



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY  
भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4  
प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 154]  
No. 154]

नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 1, 2011/श्रावण 10, 1933  
NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 1, 2011/SRAVANA 10, 1933

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय  
( भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण )  
अधिसूचना

नई दिल्ली, 1 अगस्त, 2011

फा. सं. 2-15015/30/2010 (अ) भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खण्ड (ड) के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम जहां तक वे खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद-मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 से संबंधित हैं, बनाने का प्रस्ताव करता है; और

विनियमों का प्रारूप भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खण्ड 4, तारीख 20 अक्टूबर, 2010 द्वारा पृष्ठ 1 से 776 में समेकित रूप में प्रकाशित किया गया था, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उस तारीख से, जिसको उक्त अधिसूचना से युक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति तक आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां तारीख 21 अक्टूबर, 2010 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियमों पर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर पणधारियों से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्,—

## खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011

अध्याय 1

साधारण

### 1.1 : शीर्षक और आरंभ

1.1.1 : इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 है।

1.1.2 : ये विनियम 5 अगस्त, 2011 को या इसके पश्चात विनियम 2.1.7(1)(2)(3)(4), 2.1.11(1)(2), 2.1.12(1) जिसके अंतर्गत परिशिष्ट की सारणी 14 और परिशिष्ट 'ख' की सारणी भी है, प्रवृत्त होंगे सिवाय जो प्रारंभ की तारीख से छह माह के पश्चात प्रवृत्त होंगे; को छोड़कर

परंतु जब कभी इन विनियमों में दिए गए मानक पहले ही प्रदान की गई अनुज्ञप्तियों के उपबंधों में से किसी उपबंध से भिन्न हों तो खाद्य कारखाने प्रचालक, विनियमों के प्रारंभ की तारीख से छह माह के भीतर इन विनियमों के उपबंधों का पालन करेंगा।

### 1.2 : परिभाषाएं

इन विनियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो :

1. "उबला दूध" से वह दूध अभिप्रेत है जिसे उबाल आने तक गर्म किया गया हो।
2. "तेल रहित भोजन" से बची हुई अपशिष्ट सामग्री अभिप्रेत है, जब कोई तेल वाली सामग्री से किसी विलायक द्वारा तेल का निष्कर्षण कर लिया गया है।
3. "डबल टोण्ड दूध" से गाय या भैंस के दूध अधिमिश्रण या दोनों के ताजे मखनिया दूध के साथ, या गाय या भैंस के दूध या दोनों के अधिमिश्रण के द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन करके दी गई वसा और गैर वसा ठोस की 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में कोई प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। यह पास्तेरीकृत होगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। जब वसा या शुष्क गैर वसा दूध ठोस का प्रयोग किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पाद संभाल रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाव न हो।
4. "हाइड्रोजनीकरण" से किसी खाद्य वनस्पति तेल में किसी उपरक का प्रयोग करके अर्ध-ठोस गाढ़पन के साथ वसा उत्पन्न करने के लिए हाइड्रोजन मिलाने की प्रक्रिया अभिप्रेत है।
5. "सुरुचिकारित दूध" में चाहे उसका जो भी नाम हो, दूधफल (संपूर्ण टुकड़े किए हुए या पिसे हुए) चाकलेट, काफी या अन्य खाद्य सुरुचिकारक, खाद्य रंग और ईक्षु चीनी हो सकती हैं। सुरुचिकारित दूध को पास्तेरीकृत, रोगाणुनाशित और उबला हुआ होगा। दूध के प्रकार का वर्णन लेबल पर किया जाएगा।
6. "पूर्ण क्रीम युक्त दूध" से भैंस या गाय का दूध या इन दोनों के दूध के अधिमिश्रण द्वारा तैयार किया गया या दोनों के अधिमिश्रण उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे दूध ठोस का समायोजन/मिलाकर करके 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में दी गई वसा और गैर वसा प्रतिशतता ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है, पूर्ण क्रीमयुक्त दूध पास्तेरीकृत किया जाएगा। यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। इसे स्वच्छ, सुदृढ़ और स्वास्थ्यकर आधानों में उचित रूप से मुहरबंद करके रखा जाएगा जिससे कि संदूषण को रोका जा सके।
7. 'किरणन' से कोई ऐसी भौतिक प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसमें किरणन आयनन के लिए खाद्य का साशय प्रभावन अंतर्वलित है।
8. 'किरणन सुविधा' से कोई ऐसी सुविधा अभिप्रेत है जिसका उपयोग किरणन द्वारा खाद्य के अभिक्रियान्वयन के लिए सक्षम है।
9. 'किरणित खाद्य' से,-
  - (i) गामा किरण;
  - (ii) 50 करोड़ इलेक्ट्रॉन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न एक्सरे; और
  - (iii) उप परमाणु कण, अर्थात् परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 की अनुमूची 1 में यथाविनिर्दिष्ट 10 करोड़ इलेक्ट्रॉन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे से डोज स्तरों तक प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न इलेक्ट्रॉन के किरण के अधीन रहते हुए खाद्य वस्तुएं अभिप्रेत हो।

10. "दूध" स्वस्थ दुधारू पशु को पूरा दुहकर प्राप्त स्तनी प्राव है, जिसमें न तो कुछ मिलाया गया है और न ही जिसमें से कुछ निष्कर्षित किया गया है। यह पियूष दूध (कोलास्ट्रम) से मुक्त होगा। विभिन्न वर्गों और विभिन्न के दूध सारणी 2.1.1:1 में अधिकथित मानकों के अनुरूप होंगे।

दूध में यूरिया का अंश 700 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

11. "मिश्रित दूध" से गाय, भैंस, भेड़, बकरी या किसी अन्य दुधारू पशु के दूध का सम्मिश्रण अभिप्रेत है और जो इनमें से किन्हीं भी दूध का ऐसा सम्मिश्रण हो सकेगा जो तैयार किया गया है तथा 2.1.1:1 में नीचे दी गई मानक के अनुरूप है।

12. "दुग्ध उत्पाद" से दुग्ध से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है जैसे कि क्रीम, मलाई, दही, मखनिया दूध की दही, छैना, मखनिया दूध का छैना, चीज, प्रसंस्कृत चीज, आइसक्रीम, मिल्क आइस, संघनित दूध, मधुरित और अमधुरित, संघनित मखनिया दूध, मधुरित और अमधुरित, दूध का चूर्ण, मखनिया दूध की चूर्ण, भागत: मखनिया दूध का चूर्ण, खोया, शिशु दूध आहार, टेबल बटर और देसी मक्खन।

दुग्ध उत्पादों में ऐसे पदार्थ नहीं होंगे, जो दूध में नहीं पाए जाते हैं।

13. "कृत्रिम मक्खन" से खाद्य तेलों और वसाओं का जल के साथ पायस अभिप्रेत है।

14. 'किरणन सुविधा प्रचालक' से ऐसा कोई व्यक्ति अभिप्रेत है जो उस रूप में ऐसी अनुज्ञप्तिधारी द्वारा नियुक्त किया गया है जिसे परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 की अनुसूची 2 में विनिर्दिष्ट प्रशिक्षण के लिए विहित अर्हताओं और अपेक्षाओं को पूरा करता है।

15. "पास्तेरीकरण - "पल्टेरीकरण", "पास्तेरीकृत", शब्दों और समरूप शब्दों का विभिन्न वर्गों के दुग्ध के प्रत्येक कण को, कम से कम 63° सें.ग्रे. तक गर्म करने की और उसे ऐसे तापमान पर कम से कम 30 मिनट तक निरंतर रखने की या उसे कम से कम 71.5° सें. ग्रे. पर गर्म करने की और ऐसे तापमान पर कम से कम 15 सेकेंड तक निरंतर रखने की या ऐसे अनुमोदित तापमान समय संयोजन पर रखने की प्रक्रिया का निर्देश करते हैं जो ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण देने में समर्थ हो।

