीन होते हैं। रंग हल्के धूसर से काला अथवा हल्के पीले से पीताभ धूसर हो सकता है। भूरी आभा वाली और हरिताभ आभाएँ अनुमत हैं।
- (5) उत्पाद लवण डालकर बनाया जाता है और सीधे मानव उपभोग के लिए आशयित होता है। अंत्य उत्पाद का लवण अंश 3-5 ग्रा/100 ग्रा के बीच हो।
- (6) कैवियर की उपयुक्त प्रारंभिक तैयारी के बाद उत्पाद बीजाणु बनाने और न बनाने वाले रोगजनक सूक्ष्म जीवाणुओं की वृद्धि को रोकने के लिए पर्याप्त उपचार किया जाए अथवा अवस्थाओं से गुजारा जाए और यहाँ निर्धारित अवस्थाओं का पालन करे।
- (7) बीजांड उत्सर्जित अंडे मादा के बीजांड में हार्मोन प्रवेश करने के बाद प्राप्त किए जाते हैं। आसंजी परत हटाने और खोल को कठोर बनाने के लिए अंडों का उपयुक्त उपचार किया जाता है। बीजांड उत्सर्जित अंडे बनाने के लिए अनुमत हार्मोनों का उपयोग किया जा सकता है।
- (9) पैकेजिंग, भंडारण और खुदरा बिक्री के दौरान उत्पाद का तापमान 2 से 4°C बना रहे, जबकि थोक व्यापार, जिसमें भंडारण और परिवहन शामिल हैं, के लिए तापमान 0° से -4°C रहे।
- (10) कैवियर को गुणता-ह्रास से बचाए बिना उसका प्रशीतन और प्रशीतित भंडारण अनुमत नहीं है। जब तक गुणता स्तर में कमी को बचाने के लिए यह आवश्यक न हो।
- (11) उत्पाद को निम्नलिखित में से किसी एक में पैक किया जाए, अर्थात्,-

- (क) अंदर से स्थायी खाद्य लैकर अथवा इनैमल से लेपित धातु के टीन;
- (ख) काँच के जार;
- (ग) अन्य उपयुक्त खाद्य ग्रेड के धारक।
- (12) उत्पाद को बड़े धारकों से छोटे धारकों में ऐसी नियंत्रित अवस्थाओं में दुबारा पैक करना अनुमत है, जिनसे उसकी गुणता और सुरक्षा बनी रहे। विभिन्न स्टर्जियन प्रजातियों अथवा खेप के कैवियर को मिलाना अनुमत नहीं है।
- (13) अनिवार्य संघटन और गुणता संबंधी घटक.-
- (क) कैवियर जेनेरा की जैविक प्रजातियों के अदूषित और स्वास्थ्यकर स्टर्जियनों से निकाले गए मछली के उन अंडों से तैयार किया जाए जो मानव उपभोग के लिए ताजा बेचे जाने के उपयुक्त हों।
- (ख) लवण खाद्य ग्रेड गुणता का हो और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.9.30 के अनुरूप हो।
- (14) दोषों की परिभाषाएँ.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाए, अर्थात्,-
- (क) बाहरी पदार्थ.- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती, जो स्टर्जियन अंडों से प्राप्त न की गई हो और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (ख) गंध अथवा सुवास.- अपघटन, आक्सीकरण, अथवा आहार के स्वाद (जलकृषि में पाली गई मछली में), अथवा बाहरी पदार्थ से संदूषण (यथा ईंधन तेल) की संकेतक सतत और स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध अथवा सुवास से प्रभावित उत्पाद।
- (ग) एकरूपता और अवस्था.- कैवियर दानों पर ऐसा सख्त कवर होना, जिसे आसानी से चबाया न जा सके अथवा जो पतला हो।
दानों को अलग करने का प्रयास करने पर बाहरी झिल्लियों का टूटना।
टूटे अंडों अथवा द्रव की मौजूदगी।
- (घ) आपत्तिजनक पदार्थ.- तैयार कैवियर में झिल्लियों के अवशेष अथवा उत्सर्जित वसा की मौजूदगी आपत्तिजनक होगी।
- (15) केवल खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में अनुमत खाद्य सहयोग्य पदार्थों का उपयोग किया जाए। रंगों और गठनकारी अभिकर्मकों का उपयोग अनुमत नहीं है।

20. मछली साँस:

- (1) इस खंड में निर्दिष्ट मानक मछली के उस साँस पर लागू होता है जिसे मछली और नमक मिलाकर किण्वन द्वारा तैयार किया जाता है और जिसमें किण्वन प्रक्रिया को पूरा करने के लिए योजित अन्य संघटक हो सकते हैं। उत्पाद सीजनिंग, अथवा मसाले अथवा खाद्य के संघटक के रूप में सीधे उपयोग के लिए आशयित होता है। यह मानक अम्लीय जल-अपघटन द्वारा तैयार किए मछली के साँस पर लागू नहीं होता।
- (2) मछली का साँस नमकीन स्वाद और मछली के सुवास वाला पराभासी, गंदलापनरहित द्रव उत्पाद होता है, जो मछली और लवण के मिश्रण के किण्वन से तैयार किया जाता है।
- (3) उत्पाद मछली में नमक मिलाकर तैयार किया जाता है और इसे ढके धारकों अथवा टैंकों में किण्वित किया जाता है। शेष प्रोटीन, मत्स्य सुवास और गंध के निष्कर्षण के लिए किण्वन प्रक्रिया को बढ़ाने के लिए लवण जल डालकर उत्तरवर्ती निष्कर्षण किया जा सकता है। किण्वन प्रक्रिया में सहायता के लिए अन्य संघटक डाले जा सकते हैं।

- (4) मछली का साँस अदूषित और स्वास्थ्यकर मछली अथवा उसके अंगों से ऐसी अवस्था में तैयार किया जाए, जिससे वह मानक उपभोग के लिए ताजा बेचा जा सके।
- (5) दिखावट, गंध और स्वाद के संबंध में ऐंद्रिक मानदंड निम्नानुसार स्वीकरणीय होंगे:
- (क) मछली का साँस पराभासी, गंदलापनरहित हो लवण क्रिस्टलों के अलावा तलछट रहित हो;
- (ख) मछली के साँस में उत्पाद की लाक्षणिक गंध और स्वाद हो;
- (ग) उत्पाद बाहरी सामग्री से मुक्त हो।
- (6) उत्पाद में निम्नलिखित रासायनिक गुणधर्म हों:-
- (क) कुल नाइट्रोजन अंश: 10ग्रा/ली से अन्यून। देश की पसंद होने पर सक्षम प्राधिकारी नाइट्रोजन का न्यून स्तर निर्दिष्ट कर सकती है।
- (ख) अमीनो एसिड नाइट्रोजन अंश: कुल नाइट्रोजन अंश के 40% से अन्यून।
- (ग) pH: पारंपरिक उत्पाद के लिए 5.0 – 6.5 के बीच; परंतु किण्वन में सहायता के लिए संघटक डाले जाने पर 4.5 से अन्यून।
- (घ) लवण: 200ग्रा/ली से अन्यून, NaCl के रूप में परिकलित।
- (7) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाए, अर्थात्,-
- (क) बाहरी पदार्थ.- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती, जो लवण और मछली से प्राप्त न की गई हो और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (ख) दिखावट.- तलछट (NaCl क्रिस्टलों के अलावा) और/अथवा गंदलेपन की मौजूदगी।
- (ग) गंध.- स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध से प्रभावित नमूना इकाई, उदाहरणार्थ सड़ी हुई, दुर्गंधित, विकृतगंध, गेमी, तिक्त इत्यादि।
- (घ) स्वाद.- विशिष्ट आपत्तिजनक स्वाद से प्रभावित नमूना इकाई, उदाहरणार्थ कड़वी, खट्टी, धातुक, दूषण इत्यादि।
21. द्रुत-प्रशीतित मछली स्टिक (फिश फिंगर), मछली के टुकड़े और मछली के कत्ले – ब्रैडिड अथवा लपसी सने:
- (1) यह मानक द्रुत-प्रशीतित मछली के मांस के खंडों से काटी गई अथवा मछली के मांस से बनाई गई मछली स्टिक (फिश फिंगर) और मछली के टुकड़ों, तथा ब्रैडिड और अलग-अलग अथवा जोड़कर लपसी-सने कच्चे अथवा अधपके तथा और आगे औद्योगिक प्रसंस्करण किए बिना सीधे मानव उपभोग के लिए पेश किए गए प्राकृतिक फिश फिल्लेटों पर लागू होता है।
- (2) इस खंड के प्रयोजन के लिए,-
- (क) मछली स्टिक (फिश फिंगर) से अभिप्रेत वह उत्पाद है जिसमें मछली के मांस का औसत प्रति शत कुल भार के 50% से कम न हो। प्रत्येक स्टिक 10 मिमी से कम मोटी न हो। कोटिंग सहित मछली के टुकड़े किसी भी आकृति, भार अथवा साइज का हो सकता है। मछली स्टिक अथवा टुकड़े एक ही प्रजाति की मछली अथवा एक जैसे ऐंद्रिक गुणधर्मों वाली कई प्रजातियों की मछलियों से तैयार किए जा सकते हैं।
- (ख) कत्ले मछली की लोथ की रीड की हड्डी के समांतर कटे त्वचासहित अथवा त्वचारहित अनियमित आकार और आकृति के कत्ले तथा उन कत्लों के टुकड़े होते हैं।

- (3) किसी उपयुक्त तैयारी के बाद उत्पाद को प्रशीतन प्रक्रिया से गुजारा जाए और वह इसके बाद दी गई शर्तों का अनुपालन करे।
 - (4) प्रशीतन प्रक्रिया किसी उपयुक्त उपकरण में ऐसी रीति से पूरी की जाए कि अधिकतम क्रिस्टलन की तापमान रेंज तेजी से गुजर जाए।
 - (5) द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया तब तक पूरी हुई न मानी जाए जब तक और जिस समय तक ताप स्थिरीकरण के बाद ताप केंद्र पर उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे कम न हो जाए। परिवहन, भंडारण और वितरण के दौरान उत्पाद की गुणता को बनाए रखने के लिए उसे हिमीकृत रखा जाए।
 - (6) अंतःवर्ती द्रुत-प्रशीतित सामग्री की उत्पाद की गुणता बनाए रखने वाली नियंत्रित अवस्थाओं में दुबारा पैकिंग अथवा उसका आगे औद्योगिक प्रसंस्करण करना तथा उसके बाद द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया दोहराना अनुमत है।
 - (7) द्रुत-प्रशीतित ब्रेडिड अथवा बैटर्ड मछली स्टिक (फिश फिंगर), ब्रेडिड अथवा बैटर्ड मछली के टुकड़े और ब्रेडिड अथवा बैटर्ड कत्ले मछली के कत्लों अथवा मछली के कीमा, अथवा उन्हें मिलाकर उनमें खाद्य मसाले मिलाकर बनाए जाते हैं और मानव उपभोग के लिए ताजा बिक्री वाली गुणता के होते हैं।
 - (8) उत्पाद में परीक्षित नमूना इकाई में औसतन 10मिग्रा/100ग्रा से अधिक हिस्टैमाइन न हो। यह हिस्टैमाइन की सूची में उल्लिखित क्लूपेडी, स्कोम्ब्रिडे, स्कोम्ब्रेसोकीडे, पोमेटोमिडे और कोरिफेनेडे कुल की सभी प्रजातियों पर लागू होगा।
 - (9) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाए, अर्थात्,-
 - (क) बाहरी सामग्री (पकी हुई).- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती, जो मछली (पैकिंग सामग्री को छोड़कर) से प्राप्त न की गई हो और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
 - (ख) काँट (पके हुए) ("काँटारहित" अभिनामित पैकों में).- प्रति किलो ग्राम 10 मिमी का अथवा उससे लम्बा एक काँटा; 5 मिमी का अथवा उससे छोटा काँटा तब तक दोष नहीं माना जाता, जब तक उसका व्यास 2 मिमी से अधिक न हो। (रीढ़ की हड्डी से जुड़े होने पर) काँट के निचले हिस्से की चौड़ाई 2 मिमी अथवा उससे कम होने पर अथवा उसे नाखून से आसानी से खुरचे जा सकने पर उसे अनदेखा कर दिया जाए।
 - (ग) गंध अथवा सुवास.- अपघटन, अथवा विकृतगंध अथवा आहार की संकेतक सतत और विशिष्ट आपत्तिजनक गंध और सुवास से प्रभावित नमूना इकाई।
 - (घ) परजीवियों द्वारा नमूना इकाई के भारानुसार 5% से अधिक अंश को प्रभावित करने के कारण आई मांस की असामान्यताओं, गठन संबंधी आपत्तिजनक लक्षणों, यथा मछली का मध्य भाग जिलेटनी होने के साथ-साथ किसी कत्ले अथवा नमूना इकाई में 86% से अधिक नमी होना तथा उसका गठन लेई जैसा होना।
 - (ङ) उत्पाद का भंडारण -18°C अथवा न्यून तापमान पर किया जाए और उसे लेबल पर घोषित किया जाए।
22. ताजा अथवा द्रुत-प्रशीतित कच्चे घोंघा उत्पाद
- (1) यह मानक निम्नलिखित उत्पाद श्रेणियों में पेक्टिनिडे कुल की द्विवाल्वी प्रजातियों पर लागू होता है:
 - (क) "ताजा अथवा द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस", जो घोंघा एडक्टर मस्सल का मांस होता है।
 - (ख) "ताजा अथवा द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस", जो घोंघा एडक्टर मस्सल मांस और संपृक्त रो होता है।