विभिन्न वर्गों के सभी पास्तेरीकृत दुग्ध का तुरंत पश्चात् 10° सें.ग्रे. या उससे कम तापमान पर शीतल किया जाएगा।

16. "पुनःसंयोजित दूध" से दूध वसा, गैर वसा दूध ठोस और जल से निर्मित संधागीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। पुनः संयोजित दूध पास्तेरीकृत होगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा।

17. "परिष्कृत वनस्पति तेल" से ऐसा कोई वनस्पति तेल अभिप्रेत है, जिन्हें ऐसी सामग्री के निष्पीड़न या विलायक द्वारा अभिप्राप्त किया गया हो जिसमें वनस्पति तेल हो और जिसका या तो क्षार से और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विअम्लीकरण किया जाता है और जिसके पश्चात् बिना किसी अन्य रासायनिक अभिकर्मकों का उपयोग किए अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया हो।

18. "परिष्करण" से ऐसी प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसके द्वारा किसी निष्पीड़ित वनस्पति तेल या किसी विलायक-निष्कर्षित तेल का विअम्लीकरण -

(i) क्षार से, या

(ii) भौतिक परिष्करण द्वारा, या दोनों से, या

(iii) अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के उपयोग से विविध परिष्करणों द्वारा किया जाता है और जिसके पश्चात् बिना किसी रासायनिक अभिकर्मकों का प्रयोग किए अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया हो;

(iv) परिष्करण यदि अपेक्षित हो, जिसके अंतर्गत फास्फोरिक अम्ल का उपयोग करके गोंद हटाने की प्रक्रिया भी है।

19. "मखनिया दूध" से ऐसे दूध से निर्मित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है जिससे प्रायः सभी दूध वसा यंत्र द्वारा निकाल ली गई है।

20. "रोगाणुनाशन - "रोगाणुनाशन" पद का प्रयोग जब दूध के साथ किया जाता है, तो इससे ऐसा दूध अभिप्रेत है जो सीलबंद आधानों में या तो 115° सें.ग्रे. के तापमान पर निरंतर 15 मिनट तक या कम से कम 130° सें.ग्रे. तापमान पर एक सेकेंड या अधिक अवधि तक निरंतर प्रवाह में गर्म किया जाता है और फिर अजर्म दशाओं में समुदित आधानों में पैक किया जाता है जिससे कि विनिर्माण की तारीख से कम से कम 15 दिन की अवधि तक इसका कक्ष तापमान पर परिरक्षण सुनिश्चित किया जा सके।

21. "मानकीकृत दूध" से गाय का दूध या भैंस का दूध या भेड़ का दूध या बकरी का दूध या इन दूधों में से किसी का सम्मिश्रण अभिप्रेत है जिसे दूध ठोसों का समायोजन करके 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। मानकीकृत दूध को पास्तेरीकृत किया जाएगा और यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा।

22. "विलायक निष्कर्षित तेल" से किसी विलायक द्वारा निष्कर्षण की प्रक्रिया का उपयोग करके तेल युक्त सामग्री से अभिप्राप्त कोई वनस्पति तेल अभिप्रेत है।

23. "विलायक निष्कर्षित खाद्य आटा" से विशेष रूप से तैयार किए गए वितैलीत जूर्ण से प्राप्त की गई आहार सामग्री अर्थात् अच्छी क्वालिटी के आयल केक के एकल निपीड़न के ठीक पश्चात् खली से विलायक द्वारा तेल निष्कर्षित किए जाने पर जो अवशिष्ट सामग्री रह जाती है, अभिप्रेत है।

24. "टोण्ड दूध" से गाय या भैंस के दूध या दोनों के दूध का ताजा मखनिया दूध के साथ सम्मिश्रण द्वारा; या गाय या भैंस के दूध या दोनों के साथ सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। यह पास्तेरीकृत है और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। जब वसा या शुष्क गैर-वसा दूध ठोस का उपयोग किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पाद संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाव न हो।

25. "वनस्पति तेलों" से ऐसे आयल केकों या तिलहनों या किए गए तेलयुक्त सामग्रियों, जिनकी पादप उत्पत्ति है को उत्पन्न हैं और ग्लेसिरिाइड अंतर्विष्ट हैं।

26. "वनस्पति तेल उत्पाद" से कोई ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो खाद्य प्रयोजनों के लिए एक या अधिक खाद्य तेलों के किसी एक या संयोजन में, प्रसंस्करणों या संक्रियाओं अर्थात् परिष्करण, सम्मिश्रण, हाइड्रोजनीकरण या अंतः एस्टरीकरण और शीतऋत्वत (ऐसी प्रक्रिया जिसके द्वारा खाद्य वसा और तेलों को शीतन द्वारा पृथक किया जाता है) द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और इसके अंतर्गत ऐसी अन्य प्रक्रिया भी है जो केंद्रीय सरकार द्वारा राजपत्र में अधिसूचित की जाए।

#### अध्याय 2 : खाद्य उत्पाद मानक

#### भाग 2.1 : डेयरी और सदृश उत्पाद

##### 2.1.1 दूध :

1. विभिन्न वर्गों और अभिहित दूध के लिए मानक नीचे सारणी में दिए गए अनुसार होंगे। दूध, स्वतंत्र रूप से, उक्त सारणी के स्तम्भ (4) और (5) में दूध वसा और दूध ठोस गैर वसा दोनों के लिए यथा विहित पैरामीटरों के अनुरूप होगा :

##### सारणी

दूध का वर्ग	अभिहित	परिक्षेत्र	न्यूनतम प्रतिशत	
			दूध वसा	दूध ठोस
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
भैंस का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुलचिकारित और रोगाणुनाशित	असम, चंडीगढ़, दिल्ली, गुजरात, बिहार, हरियाणा, झारखंड, महाराष्ट्र, मेघालय, पंजाब, सिक्किम, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड, पश्चिमी बंगाल	6.0	9.0

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
भैंस का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	अंडमान और निकोबार आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश, छत्तीसगढ़ दादरा और नागर हवेली, गोवा, दमन और दीव, हिमाचल प्रदेश, जम्मू और कश्मीर, और कर्नाटक, केरल, लक्षदीव, मिनिकोय और अमीनदीव समूह मध्य प्रदेश मणिपुर मिज़ोरम नागालैंड उड़ीसा पुंडुचेरी राजस्थान तमिलनाडु त्रिपुरा	5.0	9.0
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	चंडीगढ़ हरियाणा पंजाब	4.0	8.5
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	अंडमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश असम बिहार छत्तीसगढ़ दादरा और नागर हवेली दिल्ली गोवा, दमन और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू और कश्मीर झारखंड कर्नाटक केरल लक्षदीव, मिनिकोय और अमीनदीव, द्वीप समूह मध्य प्रदेश महाराष्ट्र	3.5	8.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
		मणिपुर मेघालय नागालैंड पांडुचेरी राजस्थान सिक्किम तमिलनाडु त्रिपुरा उत्तर प्रदेश पश्चिमी बंगाल		
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	मिजोरम, उड़ीसा	3.0	8.5
बकरी या भेड़ का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	चंडीगढ़ छत्तीसगढ़ हरियाणा केरल मध्य प्रदेश महाराष्ट्र पंजाब उत्तर प्रदेश उत्तराखंड	3.5	9.0
बकरी या भेड़ का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	अंदमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश अरुणाचल प्रदेश असम बिहार दादरा और नगरहवेली दिल्ली गोवा, दमन और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू-कश्मीर झारखंड कर्नाटक लक्षद्वीप, मिनिकोय और अमीनदीवी द्वीप समूह मणिपुर मेघालय मिजोरम नागालैंड उड़ीसा पुंडुचेरी	3.0	9.0

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
		राजस्थान सिक्किम, तमिलनाडु त्रिपुरा पश्चिमी बंगाल		
मिश्रित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5
मानकीकृत दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5
पुनःसंयोजित दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
टोण्ड दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
डबल टोण्ड दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	1.5	9.0
मखनिया दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	0.5 प्रतिशत से अनधिक	8.7
पूर्ण क्रीमयुक्त दूध	पास्तेरीकृत और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	6.0	9.0

टिप्पण : (i) जब दूध को वर्ग का कोई उपदर्शन के बिना विक्रय के लिए प्रस्ताव किया जाता है तो भैंस के दूध के लिए विहित मानक लागू होंगे।

(ii) विभिन्न अभिष्टि के दूध के लिए ताप अभिक्रिया निम्न प्रकार होगी :

नाम	ताप अभिक्रिया
अपरिष्कृत	कुछ नहीं
पास्तेरीकृत	पास्तेरीकरण
उबाला हुआ	उबालना
सुरुचिकारित	पास्तेरीकरण या रोगाणुनाशन
रोगाणुनाशित	रोगाणुनाशन

2.1.2 क्रीम :

1. क्रीम के अंतर्गत रोगाणुनाशित क्रीम भी है, से गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण का उत्पाद अभिष्टित है। इसमें स्टार्च और दूध के विजातीय अन्य संघटक से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित तीन प्रवर्गों का हो सकेगा, अर्थात् :-

1. न्यून वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 25.0 प्रतिशत से अत्यून दुग्ध वसा है।
2. मध्यम वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 40.0 प्रतिशत से अत्यून दुग्ध वसा है।
3. उच्च वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 60.0 प्रतिशत से अत्यून दुग्ध वसा है।

टिप्पण - दुग्ध वसा के अंश का कोई उपदर्शन किए बिना विक्रय की गई क्रीम उच्च वसा क्रीम के रूप में समझी जाएगी।

2. क्रीम चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से अभिप्राप्त क्रीम से भागतः जल को निकालकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। क्रीम के वसा और/या प्रोटीन अंश को, दुग्ध संघटकों को ऐसे रीति में मिलाकर और/या निकाल करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे समायोजित किए जाने पर दूध केसीन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह एकसमान रंग में होगा और इसमें जाइकेदार स्वाद और सुवास होगा तथा असुवास और विकृतगंधिता नहीं होगी। इसमें वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, मिलाया हुआ सुवास और दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| (i) आर्द्रता                               | 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ii) दुग्ध वसा                             | 42.0 प्रतिशत से कम नहीं  |
| (iii) दुग्ध ठोस में दुग्ध प्रोटीन न कि वसा | 34.0 प्रतिशत से कम नहीं  |

#### 2.1.3 : मलाई

1. मलाई से गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण को उबाल कर शीतल करके निर्मित मक्खन वसायुक्त पदार्थ अभिप्रेत है। इसमें 25.0 प्रतिशत से अत्यून दुग्ध वसा होगी।

#### 2.1.4 : दही या कर्ड

1. दही या कर्ड से पास्तेरीकृत या उबाले गए दूध से हानि रहित लैक्टिक अम्ल या अन्य जीवाणु समूह द्वारा प्राकृतिक या अन्यथा आइस्कन्दन द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दही में मलाई गई चीनी हो सकेगी। दही में दुग्ध वसा और दूध ठोस और वसा का वही न्यूनतम प्रतिशत होगा जो उस दूध का होता है जिससे वह निर्मित की गई है।

जब दही या कर्ड दूध के वर्ग का कोई संकेत किए बिना विक्रय की जाती है या विक्रय के लिए प्रस्ताव किया जाता है तो भैंस के दूध से निर्मित दही के लिए विहित मानक लागू होंगे।

इस उत्पाद के तैयार करने में दुग्ध ठोसों का भी उपयोग किया जा सकेगा।

#### 2.1.5 : छैना या पनीर

1. छैना या पनीर से गाय या भैंस के दूध से या उसके सम्मिश्रण से, खट्टा दूध, लैक्टिक अम्ल या साइट्रिक अम्ल को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उसमें 70.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी, दुग्ध वसा अंश शुष्क पदार्थ के 50.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

इस उत्पाद को तैयार करने में दुग्ध ठोस का उपयोग भी किया जा सकेगा।

परंतु पनीर या छैना जब कम वसा के पनीर या छैना के रूप में विक्रय किया जाता है, तो यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                |   |
|----------------|---|
| (i) आर्द्रता   | 70.0 प्रतिशत से अधिक नहीं               |
| (ii) दुग्ध वसा | शुष्क पदार्थ के 15.0 प्रतिशत से कम नहीं |

परंतु यह और कि ऐसा कम वसा का पनीर या छैना केवल मुहरबंद पैकेज में बेचा जाएगा और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(39) में यथा उपबोधित लेबल पर उचित घोषणा होगी।



## 2.1.6 : चीज

चीज से पक्व या अपक्व नरम या अल्प कठोर, कठोर और अतिरिक्त कठोर उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे खाद्य श्रेणी के मोम और पालीफिल्म से आलेपित किया जा सकेगा और जिसमें प्रोटीन/केसिन अनुपात दूध से अधिक नहीं होता है। चीज पूर्णतः या भागतः दुग्ध स्कंधन और/या गैर पर रेनेट क्रिया या अन्य उपयुक्त स्कंधन अधिकर्मा द्वारा दूध से प्राप्त किए गए उत्पादों और ऐसे स्कंधन के परिणामस्वरूप आंशिक रूप से छैने का पानी निकालकर और/या दूध के स्कंधन के लिए प्रसंस्करण प्रक्रिया अंतर्वलित करके और/या दूध से प्राप्त किए गए ऐसे उत्पाद जो सदृश भौतिक, रासायनिक और इन्द्रिय गाही विशेषताओं सहित अंतिम उत्पाद देते हैं, अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद में हानिरहित लेक्टिक अम्ल के स्टार्टर कल्चर और/या सुवास पैदा करने वाले जीवाणु और अन्य हानिरहित सूक्ष्म जीवों के कल्चर, सुरक्षित और उपयुक्त एन्जाइम तथा सोडियम क्लोराइड हो सकेंगे। यह चौकोर रूप में, स्लाइसों में, कटा हुआ, फांक क्रिया हुआ या कर्षक किया हुआ हो सकेगा।

(i) पक्व चीज कोई चीज है जो विनिर्माण के तुरंत पश्चात् उपभोग के लिए तैयार नहीं होता है अपितु इसे कुछ समय के लिए ऐसे तापमान और ऐसी अन्य अवस्थाओं में रखा जाना आवश्यक है जिसके परिणामस्वरूप प्रश्नगत चीज में आवश्यक जैव-रासायनिक और भौतिक परिवर्तन के लक्षण दिखाई पड़े।

(ii) फफूदी पक्व चीज कोई पक्व चीज है जिसमें प्रथमतः अभिलाक्षणिक फफूंदवर्धन के परिवर्धन द्वारा चीज की आंतरिक और/या सतही पक्वता पूरी हो गई है।