- (ग) “द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस”, अथवा “द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस”, योजित जल और/अथवा जल के विलयन और फॉस्फेटों सहित।
- (2) इस मानक में शामिल उत्पाद सीधे मानव उपभोग अथवा और आगे प्रसंस्करण के लिए आशयित हो सकते हैं।
- (3) यह मानक निम्नलिखित पर लागू नहीं होता:
- (क) एकस्टेंडर-मिश्र रूपित घोंघा मांस, अथवा फाइब्रोिनोजन अथवा अन्य बाइंडरों द्वारा आवद्ध; और
- (ख) साबुत घोंघा (जीवित, ताजा अथवा प्रशीतित जिसमें खोल तथा समग्र भीतरी अंग जुड़े होते हैं)।
- ये उत्पाद जीवित और कच्चे द्विवाल्वी मोलस्कों के मानक में शामिल हैं।
- (4) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
- (क) “ताजा अथवा द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस” खोल से एडक्टर मस्सल को पूरी तरह निकालकर और जीवित घोंघों के एडक्टर मस्सल से भीतरी अंग और रो को पूरी तरह अलग करके तैयार किया जाता है। घोंघा मांस में कोई योजित जल, फॉस्फेट अथवा अन्य संघटक नहीं होते। एडक्टर मस्सल को पूरा पेश किया जाता है।
- (ख) “ताजा अथवा द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस” खोल से एडक्टर मस्सल और संपृक्त रो को पूरी तरह निकालकर और यथासंभव रूप में सभी अन्य भीतरी अंग अलग करके तैयार किया जाता है। रो एडक्टर मस्सल से जुड़ा रहे। रो-ऑन घोंघा मांस में कोई योजित जल, फॉस्फेट अथवा अन्य संघटक नहीं होते। एडक्टर मस्सल और रो पूरे पेश किए जाते हैं।
- (ग) जल और/अथवा जल और फॉस्फेट विलयन योजित “द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस”, अथवा “द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस” में उत्पाद, और जल और/अथवा फॉस्फेट विलयन एवं ऐच्छिक रूप से लवण शामिल होते हैं।
- (5) अच्छी निर्माण रीतियों के अंतर्गत “घोंघा मांस”, और “द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस” तैयार करने के बाद उत्पादों को खंगाला जाता है, उनसे पानी निकाला जाता है और ऐसी रीति से भंडारित किया जाता है जिससे पानी का अवशोषण प्रौद्योगिकीय रूप से व्यावहारिक सीमा तक कम से कम हो सके। ताजा उत्पाद को 4°C अथवा उससे कम तापमान पर रखा जाए। द्रुत-प्रशीतन के लिए आशयित उत्पाद की द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया किसी उपयुक्त उपकरण में ऐसी रीति से पूरी की जाए कि अधिकतम क्रिस्टलन तापमान रेंज तेजी से आ जाए। उत्पाद की गुणता बनाए रखने वाली नियंत्रित अवस्थाओं के अंतर्गत द्रुत-प्रशीतित उत्पाद को मान्य रीति से दुबारा पैक करना और यथापरिभाषित द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया दोहराना अनुमत है। निर्जलीकरण और ऑक्सीकरण को न्यूनतम रखने के लिए इन उत्पादों का प्रसंस्करण किया जाए और इन्हें पैक किया जाए। योजित जल और/अथवा जल और फॉस्फेट विलयन से प्रसंस्कृत द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस अथवा द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस
- (6) उत्पाद सीधे मानव उपभोग के लिए द्रुत-प्रशीतित अवस्था में विक्रय के उपयुक्त गुणता वाले अदूषित और स्वास्थ्यकर घोंघों से तैयार किया जाए। योजित जल और/अथवा जल और फॉस्फेट विलयन और लवण का योजन इस सीमा तक अनुमत है जिससे पानी का अपटेक सही-सही मापा जा सके और उसे लेबल पर घोषित किया जाए और उनका उपयोग उत्पाद विक्री वाले देश की विधि अथवा प्रथा के अनुसार स्वीकरणीय हो। पानी पेय गुणता का हो, फॉस्फेट और लवण खाद्य ग्रेड के हों। ग्लेज्ड होने पर ग्लेजिंग अथवा ग्लेजिंग विलयन तैयार करने के लिए पेय जल अथवा साफ पानी का प्रयोग किया जाए।
- (7) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाए, अर्थात्,-