(iii) अपक्व चीज, जिसमें ताजा चीज भी है, ऐसा चीज है जो विनिर्माण के थोड़े समय पश्चात् ही उपभोग के लिए तैयार होता है।

चीज और चीज की किस्मों में रोचक स्वाद और सुवास होगा और असुरक्षिकारक और दुर्गंध से मुक्त होगा।

इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य सहायक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

परंतु खाद्य श्रेणी के मोम/या पालीफिल्म से आलेपित या कंफड़े में लपेटे गए चीज या चीज की किस्मों पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 4.4.5 (44) में यथा उपबोधित लेबल पर उचित घोषणा की होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

उत्पाद	आर्द्रता	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा
(1)	(2)	(3)
(i) कठोर संपीडित चीज	39.0 प्रतिशत से अनधिक	48.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) आंशिक कठोर चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) आंशिक नरम चीज	52.0 प्रतिशत से अनधिक	45.0 प्रतिशत से अन्यून
(iv) नरम चीज	80.0 प्रतिशत से अनधिक	20.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अतिरिक्त कठोर चीज	36.0 प्रतिशत से अनधिक	32.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) मोजरेला चीज	60.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून
(vii) पिज़ा चीज	54.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून

2. "संसाधित चीज" से चीज की एक या अधिक किस्मों को उष्मा और पायसीकारकों की सहायता से पिघलाई, मिश्रण, द्रव्यीभूत और पायसीकरण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, बटर, बटर आयल और अन्य दुग्ध उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लेक्टोज अंश अधिकतम 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, और शर्कराओं के सिवाय खाद्य सामान्य नमक, सिरका/एसिटिक अम्ल, मसाले और सुवास और अन्य मौसम की वनस्पति तथा शर्करा उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए और तैयार किए गए अन्य स्वादवर्धक वस्तु और खाद्य बसतें इन मिलाए गए पदार्थों का भार शुष्क पदार्थ आधार पर अंतिम उत्पाद के कुल ठोसों के भार से 1/6 से अधिक न हो और हानिरहित जीवाणु और इन्जाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह अरुचिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध वाला होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहायक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट

'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 47.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

परंतु संसाधित चीज चिपलेटस (स्लाइस किया हुआ पैक चीज) में, जब उन्हें टिन से अन्य पैकेज में विक्रय किया जाए, 50.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी।

3. "संसाधित चीज प्रेड" से चीज की एक या अधिक किस्मों को उष्मा और पायसीकारकों की सहायता से पिसाई, मिश्रण, द्रव्यीभूत और पायसीकरण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रोम, बटर, आयल और अन्य डेरी उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लैक्टोज की अधिकतम सीमा 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी, नमक, सिरका, मसाले, गर्म मसाले और स्वादवर्धक वस्तु, प्राकृतिक कार्बोहाइड्रेट मिठासकारक अर्थात् सुक्रोज, डैक्सट्रोज, कार्न सीरप, कार्न सीरप टोस, मधु, माल्टोज, माल्ट सीरप और हाइड्रोलाइज्ड लैक्टोज और सुवास तथा उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए गए या अन्यथा तैयार किए गए खाद्य, बशर्ते इन मिलाए गए पदार्थों का शुष्क आधार पर भार अंतिम उत्पाद के कुल टोसों के भार के 1/6 से अधिक न हो, हानिरहित जीवाणु और इन्जाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह असुरचिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध युक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 60.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

4. चेद्वार चीज से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइमों के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व कठोर चीज अभिप्रेत है। यह किसी श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े के लपेटन या पॉली फिल्म से आवृत दृढ़ीकृत चौकोर रूप में होगा। इसका विन्यास मजबूत, और मोमी, हल्के पीले से नारंगी रंग में किसी गैस छिद्र रहित होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 39.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 48.0 प्रतिशत से अन्यून |

5. डनबो चीज से ऊष्मित/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आंशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। यह देखने में चिकना, मजबूत विन्यास और एकसमान पीले रंग का होगा और खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े की लपेटन या पॉलिफिल्म से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 39.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

6. ईडम चीज से ऊष्मित/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आंशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास का, पीलापन रंग लिए हुए और कठोर पपड़ी का होगा जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या वनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 46.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

7. गौडा चीज से ऊष्मित/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आंशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के

लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास का, हल्के पीले से पीले रंग का और कठोर पपड़ी का होगा जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या वनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- (i) आर्द्रता 43.0 प्रतिशत से अनधिक  
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 48.0 प्रतिशत से अन्यून

8. हवारती चीज से ऊष्मित/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आंशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। इसको काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास, हल्का पीला रंग हो सकेगा और अर्ध नरम थोड़ी चिकनाई युक्त पपड़ी हो सकेगी जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या वनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षाएँ	हवारती	30 प्रतिशत हवारती	60 प्रतिशत हवारती
(1)	(2)	(3)	(4)
आर्द्रता	48.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	60.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

9. तिलिस्टर से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। इसको काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास, आइवरी से पीला रंग और सुदृढ़ पपड़ी होगी जिस पर लाल और पीले समियर उत्पन्न करने वाले जीवाणु दर्शित हो सकते हैं या समियर हटाने के पश्चात् खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े के लपेटन या पालीफिल्म से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षा	तिलिस्टर	30 प्रतिशत तिलिस्टर	60 प्रतिशत तिलिस्टर
(1)	(2)	(3)	(4)
आर्द्रता	47.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	39.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

10. काटेज चीज और क्रीमयुक्त काटेज चीज से गाय और/या भैंस के पास्तेरीकृत मखनिया दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण का हानिरहित लैक्टिक अम्ल जीवाणु के संवर्धन से, स्कंधन और अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम मिलाकर या मिलाए बिना, अभिप्राप्त नरम अपक्व चीज अभिप्रेत है। क्रीमयुक्त काटेज चीज ऐसा काटेज चीज है जिसमें क्रीम का पास्तेरीकृत क्रीम मिश्रण, मखनिया दूध, संघनित दूध, गैरवसायुक्त शुष्क दूध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सोडियम/पोटाशियम/ कैल्सियम/ अमोनियम केसिनेट मिलाया गया है। इसका प्राकृतिक सफेद रंग लिए हुए नरम विन्यास होगा। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादवर्धक वस्तु और फलों का गूदा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट में भी है, में अनुज्ञात खाद्य-सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- (i) आर्द्रता 80.0 प्रतिशत से अनधिक  
(ii) दुग्ध वसा (क्रीमयुक्त काटेज चीज में) 4.0 प्रतिशत से अन्यून

11. क्रीम चीज (राहफ्रिसकासे) से गाय और/या भैंस या दोनों के सम्मिश्रित पास्तेरीकृत दूध और पास्तेरीकृत क्रीम के हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन के साथ स्कंधन से उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त नरम अपक्व चीज अभिप्रेत है। इसका सफेद से हल्के क्रीम रंग का नरम चिकना विन्यास होगा। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादवर्धक वस्तु और फलों की गूदा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित

सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                   | 55.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

12. कोलोमियर्स चीज से गाय और/या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और अन्य गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम और फफूंद अभिलक्षण की किस्मों के स्कंधन से अभिप्राप्त नरम अपक्व चीज अभिप्रेत है। इसका नरम विन्यास और सफेद से क्रीम पीला रंग होगा और सतह पर नारंगी या लाल रंग होगा और सतह पर नारंगी या लाल रंग के फफूंद (माउल्ड) सहित सफेद फफूंद दर्शित हो सकते हैं। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                   | 56.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | 46.0 प्रतिशत से अन्यून |