- (क) गहरा निर्जलीकरण.- घोंघा मांस के भार के 10% से अधिक अथवा ब्लॉक के सतही क्षेत्र के 10% से अधिक क्षेत्र में आर्द्रता की अतिशय हानि होती है, जो सतह पर सफेद अथवा पीले रंग के रूप में दिखाई देती है और मांस के रंग पर छा जाती है और सतह के नीचे तक चली जाती है, और जिसे उत्पाद की दिखावट को अनुचित रूप से प्रभावित किए बिना चाकू अथवा अन्य किसी तीखे औजार से खुरच कर आसानी से नहीं हटाया जा सकता।
- (ख) बाहरी पदार्थ.- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती, जो घोंघा मांस से प्राप्त न की गई हो और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (ग) गंध, सुवास, गठन और रंग.- अपघटन और/अथवा विकृतगंध की संकेतक सतत और स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध, सुवास, गठन अथवा रंग से प्रभावित घोंघा मांस; अथवा अन्य आपत्तिजनक गंध, सुवास, गठन और रंग जो उत्पाद के लिए लाक्षणिक न हो।
- (घ) परजीवी.- परजीवियों की आपत्तिजनक स्तर पर मौजूदगी।
- (ङ) आपत्तिजनक पदार्थ.- उत्पाद के विगलित अवस्था में देखे जा सकने वाले बालू, खोल अथवा जिसका ऐसे ही अन्य कणों की मौजूदगी ऐंद्रिक परीक्षण के दौरान चवाने से आपत्तिजनक स्तर पर पता लगे।
- (च) योजित जल का अधिक स्तर.- योजित जल का लेबल पर की गई घोषणा से अधिक स्तर।
- (9) लेबल पर भंडारण की उन अवस्थाओं और/अथवा तापमान की घोषणा हो, जिनसे परिवहन, भंडारण और वितरण के दौरान उत्पाद सुरक्षित/ जीवनक्षम बना रहे।
- (10) ताजा उत्पादों का भंडारण 4°C अथवा उससे न्यून तापमान पर और प्रसंस्कृत प्रशीतित उत्पादों का भंडारण 18°C पर किया जाए।
- (घ) विनियम 2.12 के उप-विनियम 2.12.1 के खंड (2) की जगह निम्नलिखित खंड प्रतिस्थापित किया जाए, अर्थात्,-
- “ निजस्वमूलक खाद्य में खाद्य सहयोज्य को छोड़कर केवल वे संघटक हों जो या तो मानकीकृत हों या इन विनियमों के अंतर्गत मानकीकृत खाद्य तथा इंडियन फूड कंपोजीशन सारणियाँ (आई.एफ.सी.टी), 2017, राष्ट्रीय पोषण संस्थान में उल्लिखित खाद्य/संघटकों, सिवाय उन संघटकों के जो प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर निर्दिष्ट किए जाएँ और जो भारतीय वन्य जीव संरक्षण अधिनियम, 1972 में “शिकार के लिए निषिद्ध” के अंतर्गत निर्दिष्ट हों, की तैयारी में उपयोग के लिए अनुमत हों:
- परंतु यह कि निजस्वमूलक खाद्य में संबंधित सूक्ष्म पोषक तत्व में शामिल आर.डी.ए से अनधिक मात्रा में विटामिन और खनिज भी हो सकते हैं।
- (ङ) परिशिष्ट ‘ख’ में, सारणी 5क की क्रम संख्या (3) में उत्पाद श्रेणी “कच्चा मैरिनेटित/कीमा/विखंडित मांस²” में फूँदी और कवक संख्या के सामने वाली सीमाओं (cfu/g) के लिए “ 1×10^2 ” और “ 1×10^3 ” प्रविष्टियों की जगह “ 1×10^3 ” और “ 5×10^4 ” प्रविष्टियाँ रखी जाएँ।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./26/18]

टिप्पण.- मूल विनिमय भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किये गए और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्यको द्वारा संशोधित किए गए थे:

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;

- (xxix) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- (xxxix) फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- (xxxixii) फा. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxixiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxixiv) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxixv) फा. सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxixvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxixvii) फा.सं. 2/स्टैंडर्स/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxixviii) फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xxxixix) फा.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडर्स/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017 ;
- (xli) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- (xlii) एफ.सं.1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017 और
- (xliiii) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 फरवरी, 2018.

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 10th April, 2018

F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI.—The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

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

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

Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 (hereinafter referred to as the said regulations), -
 - (a) in regulation 2.5,-
 - (i) in sub-regulation 2.5.2, for clause 7, the following clauses shall be substituted, namely:-

“7. FRESH or CHILLED or FROZEN PORK or PIG Meat:

(1) The standards specified in this clause shall apply to fresh or chilled or frozen pork including raw pork, whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purposes of this clause,-

(a) “pork” means the edible portion of domestic pigs;

(b) “fresh pork” means pork that has not been treated in any manner to ensure its preservation;

(c) “chilled pork” means fresh pork subjected to chilling in such a manner that the product is maintained at a temperature between 0 to 7 °C;

(d) “frozen pork” means Chilled Pork subjected to freezing in appropriate equipment in such a manner that the product is maintained at a temperature of -18° C or lower;

(e) “pork edible offal” means edible by-products derived from slaughtered pig which includes brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs, and other edible parts;

(3) The pork may be categorised into the following three types, namely:-

(a) Fresh or Chilled or Frozen carcasses;

(b) Fresh or Chilled or Frozen cuts, which may be of the following sub-types, namely:-

(i) Ham

(ii) Shoulder

(iii) Loin

(iv) Tender loin

(v) Spare-rib

(vi) Butt

(c) Fresh or Chilled or Frozen edible offals;

(4) The final product of any type of pork shall have moisture content between 70 % to 72%, protein content between 20 % to 22 % and fat content between 5 % to 6 %;

(5) Pork must be stored at 4 °C for short term storage and at -18 °C or below for long term storage. The chilled pork shall be consumed within 2 to 4 days under normal chilling conditions of storage. Frozen pork shall be consumed within 10 months.