13. कामेमबर्ट चीज से गाय और/या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और पेनिसिलियम केसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेन्स, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन द्वारा अभिप्राप्त पक्व नरम चीज अभिप्रेत है। यह सफेद माउल्ड (पेनिसिलियम के सियाकोलम) के साथ अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बेक्टेरियम लाइनेन्स) से आच्छादित समतल बेलनाकार आकार के चीज के रूप में हो सकता है। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षा	30.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	40.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	45.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	50.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
आर्द्रता	62.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	30.0 प्रतिशत से अन्यून	40.0 प्रतिशत से अन्यून	45.0 प्रतिशत से अन्यून	50.0 प्रतिशत से अन्यून

14. बराई चीज से गाय और/या भैंस के दूध या इनके सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और पेनिसिलियम केसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेन्स, गैर-पशु रेनेट और अन्य उपयुक्त इन्जाइम के संवर्धन के स्कंधन से अभिप्राप्त नरम पक्व चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से दुधिया पीले रंग में चिकने विन्यास का और पपड़ी (रिड) पर अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बेक्टेरियम लाइनेन्स) के साथ सफेद फफूंद की मौजूदगी (पेनिसिलियम) दर्शित करते हुए होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 56.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

15. सेंट पॉलिन से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रेनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार आंशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। इसका मजबूत और लचकदार विन्यास के साथ सफेद से पीला रंग होगा और कठोर पपड़ी होगी जिसे खाद्य श्रेणी के मोम या पॉलीफिल्टम से आलेपित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                   | 56.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

16. सामसोई से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त एक मजबूत विन्यास के साथ पीले रंग में होगा और इसकी खाद्य श्रेणी के मोम या पालीफिल्म के साथ या इसके बिना एक पपड़ी (रिड) होगी। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षाएं	सामसोई	सामसोई 30 प्रतिशत
(1)	(2)	(3)
(i) आर्द्रता	44.0 प्रतिशत से अनधिक	50.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	45.0 प्रतिशत से अन्यून

17. इम्पेनटालेर से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। इसमें तांबे के रूप में अभिव्यक्त क्यूपरिक संल्फेट हो सकेगा जो 15 एमजीएम/कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा। इसका हल्का पीला रंग और काटने के लिए उपयुक्त एक मजबूत विन्यास होगा तथा एक कठोर पपड़ी (रिड) हो सकेगी। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत और परिशिष्ट क भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 40.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

18. प्रोवोलोन से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार पास्ता फिल्ला चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से हल्के पीले रंग में, रेशदार या चिकने विन्यास का, पपड़ी लिए हुए होगा, जिसे वनस्पति वसा/ तेल, खाद्य श्रेणी के मोम या पॉलीफिल्म से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 |                        |
| (क) अनस्माकड चीज             | 47.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ख) स्माकड चीज               | 45.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

19. अतिरिक्त कठोर ग्रेटिंग चीज से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार चीज अभिप्रेत है। यह थोड़े से भंगुर विन्यास और अतिरिक्त कठोर पपड़ी (रिड) के साथ सफेद से हल्के दूधिया रंग का हो सकेगा जिसे वनस्पति तेल, खाद्य श्रेणी के मोम या पालीफिल्म से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                   | 36.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | 32.0 प्रतिशत से अन्यून |

#### 2.1.7 दुग्ध आधारित डेजर्ट और कन्फैक्शन

1. आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या साफ्टी आइसक्रीम से (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त उत्पाद कहा गया है) ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध और/या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मधुकारकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, प्राक्टोज, ड्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कार्न सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी,

कीका, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट, और बेकरी उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और/या आवरण हो सकता है। यह उत्पाद शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकता है। यह सुस्वादित जायकेदार और असुरूचिकारक तथा खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकते हैं। उक्त उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

अपेक्षाएं	आइसक्रीम	मध्य वसा वाली आइसक्रीम	कम वसा वाली आइसक्रीम
(1)	(2)	(3)	(4)
कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
भार या आयतन (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
दुग्ध वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अधिक किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
दुग्ध प्रोटीन (एन : 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण : उस दशा में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत रूप में किसी उत्पाद का पृथक भाग है, वहां पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और आइसक्रीम का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया स्पष्टित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

2. शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/ शुष्कित शीतित मिष्ठान/कन्फेक्शन (जिसे इसमें इसके पश्चात् उत्पाद कहा गया है) से किसी चूर्ण प्ररूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो पूर्ण रूप से विहित मात्रा में पानी मिलाने पर संबंधित उत्पादों की अपेक्षाओं के अनुरूप उत्पाद बन जाएगा, अर्थात् विनियम 2.1.7(1) के अधीन यथा विहित आइसक्रीम मध्यम वसा युक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम और इन विनियमों के विनियम 2.1.7(3) के अधीन यथा विहित शीतित कन्फेक्शन, मध्यम वसा युक्त कन्फेक्शन और कम वसा युक्त शीतित कन्फेक्शन, दोनों उत्पादों के लिए भार/मात्रा की अपेक्षाओं के सिवाय उक्त उत्पाद की आर्द्रता 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञेय खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में यथा विनिर्दिष्ट जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. शीतित मिष्ठान/शीतित कन्फेक्शन (जिसे इसमें इसके पश्चात् उत्पाद कहा गया है) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध वसा और/या खाद्य वनस्पति तेलों और वसा जिसका संयुक्त गलनांक 37.0 डिग्री सें. से अधिक नहीं है और दुग्ध प्रोटीन एकल या मिश्रित/या वनस्पति प्रोटीन उत्पाद एकल या मिश्रित पोषक मधुकारक कर्मकों जैसे शर्करा, डेक्सट्रोस, फ्रैक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कार्न सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर या उसके बगैर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। उत्पाद में चाकलेट केक या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे जो अलग से परत और/या आवरण में हो सकता है। ये शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकेंगे। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद सुस्वादित जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञेय खाद्य सहयोज्य अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :

अपेक्षाएं	शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	कम वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन
(1)	(2)	(3)	(4)
कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
भार/मात्रा (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
कुल वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अधिक किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
दुग्ध प्रोटीन (एन : 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण : उस दशा में, जहां चाकलेट, कैंक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत जो अलग से किसी उत्पाद का भाग है, वहां पर केवल शीतित मिष्ठान शीतित कन्फेक्शन वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन के लिए मानक लागू होंगे और प्रत्येक शीति लस्सी/शीतित कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकिंग पर विनियम 2.4.5(41) के अनुरूप लेबल पर उचित घोषणाएं होंगी।

4. मिल्क आइस या मिल्क लोली से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है (जिसे इसमें इसके पश्चात् उत्पाद कहा गया है) जो दूध और/या दूध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों से तैयार किए गए पास्तेरीकृत मिश्रण के साथ शर्करा, डेक्सट्रोज, फ्रेक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कार्न सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, चाकलेट, अदरक और गिरी जैसे मधुकारकों को मिलाकर या उसके बगैर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद में चाकलेट और कैंक या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे अलग से परत और/या आवरण में हो सकता है। ये शीतित कठोर या मृदुगन्धता तक शीतित हो सकेंगे। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद स्वादिष्ट जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट क में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :

(1) कुल ठोस (एम/एम)	20 प्रतिशत से अन्यून
(2) दुग्ध वसा (एम/एम)	2.2 प्रतिशत से अनधिक
(3) दुग्ध प्रोटीन (एन × 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून

5. खोया चाहे यह किसी भी नाम से विक्रय जाता है जैसे पिंडी, दानेदार धाप, मावा या कावा, से गाय या भैंस या बकरी या भेड़ के दूध या दुग्ध ठोस या उसके संयोजन को शीघ्र सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दुग्ध वसा का अंश भार के अनुसार परिष्कृत उत्पाद के 30 प्रतिशत से कम नहीं होगा। इसमें साइट्रिक अम्ल भार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अनधिक हो सकेगा। यह मिलाए गए स्टार्च, मिलाए गई शर्करा और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।

#### 2.1.8 वाष्पित/संघनित दूध और दुग्ध उत्पाद

1. वाष्पित दूध से गाय और/या भैंस के दूध से, उसे गर्म करके या किसी ऐसी अन्य प्रक्रिया जिससे उसी संयोजन और विशेषताओं का उत्पाद बन जाता है, द्वारा आंशिक जल को निकालकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और प्रोटीन अंश को दूध के संघटकों को इस प्रकार मिलाकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे कि समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो सके। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और असुरूचिकारकों तथा खटवास से मुक्त होगा। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन, वसा नहीं
(1)	(2)	(3)	(4)
(i) वाष्पित दूध	8.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम)	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(ii) वाष्पित भागतः मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एम/एम) से अन्यून और 8.0 प्रतिशत (एम/एम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(iii) वाष्पित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(iv) वाष्पित उच्च वसायुक्त दूध	15.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	27.0 प्रतिशत (एमएम)	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून

2. मधुरित वाष्पित दूध से गाय और/या भैंस के दूध से आंशिक जल को निकालकर और शर्करा या अन्य शर्कराओं के साथ सुक्रोस के संयोजन को मिलाकर या किसी ऐसी अन्य प्रक्रिया से, जिससे उसी मिश्रण और विशेषताओं का उत्पाद प्राप्त हो जाता है, अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और/या प्रोटीन अंश दूध के संघटकों को इस प्रकार मिलाकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह जायकेदार स्वाद और स्वाद होगा तथा अरुचिकारक और खटास से मुक्त होगा। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ से मुक्त होंगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन वसा नहीं
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) मधुरित संघनित दूध	9.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	31.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(2) मधुरित संघनित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(3) मधुरित संघनित भागत: मखनिया दूध	3.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 9.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	28.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(4) मधुरित संघनित उच्च वसायुक्त दूध	16.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	30.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून

3. दुग्ध चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से आंशिक जल को निकालकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और प्रोटीन अंश को दूध के संघटकों को इस प्रकार निकालकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे कि समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो सके। उत्पाद का एक समान रंग और जायकेदार स्वाद तथा सुवास होगा और असुरुचिकारक तथा खटास से मुक्त होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, गाढ़ा करने वाले कर्मकों मिलाए गए सुवास और मधुकारक से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध वसा	दुग्ध में ठोस दुग्ध प्रोटीन, वसा नहीं	टाइट्रेबल अम्लता (मि.ली. 0.1 एनएन एओएच/ 10 ग्रा. ठोस, वसा नहीं)	विलेयता सूचकांक	शुष्क भार आधार पर कुल भस्म
(i) संपूर्ण दुग्ध चूर्ण	4.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	2 मि.ली. से अधिक नहीं	7.3 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(ii) भागत: मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 26.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	2 मि.ली. से अधिक नहीं	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(iii) मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 से अनधिक	2 मि.ली. से अधिक नहीं	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक



## 2.1.9: शिशु पोषण के लिए आहार

1. शिशु दुग्ध आहार से गाय या भैंस के दूध या उसके समिश्रण को स्प्रे से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध का विभिन्न दुग्ध ठोस, कार्बोहाईड्रेट जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस तथा डैक्सट्रीन्स, माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लैक्टोस, लवण जैसे फास्फेट तथा साइट्रेट, विटामिन ए, डी, ई, बी समूह, विटामिन सी और अन्य विटामिन तथा खनिज जैसे लोहा, तांबा, जिंक, और आयोडीन को आंशिक रूप से हटाकर/उनका प्रतिस्थापन करके रूपांतरण किया जा सकेगा। खनिज लवणों और विटामिन यौगिक के स्रोत को निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा:-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम क्लोराइड, कैल्सियम साइट्रेट, कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्सियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड;
4. लोहा (एफई) - फेरस साइट्रेट, फेरस लैक्टेट, फेरस सल्फेट, फेरिक पाइरोफास्फेट;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीशियम आक्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मैग्नीज (एमएन) - मैग्नीज क्लोराइड, मैग्नीज सल्फेट;
12. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मिटेट, रेटिनाइल प्रोपियोनेट;
13. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
14. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub> - इगोक्वैल्सिफरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्सिफरोल, कोलीकैल्शिफरोल - कोलेस्टिरोल;
15. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफरोल, डी-फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
16. थियामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
17. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' -फास्फेट सोडियम;
18. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
19. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाइड्रोक्लोराइड;
20. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
21. फोलासिन - फोलिक एसिड;
22. पैंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पैंटोथेनेट, पेन्थिथेनोल;
23. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाइड्रोक्सीकोबलामिन;

24. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
25. विटामिन सी - एसकोर्बिक एसिक, सोडियम एसकाबेट, कैल्सियम एसकाबेट, एसकाबाइल-6 पापीटेट;
26. कोलाइन - कोलाइन बाइटारटेट, कोलाइन क्लोराइड;
27. इन्सोसिटोल;
28. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमान दिखाई देगा। यह स्टार्च और मिलाए गए प्रतिआक्सीकारक से मुक्त होगा। इसमें कोई गंदगी तथा बाह्य पदार्थ, परिरक्षक और मिलाए गए रंग और गंध तथा ऐसी कोई अन्य सामग्री नहीं होगी जो मनुष्य के स्वास्थ्य के लिए हानिकारक। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी। इसमें खाद्य सहयोग्य अंतर्विष्ट नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् -

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.5
2. कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	12.00
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	18.0
4. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5. तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6. विलेयता:	
अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. लि.
विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इगॉकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	4.5 $\mu$ जी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि. ग्रा.
10. धियामाइन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 $\mu$ जी
11. रिबोफ्लेविन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 $\mu$ जी
12. नियासिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 $\mu$ जी
13. पायरिडोक्सिन $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 $\mu$ जी
14. फोलिस अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15. पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि. ग्रा.
16. विटामिन बी12, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 $\mu$ जी
17. कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि. ग्रा.
18. विटामिन के, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 $\mu$ जी
19. बायोटिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 $\mu$ जी
20. सोडियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि. ग्रा.
21. पोटेशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	370 मि. ग्रा.
22. क्लोराइड, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि. ग्रा.