8. FRESH or CHILLED or FROZEN BEEF:

(1) The standards specified in this clause shall apply to Fresh or Chilled or Frozen Beef including raw beef whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purposes of this clause,-

(a) “beef” means the edible portion of bovine animals including buffaloes;

(b) “fresh beef” means bovine meat that has not been treated in any way to ensure its preservation;

(c) “chilled beef” means fresh bovine meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0 to 7 °C;

(d) “frozen beef” means chilled bovine meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower;

(e) “beef edible offal” means edible by-products derived from slaughtered bovine animals which include brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs;

(3) Beef shall be of following three types, namely:-

(a) Fresh or Chilled or Frozen carcasses;

(b) Fresh or Chilled or Frozen cuts, which may be of the following sub-types, namely:-

(i) Round

(ii) Top Side

(iii) Silver Side

- (iv) Knuckle
- (v) Rump
- (vi) Sirloin
- (vii) Short Loin
- (viii) Tender Loin
- (ix) Flank
- (x) Rib
- (xi) Short Plate
- (xii) Square-cut
- (xiii) Chuck
- (xiv) Chuck Tender
- (xv) Brisket
- (xvi) Blade
- (xvii) Shin and Shank

(c) Fresh or Chilled or Frozen Edible offals

(4) The final product shall have moisture content between 68 % to 77 %, protein content between 17.5% to 23.5 % and fat content between 8 to 12 %. For buffalo meat, the fat content shall be ranging from 1 to 3 %.

(5) Beef shall be stored at 4 °C for short term storage and at -18 °C or below for long term storage. The chilled beef shall be consumed within 2 to 4 days under normal chilling conditions of storage. Frozen beef shall be consumed within 12 months.

9. FRESH or CHILLED or FROZEN CHEVON or GOAT MEAT:

(1) The standard specified in this clause shall apply to Fresh or Chilled or Frozen Chevon including goat whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purposes of this clause,-

(i) "chevon" means the edible portion of domestic goats.

(ii) "fresh chevon" means goat meat that has not been treated in any way to ensure its preservation.

(iii) "chilled chevon" means fresh goat meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0 to 7 °C.

(iv) "frozen chevon" means chilled goat meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower.

(v) "chevon edible offal" means edible by products derived from slaughtered goat which includes brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs and other edible parts.

(3) Chevon shall be of following three types:

(a) Fresh or Chilled or Frozen carcasses

(b) Fresh or Chilled or Frozen cuts, which may be of the following sub-types, namely:-

(i) Legs

(ii) Loins

(iii) Racks

(iv) Breasts

(v) Shanks

(vi) Shoulders

(c) Fresh or Chilled or Frozen Edible offals

(4) The final product shall have moisture content between 74 % to 76 %, protein content between 20 % to 22 % and fat content between 2% to 4 %.

(5) Chevon shall be stored at 4 °C for short term storage and at -18 °C or below for long term storage. The chilled chevon should be consumed within 2 to 4 days under normal chilling conditions of storage. Frozen chevon shall be consumed within 12 months.

10. FRESH or CHILLED or FROZEN MUTTON or SHEEP MEAT:

(1) The standards specified in this clause shall apply to fresh or chilled or frozen mutton including sheep whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purpose of this clause,-

(a) “mutton” means the edible portion of domestic sheep.

(b) “fresh mutton” means sheep meat that has not been treated in any way to ensure its preservation.

(c) “chilled mutton” means fresh sheep meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0 to 7 °C.

(d) “frozen mutton” means chilled sheep meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower.

(e) “mutton edible offal” means edible by products derived from slaughtered sheep which includes brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs and other edible parts.

(3) Mutton shall be of following three types:

(a) Fresh or Chilled or Frozen carcasses;

(b) Fresh or Chilled or Frozen cuts, which may be of the following sub-types, namely:-

(i) Legs

(ii) Loins

(iii) Racks

(iv) Breasts

(v) Shanks

(vi) Shoulders

(c) Fresh or Chilled or Frozen Edible offals.

(4) The final product shall have moisture content between 68% to 72 %, protein content between 20 % to 22 % and fat content between 8% to 10 %.

(5) Mutton shall be stored at 4°C for short term storage and at -18°C or below for long term storage. The chilled mutton shall be consumed within 2 to 4 days under normal chilling conditions of storage. Frozen mutton shall be consumed within 12 months.

11. FRESH or CHILLED or FROZEN POULTRY MEAT:

(1) The standards specified in this clause shall apply to Fresh or Chilled or Frozen Poultry Meat including poultry whole carcasses, pieces, cuts or edible that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purpose of this clause,-

(a) “poultry meat” means the edible portion of poultry birds (chicken, duck, turkey, geese, guinea fowl, Japanese quail);

(b) “fresh poultry meat” means poultry meat that has not been treated in any way to ensure its preservation;

(c) “chilled poultry meat” means fresh poultry meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0 to 7 °C;

(d) “frozen poultry meat” means chilled poultry meat subjected to freezing in appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower.

(3) Dressed chicken shall be of the following three types, namely:-

(a) Fresh or Chilled or Frozen carcasses;

(b) Fresh or chilled or Frozen cuts, which may be of the following sub-types, namely:-

(i) Leg (Thigh and Drumstick)

(ii) Breast

(iii) Drummettes

(iv) Wings

(c) Fresh or Chilled or Frozen edible offals.

(4) The final product shall have moisture content between 60% to 74.86 %, protein content between 19.50% to 23.20 % and fat content between 3.50% to 18 %.

(5) Poultry meat shall be stored at 4° C for short term storage and at -18° C or below for long term storage. The chilled poultry meat shall be consumed within 2 to 4 days under normal chilling conditions of storage. Frozen poultry meat shall be consumed within 12 months.

Note: All the products listed in regulation 2.5.2 under clause 7, 8, 9, 10, 11, 12 shall comply with following requirements:

- Notifications or advisories issued under the Drugs and Cosmetics Rules as well as by the Deptt. of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries concerning use in or consumption of veterinary drugs (antibiotics and growth promoters) by food producing animals or poultry birds must be complied with by the producers or marketers of meat and poultry products.
- Use of genetically modified techniques are prohibited for production of meat of animals or poultry birds.
- Use of meat and/or bone meal, internal organs, blood meal and tissues of animals, in particular, cow or its progeny is prohibited.
- Production or slaughtering or processing of animals for production of meat of porcine origin in the same production facilities where animals of bovine or ovine or caprine origin are produced or slaughtered or processed is prohibited.
- Where eligible meat products are intended to be imported, there should be appropriate inspection and certification procedures in place to ensure all the above compliances before grant of market access.

(b) after sub-regulation 2.5.2 of the said regulations, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.5.3 Egg and Egg Products:

1. Fresh Eggs:

(1) Fresh eggs means eggs which have not been washed or dry-cleaned and which are collected at least once weekly and shall be packed and graded not later than the first working day after arrival at the packing station.

(2) The standard specified in this clause shall be applicable to eggs in shell other than broken, incubated or cooked eggs, laid by poultry species or birds meant for direct human consumption or for the preparation of egg products

(3) Eggs shall have clean and sound shell and free from cracks, leaks and fecal contamination.

(4) Minimum requirements of major chemical constituents in the whole egg contents of various poultry species:

Chemical Constituents	Chicken	Turkey	Guinea Fowl	Quail	Duck	Goose
Water (%)	72.8 -75.6	71.6-75.7	71.3-74.1	73.1-76.4	68.2-71.4	68.9-72.3
Proteins (%)	12.8 - 13.4	12.6-13.6	12.8-14.2	12.5-13.4	13.1-14.2	13.4-14.3
Fats (%)	10.5 - 11.8	10.8-12.6	11.2-12.8	10.6-11.7	13.8-15.0	12.4-13.6
Carbohydrates (%)	0.3 – 1.0	0.6-0.8	0.7-0.9	0.8-1.0	1.1-1.3	1.1-1.3
Ash (%)	0.8 – 1.0	0.7-0.9	0.7-0.1	1.0-1.2	0.9-1.0	1.0-1.4

(c) in regulation 2.6, of said regulations, in sub-regulation 2.6.1, after clause 17, the following clauses shall be inserted, namely:-

“18. Live and Raw Bivalve Molluscs:

Standard specified in this clause shall apply to live bivalve molluscs and to raw bivalve molluscs that have been shucked or frozen or processed to reduce or to limit target organisms while essentially retaining the sensory characteristics of live bivalve molluscs. Raw bivalve molluscs are marketed either in a frozen or chilled state. Both live and raw bivalve

molluscs may be intended for direct consumption or further processing. The standard does not apply to scallops when the final product is the adductor muscle only.

(1) LIVE BIVALVE MOLLUSCS

- (a) Live bivalve molluscs are products that are alive immediately prior to consumption. Presentation includes the shell.
- (b) Live bivalve molluscs are harvested alive from a harvesting area either approved for direct human consumption or classified to permit harvesting for an approved method of purification, e.g. relaying or depuration, prior to human consumption. Both relaying and depuration must be subject to appropriate controls implemented by the official agency having jurisdiction.
- (c) Live bivalve molluscs shall possess organoleptic characteristics associated with freshness, as well as an adequate response to percussion (i.e. the shellfish will close by themselves when tapped) and freedom from extraneous matter, as determined by specialists familiar with the species concerned.
- (d) Definition of defectives.- A sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-
 - (i) Foreign Matter .-The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from bivalve molluscs, does not pose a threat to human health and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices.
 - (ii) Dead or Damaged Product.- Dead product is characterized by no response to percussion (i.e. shellfish will close by themselves when tapped). Damaged product includes product that is damaged to the extent that it can no longer function biologically. A Sample unit shall be considered defective if dead or damaged bivalve molluscs exceed 5% by count.
- (e) Live bivalve molluscs shall be labelled by weight, count, count per unit weight, or volume as appropriate to the product.
- (f) Bivalve shall be alive when sold.

(2) RAW BIVALVE MOLLUSCS

- (a) Raw bivalve molluscs processed for direct consumption or for further processing are products that were alive immediately prior to the commencement of processing.
- (b) Raw bivalve molluscs shall be of a quality fit for human consumption.
- (c) All ingredients used shall be of food grade quality and conform to the Food Safety and Standards Regulations 2011.
- (d) Definition of defectives.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-
 - (i) Deep Dehydration .-greater than 10% of the weight of the bivalve molluscs in the sample unit or greater than 10% of the surface area of the block exhibits excessive loss of moisture clearly shown as white or abnormal colour on the surface which masks the colour of the flesh and penetrates below the surface, and cannot be easily removed by scraping with a knife or other sharp instrument without unduly affecting the appearance of the bivalve molluscs.
 - (ii) Foreign matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from bivalve molluscs, does not pose a threat to human health and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices.
 - (iii) Odour or flavor.- Persistent and distinct objectionable odours or flavours indicative of decomposition or rancidity.
 - (iv) Texture.- Textural breakdown of the flesh, indicative of decomposition, characterized by muscle structure that is mushy or paste-like.
- (e) The label shall specify the conditions for storage and temperature that will maintain the product safety or viability during transportation, storage and distribution.

19. Sturgeon Caviar:

- (1) Standard specified in this clause shall apply to granular sturgeon caviar of the fish of the *Acipenseridae* family.
- (2) For the purpose of this clause,-
 - (a) “fish eggs” means non-ovulated eggs separated from the connective tissue of ovaries. ovulated eggs may be used from aquaculture sturgeons.