23. कैल्सियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि. ग्रा.
24. फास्फोरस, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि. ग्रा.
25. मैग्नीशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22 मि. ग्रा.
26. लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
27. आयोडिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
28. तांबा, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 $\mu$ जी
29. जिंक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
30. मँगनीज, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
31. सेलेनियम, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 $\mu$ जी
32. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
33. कोलीफोर्म गणना (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम
34. यीस्ट और माउल्ड गणना (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम
35. सालमोनेला और शिगोला (अनुपस्थित में)	25 ग्राम
36. ई. कोली (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम
37. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम

उत्पाद वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और नम्य आधानों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पॉलिस्टर, धात्विकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया गया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

इसे नाइट्रोजन या नाइट्रोजन और कार्बन डाइ-आक्साइड के मिश्रण में पैक किया जा सकेगा।

2. शिशु फार्मूला से गाय या भैंस के दूध या उसके मिश्रण को स्प्रे या रोलर से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के दुग्ध वसा को वनस्पति तेलों, जो बहु-संतृप्त वसीय अम्लों से युक्त हों और/या विभिन्न दुग्ध-ठोस द्वारा, कार्बोहाइड्रेट्स जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस तथा डैक्सट्रीन्स/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लेक्टोस, लवण जैसे फास्फेट तथा साइट्रेट, विटामिन ए, डी, ई, बी और सी, समूह और अन्य विटामिनों खनिजों जैसे लोहा, तांबा, जिंक और आयोडीन तथा अन्य द्वारा आंशिक रूप से हटाकर/उनका प्रतिस्थापन करके उपांतरित किया जा सकेगा। ऐसे वनस्पति तेलों को जिनमें बहुसंतृप्त वसीय अम्ल अधिक न हों, आंशिक रूप से प्रतिस्थापित दुग्ध वसा में उस सीमा तक मिलाया जा सकेगा कि उत्पाद में भार के अनुसार कम से कम 12 प्रतिशत दुग्ध वसा हो और उत्पाद का न्यूनतम 1.398 ग्राम/100 ग्राम लोनॉलिट अंश हो।

उत्पाद में विटामिन ई कम से कम 0.70 आई. यू./100 कॅसीएल. होगा। उत्पाद में सूची में दिए गए विटामिनों और खनिजों के अतिरिक्त अन्य पोषणकारी तत्व अंतर्विष्ट हो सकेंगे जिन्हें उस समय मिलाया जा सकेगा जब मानवीय दूध में सामान्यतः पाए जाने वाले पोषणकारी तत्व प्रदान करने के लिए अपेक्षित हो, अर्थात् -

1. केरोटिनेस	0.25 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
2. फ्लूओराइन	0.17 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
3. एमिनो अम्ल	9 मि. ग्रा. /लि. से अन्यून (एमिनो अम्ल के केवल एल फार्मर्स प्रयोग किए जा सकेंगे।)
4. गैर-प्रोटीन नाइट्रोजन	173 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
5. न्यूक्लियोटाइड्स	11.7 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
6. कार्नीटाइन	11.27 यूजी/लि. से अन्यून

7.	लेक्टलब्यूमिन	1.4 ग्रा./लि. से अन्यून
8.	लेक्टोफेरिन	0.27 ग्रा./लि. से अन्यून
9.	लाइसोजाइम	0.8 ग्रा./लि. से अन्यून
10.	फ्यूकोस	1.3 ग्रा./लि. से अन्यून
11.	ग्लूकोसामाइन	0.7 ग्रा./लि. से अन्यून
12.	इनोसिटोल	0.39 ग्रा./लि. से अन्यून
13.	साइट्रिक अम्ल	0.35 ग्रा./लि. से अन्यून
14.	कोलेस्टिरोल	88 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
15.	लिपिड फास्फोरस	7 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
16.	प्रोस्टाग्लेनडिन्स	150 मि. ग्रा./लि. पीजीई से अन्यून 400 मि. ग्रा./लि. पीजीएफ से अन्यून

जब इनमें से कोई पोषक मिलाया जाता है, तो इन मिलाए गए पोषकों की मात्रा की लेबल पर घोषणा की जाएगी और यह उल्लिखित मात्रा से अन्यून नहीं होगी। इसमें मध्यम श्रृंखला के ट्राईग्लिसराइड्स, टोराइन, मोलीडेनम और क्रोमियम अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

खनिज लवण और विटामिन मिश्रण निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा -

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम क्लोराइड, कैल्सियम साइट्रेट, कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्सियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड;
4. लोहा (एफई) - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीशियम आक्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (ज़ेडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मैंगनीज (एमएन का स्रोत) - मैंगनीज क्लोराइड, मैंगनीज सल्फेट;

#### विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल एसिटेट, रेटिनाइल पाल्मिटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनैट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub> - इर्गोकैल्शिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्शिफिरोल, कोलीकैल्शिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;

5. थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थायामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थायामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पैंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पैंटोथेनेट, पैंथिनोल;
12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोबिक एडिक, सोडियम एसकाबेट, कैल्सियम एसकाबेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमान दिखाई देगा। यह मिलाए गए स्टार्च, मिलाए गए रंग और मिलाए गए सुवास से मुक्त होगा। इसमें इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी।

इसमें नीचे सूची में दिए गए आहार सहयोग्य हो सकेंगे, -

आहार सहयोग्य	पीने के लिए तैयार उत्पाद में 100 मि. लि. में अधिकतम स्तर
पीएच-समायोजक अभिकर्मक	
सोडियम हाइड्रोक्साइड	
सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित और सभी प्रकार के
सोडियम कार्बोनेट	शिशु फार्मूले में सोडियम तथा पोटेशियम के लिए
पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	सीमा के भीतर होंगे
पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	
पोटेशियम कार्बोनेट	
कैल्सियम हाइड्रोक्साइड	
सोडियम साइट्रेट	
पोटेशियम साइट्रेट	
एल(+) लैक्टिक अम्ल उत्पाद	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित
संवर्धन, साइट्रिक अम्ल	
एंटीआक्सीडेंट्स	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में 1 मि.ग्रा.
मिश्रित टोकोफेरोल्स सांद्रता और एल-एसकार्बाइल पामिटेट	
मोनो और डाइग्लिसिराइड्स	0.4 ग्राम

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 4.5
2. कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) और (से अनधिक) 10.0 16.0

3.	कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) दुग्ध वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18.0 12.0 1. 398 ग्राम
4.	कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5.	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6.	विलेयता: अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. लि.
	विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7.	विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8.	मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	4.5 $\mu$ जी
9.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि.ग्रा.
10.	थियामाइन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 $\mu$ जी
11.	रिबोफ्लेविन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 $\mu$ जी
12.	नियासिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 $\mu$ जी
13.	पायरिडोक्सिन $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 $\mu$ जी
14.	फोलिक अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि. ग्रा.
16.	विटामिन बी12, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 $\mu$ जी
17.	कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि. ग्रा.
18.	विटामिन के, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 $\mu$ जी
19.	बायोटिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 $\mu$ जी
20.	विटामिन ई (ए.टोकोफिरोल मिश्रण के रूप में) आई.यू. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.15 आई.यू.
21.	सोडियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि.ग्रा.
22.	पोटेशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	370 मि.ग्रा.
23.	क्लोराइड, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि.ग्रा.
24.	कैल्शियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि.ग्रा.
25.	फास्फोरस, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि.ग्रा.
26.	मैग्निशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22 मि.ग्रा.
27.	लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
28.	आयोडीन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
29.	तांबा, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 $\mu$ जी
30.	जिंक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31.	मैंगनीज, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी

32.	सेलेनियम, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 $\mu$ जी
33.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
34.	कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35.	यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
36.	सालमोनेला और शिगैला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
38.	स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थापक-

परंतु समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थापक ऊपर उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षाएं भी पूर्ण करेंगे:-

1. प्रोटीन प्रति 100 के.कैल 2.25 - 2.75 ग्राम तक होगा।
2. खनिज अंश प्रति 100 के.कैल 0.5 ग्राम से कम नहीं होगा। कैल्सियम: फास्फोरस का अनुपात 2:1 होगा। सोडियम, पोटेशियम और क्लोराइड का मिश्रण 40 मिली प्रति लीटर समतुल्य से कम नहीं होगा।
3. छाछ - केसिन अनुपात 60:40 होगा। अनिवार्य एमिनो अम्ल में तौराइन, क्रिसटाइन, टाइरोसाइन और हिस्टिडाइन भी सम्मिलित होने चाहिए।