- (b) "caviar" means the product made from fish eggs of the *Acipenseridae* family by treating with food grade salt.
- (3) The product is prepared from fish eggs of sturgeon fishes belonging to the *Acipenseridae* family (four genera *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* and *Scaphirhynchus* and hybrid species of these genera).
- (4) The eggs are of about one size and characteristically coloured according to the species used. Colour can vary from light grey to black or from light yellow to yellowish grey. Brownish and greenish shades are permissible.
- (5) The product is made with addition of salt and is intended for direct human consumption. The salt content of the product shall be in the range of 3-5 g/100gm in the end product.
- (6) The product, after suitable preliminary preparation of the caviar, shall be subject to treatment or conditions sufficient to prevent the growth of spore and non-spore forming pathogenic microorganisms and shall comply with the conditions laid down hereafter.
- (7) Ovulated eggs are harvested after hormonal induction of ovulation of the female. The eggs are appropriately treated to remove adhesive layer and to harden the shell. Permitted hormones may be used to produce ovulated eggs.
- (9) During packaging, storage and retail, the product temperature is between 2 to 4°C, whereas for wholesale business, including storage and transportation, the temperatures are between 0° to -4°C.
- (10) Freezing as well as frozen storage of caviar is not permitted unless the deterioration of quality is avoided.
- (11) The product shall be packed in any of the following, namely:-
- metal tins coated inside with stable food lacquer or enamel;
 - glass jars;
 - other suitable food-grade containers.
- (12) Re-packaging of the product from larger to smaller containers under controlled conditions which maintain the quality and safety of the product shall be permitted. No mixing of caviar from different sturgeon species or lots shall be permitted.
- (13) Essential Composition and Quality Factors.-
- caviar shall be prepared from fish eggs extracted from sound and wholesome sturgeons of biological species of the genera which are of a quality fit to be sold fresh for human consumption.
 - Salt shall be of food grade quality and conform to sub-regulation 2.9.30 of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
- (14) Definition of defects.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties given below, namely:-
- Foreign matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from sturgeon eggs, does not pose a threat to human health, and is readily recognized without magnification; or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing practices and sanitation practices.
 - Odour or flavour.- The product affected by persistent and distinct objectionable odour or flavour indicative of decomposition, oxidation, or taste of feed (in fish reared in aquaculture), or contamination by foreign substances (such as fuel oil).
 - consistency and condition.- The presence of hard cover of caviar grains that is not easily chewable or tenuous.
The breaking up of the outer membranes when attempting to separate the grains.
The Presence of broken eggs or fluid.
 - Objectionable matter.- The presence of remnants of membranes or secreted fat in finished caviar shall be objectionable.
- (15) Only those food additives permitted under Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives), Regulations, 2011 shall be used. The use of colours and texturizing agents is not allowed.

20. Fish Sauce:

- (1) Standard specified in this clause shall apply to fish sauce produced by means of fermentation by mixing fish and salt and may include other ingredients added to assist the fermentation process. The product is intended for direct consumption as a seasoning, or condiment or ingredient for food. This standard does not apply to fish sauce produced by acid hydrolysis.

(2) Fish sauce is a translucent, not turbid liquid product with a salty taste and fish flavour obtained from fermentation of a mixture of fish and salt.

(3) The product is prepared by mixing fish with salt and is fermented in covered containers or tanks. Succeeding extractions may follow by adding brine to further the fermentation process in order to extract the remaining protein, fish flavour and odour. Other ingredients may be added to assist the fermentation process.

(4) Fish sauce shall be prepared from sound and wholesome fish or parts of fish in a condition fit to be sold fresh for human consumption.

(5) Organoleptic criteria shall be acceptable in terms of appearance, odour and taste as follows:

(a) Fish sauce must be translucent, not turbid and free from sediments except salt crystals;

(b) Fish sauce shall have an odour and taste characteristic of the product;

(c) This product shall be free from foreign matter.

(6) Product shall conform the following chemical properties, namely:-

(a) Total nitrogen content: not less than 10 g/l. competent authorities may also specify a lower level of total nitrogen if it is the preference of that country.

(b) Amino acid nitrogen content: not less than 40% of total nitrogen content.

(c) pH: between 5.0 - 6.5 typical for a traditional product; but not lower than 4.5 if ingredients are used to assist fermentation.

(d) Salt: not less than 200g/l, calculated as NaCl.

(7) Definition of defectives.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-

(a) Foreign Matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from salt and fish, does not pose a threat to human health and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices.

(b) Appearance.- The presence of any sediments (except NaCl crystals) and/or cloudiness.

(c) Odour.- A sample unit affected by distinct objectionable odour, e.g. rotten, putrid, rancid, gamey, pungent etc.

(d) Taste.- sample unit affected by distinct objectionable taste, e.g. bitter, sour, metallic, taint, etc.

21. Quick Frozen Fish Sticks (fish fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or Battered:

(1) This standard applies to quick frozen fish sticks (fish fingers) and fish portions cut from quick frozen fish flesh blocks, or formed from fish flesh, and to natural fish fillets, breaded or batter coatings, singly or in combination, raw or partially cooked and offered for direct human consumption without further industrial processing.

(2) For the purposes of this clause,-

(a) A fish stick (fish finger) means the product which includes the average percent of fish flesh must not be less than 50% of total weight. Each stick shall be not less than 10 mm thick. A fish portion including the coating may be of any shape, weight or size. Fish sticks or portions may be prepared from a single species of fish or from a mixture of species with similar sensory properties.

(b) Fillets are slices of fish of irregular size and shape which are removed from the carcass by cuts made parallel to the back bone and pieces of such fillets, with or without the skin.

(3) The product after any suitable preparation shall be subjected to a freezing process and shall comply with the conditions laid down hereafter.

(4) The freezing process shall be carried out in appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly.

(5) The quick freezing process shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached -18°C or colder at the thermal centre after thermal stabilization. The product shall be kept deep frozen so as to maintain the quality during transportation, storage and distribution.

(6) Industrial repacking or further industrial processing of intermediate quick frozen material under controlled conditions which maintains the quality of the product, followed by the re-application of the quick freezing process, is permitted.

(7) Quick frozen breaded or battered fish sticks (fish fingers) breaded or battered fish portions and breaded or battered fillets shall be prepared from fish fillets or minced fish flesh, or mixtures thereof, of edible species which are of a quality such as to be sold fresh for human consumption.

(8) The products shall not contain more than 10 mg/100 g of histamine based on the average of the sample unit tested. This shall apply all the species mentioned in list of histamine. to species of Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae and Coryphaenidae families.

(9) Definition of defectives.- sample unit shall be considered defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-

(a) Foreign Mater (cooked state).- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from fish (excluding packing material), does not pose a threat to human health, and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices.

(b) Bones (cooked state) (in packs designated boneless).- than one bone per kg greater or equal to 10 mm in length, or greater or equal to 1 mm in diameter; a bone less than or equal to 5 mm in length, is not considered a defect if its diameter is not more than 2 mm. The foot of a bone (where it has been attached to the vertebra) shall be disregarded if its width is less than or equal to 2 mm, or if it can easily be stripped off with a fingernail.

(c) Odour and flavor.- A sample unit affected by persistent and distinct objectionable odour and flavours indicative of decomposition, or rancidity or of feed.

(d) Flesh abnormalities objectionable textural characteristics such as gelatinous conditions of the fish core together with greater than 86% moisture found in any individual fillet or sample unit with pasty texture resulting from parasites affecting more than 5% of the sample unit by weight

(e) The product shall be stored at -18°C or lower and shall be declared on the label.

22. Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products:

(1) This standard applies to bivalve species of the *Pectinidae* family in the following product categories:

- (a) "Fresh or Quick Frozen Scallop Meat", which is the scallop adductor muscle meat.
- (b) "Fresh or Quick Frozen Roe-on Scallop Meat", which is the scallop adductor muscle meat and attached roe.
- (c) Quick Frozen Scallop Meat", or "Quick Frozen Roe-on Scallop Meat", with added water and/or solutions of water and phosphates.

(2) Products covered by this Standard may be intended for direct human consumption or for further processing.

(3) This Standard does not apply to:

- (a) Scallop meat that is formed, mixed with extenders, or bound by fibrinogen or other binders and;
- (b) Whole scallops (live, fresh or frozen in which the shell and all viscera are attached). These products are included in the *Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs*.

(4) For the purpose of this clause,-

(a) "fresh or quick frozen scallop meat" is prepared by completely removing the adductor muscle from the shell and completely detaching the viscera and roe from the adductor muscle of live scallops. Scallop meat contains no added water, phosphates or other ingredients. The adductor muscle is presented whole.

(b) "fresh or quick frozen Roe-on Scallop meat" are prepared by completely removing the adductor muscle and attached roe from the shell and detaching all other viscera to the extent practical. The roe should remain attached to the adductor muscle. Roe-on scallop meat contain no added water, phosphates, or other ingredients. The adductor muscle and roe are presented whole.

(c) "Quick frozen Scallop Meat", or "Quick Frozen Roe-on Scallop Meat", with added water and/or solutions of water and phosphates contain the products, and a solution of water and/or phosphates and optionally salt.

(5) After the preparation of "Scallop Meat" or "Roe on Scallop Meat" under good hygiene practices, the products are rinsed, drained and stored with a method that minimizes absorption of water to the extent that is technologically practicable. The fresh product shall be kept at 4°C or below. Product intended to be frozen shall be subjected to a freezing process carried out in appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The recognized practice of repacking quick frozen products under controlled conditions which will maintain the quality of the product, followed by the reapplication of the quick freezing process as defined, is permitted. These products shall be processed and packaged so as to minimize dehydration and oxidation.

Quick Frozen Scallop Meat or Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed with Added Water and/or Solution of Water and Phosphates.

(6) The product shall be prepared from sound and wholesome scallops which are of a quality suitable to be sold quick frozen for direct human consumption. Added water and/or solution of water and phosphates and salt are permitted to the extent that the water uptake is accurately measured and labelled and their use is acceptable in accordance with the law or custom of the country in which the product is sold. Water shall be of potable quality, phosphates and salt shall be food grade. If glazed, the water used for glazing or for preparing glazing solutions shall be potable water or clean water.

(7) Definition of defectives.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-

(a) Deep dehydration.- Greater than 10% of the weight of the scallop meat or greater than 10% of the surface area of the block exhibits excessive loss of moisture clearly shown as white or yellow abnormality on the surface which masks the colour of the flesh and penetrates below the surface, and cannot be easily removed by scraping with a knife or a sharp instrument without unduly affecting the appearance of the product.

(b) Foreign matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from scallops, does not pose a threat to human health, and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices

(c) odour, flavour, texture and colour.- Scallop meat affected by persistent and distinct objectionable odours, flavours, texture or colours indicative of decomposition and/or rancidity; or other objectionable odours, flavours, textures and colours not characteristic of the product.

(d) parasite.- The presence of parasites at an objectionable level.

(e) objectionable matter.- The presence of sand, shell or other similar particles that is visible in the thawed state or detected by chewing during sensory examination at an objectionable level

(f) Exceeding level of added water.- Level of added water exceeding that declared in the label.

(9) The label shall specify the conditions for storage and/or temperature that will maintain the product safety/viability during transportation, storage and distribution.

(10) The product shall be stored at 4°C or below for fresh products and at a temperature of -18°C or below for frozen product processed.

(d) in regulation 2.12, in sub-regulations 2.12.1, for clause (2), the following clause shall be substituted, namely:-

“(2) Proprietary food shall contain only those ingredients other than additives which are either standardised or permitted for use in the preparation of other standardised food under these regulations and those food/ingredients mentioned in the Indian Food Composition Tables (IFCT), 2017, National Institute of Nutrition, except the ingredients which may be specified by the Authority from time to time and those specified under prohibition of hunting in the Indian Wildlife Protection Act, 1972:

Provided that a proprietary food may also contain vitamins and minerals in quantities not exceeding one RDA of the respective micronutrients.”

(e) in Appendix B, under table 5A, in s. no. (3), in product category “Raw marinated/ minced/comminuted meat²” for the limits (cfu/g) occurring against yeast and mold count, for the entries “ 1×10^2 ” and “ 1×10^3 ” the entries “ 1×10^4 ” and “ 5×10^4 ” shall be substituted respectively

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./26/18]

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

- (I) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (II) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (III) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (IV) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (V) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (VI) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (VII) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (VIII) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (IX) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;

- (X) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (XI) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (XII) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (XIII) No. 3-16/Specified Foods/Notiification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (XIV) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (XV) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (XVI) F.No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (XVII) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (XVIII) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (XIX) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (XX) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (XXI) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (XXII) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (XXIII) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (XXIV) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (XXV) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (XXVI) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (XXVII) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (XXVIII) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (XXIX) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (XXX) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (XXXI) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (XXXII) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (XXXIII) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (XXXIV) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (XXXV) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (XXXVI) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (XXXVII) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (XXXVIII) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (XXXIX) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (XL) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24th October, 2017;
- (XLI) F.No. A-1/Stadnards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (XLII) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017 and
- (XLIII) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February, 2018.