लेक्टोज मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प

लेक्टोज और सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प

सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प

परन्तु लेक्टोज मुक्त या लेक्टोज और सुक्रोस मुक्त या सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प मानक में उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षाएं भी पूरी करेंगे, परंतु इन तीन उत्पादों में दुग्ध वसा और लेसीथीन के स्थान पर खाद्य वनस्पति तेल का पायसीकारक के रूप में उपयोग किया जा सकेगा:-

1. सोया प्रोटीन आधारित, लेक्टोज मुक्त फार्मूला में ग्लूकोज, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोज और/या सुक्रोस के रूप में सोया प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट होंगे;
2. लेक्टोज-मुक्त गाय/भैंस के दुग्ध आधारित फार्मूलों में ग्लूकोज, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोज और सुक्रोस के रूप में कार्बोहाइड्रेट होंगे।

हाइपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध प्रतिस्थापक

परन्तु हाइपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध अनुकल्प, मानक में उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षा भी पूरी करेगा:-

1. प्रोटीन हाइड्रोलाइज्ड छाछ या दुग्ध सत्त्व होगा; या,
2. एमिनो अम्लों से 100 प्रतिशत मुक्त प्रोटीन के स्रोत के रूप में होगा;

उत्पाद वायुरूढ़ मुहरबंद, साफ और नम्य आधारों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पोलिस्टर, धात्विकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फ्लायल से बनाया गया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके। इसे नाइट्रोजन या नाइट्रोजन और कार्बन के मिश्रण में पैक किया जा सकेगा।

3. दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य-

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य, जिसे सामान्यतः अपस्तन्य खाद्य या अनुपूरक खाद्य कहा जाता है, से दुग्ध, खाद्यान्नों और/या फली(दालें), सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों पर आधारित ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसे न्यून आर्द्रता अंश पर प्रसंस्कृत और इस प्रकार विखण्डित किया जाए जिससे कि यह जल, दूध और अन्य उपयुक्त साधन के साथ विलेय हो जाए।

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य का आशय छह मास की आयु के पश्चात् शिशुओं की खुराक की अनुपूर्ति करना है।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य दूध, अनेक प्रकार के खाद्यान्नों, दालों, सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों से प्रसंस्करण के पश्चात् अभिप्राप्त किए जाते हैं। इसमें खाद्य वनस्पति तेल, दुग्ध ठोस, विभिन्न कार्बोहाइड्रेट्स जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन्स/माल्टोडेक्ट्रीन, माल्टोस और लेक्टोज, कैल्सियम लवण, फास्फेट और साइट्रेट और पोषण के हिसाब से महत्वपूर्ण अन्य खनिज और विटामिन अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें उत्पाद के भार के आधार पर न्यूनतम 10 प्रतिशत दुग्ध प्रोटीन होगा। इसमें भार के आधार पर न्यूनतम 5 प्रतिशत दुग्ध वसा भी होगी। इसमें अवसीय अम्ल लिए हुए हाईड्रोजनीकृत वसा नहीं होगी। इसमें फंगल एल्फा एमीलेस, फल और शाक, अंडा और अंडा उत्पाद भार के आधार पर अधिकतम 0.025 प्रतिशत की सीमा तक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें एमिनो अम्ल जैसे लाइसिन, मेथियोनाइन, टोराइन, कार्निटाइन आदि सम्मिलित होंगे।

विटामिन मिश्रण और खनिज लवण के स्रोत निम्नलिखित में से उपयोग किए जा सकेंगे,-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, कैल्सियम सल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - सोडियम क्लोराइड;
4. लोहा (एफई) - लोहा कम की गई हाइड्रोजन, इलेक्ट्रोलाइटिक लोहा;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीशियम आक्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम क्लोराइड;
7. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;

#### विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub> - इर्गोकैल्सिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटिलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एसकाबेट, कैल्सियम एसकाबेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।



यह चूर्ण, छोटे कणों या पलेक के रूप में पिण्डकों से मुक्त होगा और देखने में एक जैसा होगा।

यह गन्ध और बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा और इसमें परिरक्षी और भिल्लाए गए रंग तथा सुवास से मुक्त होगा। यह ऐसी सामग्री से मुक्त होगा जो मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकर है।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्भूक्त हो सकेंगे, -

पावसीकारक	सुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
लेसिथिन	1.5 ग्राम
भोने और डिग्लिसिटाइड्स	1.5 ग्राम
समायोजन कारक	
सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिणती द्वारा सीमित होगा
सोडियम कार्बोनेट	
सोडियम साइट्रेट	
पोटेशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	
पोटेशियम कार्बोनेट	
पोटेशियम साइट्रेट	
सोडियम हाईड्रॉक्साइड	
सोडियम कैल्सियम हाईड्रॉक्साइड	
पोटेशियम हाईड्रॉक्साइड	
एल (+) लेक्टिक अम्ल	
साइट्रिक अम्ल	
प्रतिआक्सीकारक	
मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता	300 मि. ग्र./कि.ग्र. वसा, एकल या संयोजन में
$\alpha$ टोकोफिरोल	
एल-एसकारबायल पॉलिमेटेट	200 मि. ग्र./कि.ग्र. वसा

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् -

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 5.0
2. कुल प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) 15.0
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) 7.5
4. कुल कार्बोहाइड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून) 55.0
5. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 5.0
6. तनु हाइड्रॉक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 0.1
7. भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर) (से अनधिक) 1.0
8. विटामिन ए (रेटिनॉल के रूप में)  $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 350  $\mu$ जी
9. मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकैल्सिफिरोल या इगोकेल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त)  $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 5.0  $\mu$ जी
10. विटामिन सी, मि.ग्र. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 25 मि. ग्र.
11. थियामाइन (हाईड्रॉक्लोराइड के रूप में), मि.ग्र. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 0.5 मि. ग्र.
12. रिबोफ्लेविन, मि.ग्र. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 0.3 मि. ग्र.
13. नियासिन, मि.ग्र. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 3.0 मि. ग्र.

14. फॉलिस अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15. स्वोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
16. जिंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
17. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
18. कोलीफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
20. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
21. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
22. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

4. प्रसंस्कृत अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य जिसे सामान्यतः अपस्तन्य खाद्य या अनुपूरक खाद्य कहा जाता है, से खाद्यानों और/या फली(दालों), सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों पर आधारित ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसे न्यून आर्द्रता अंश पर प्रसंस्कृत और इस प्रकार विखण्डित किया जाए जिससे कि यह जल, दूध और अन्य उपयुक्त साधन के साथ विलेय हो जाए।

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य का आशय छह मास की आयु के पश्चात् और दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं की खुराक की अनुपूर्ति करना है।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य अनेक प्रकार के खाद्यानों, दालों, सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों से प्रसंस्करण के पश्चात् अभिप्राप्त किए जाते हैं। इसमें कुटे-पीसे अनाज और फली का संयोजन 75 प्रतिशत से कम नहीं होगा। जहां उत्पाद का आशय उपभोग से पूर्व जल में मिश्रित करने का हो, वहां प्रोटीन अंश शुष्क भार के अनुसार 15 प्रतिशत से कम नहीं होगा और पी.ई.आर. दुग्ध सत्त्व के 70 प्रतिशत से कम नहीं होगा। उत्पादों का सोडियम अंश खाने के लिए तैयार उत्पाद के 100 मि. ग्रा./100 ग्राम से अधिक नहीं होगा।

उत्पादों में अवसीय अम्लों से अंतर्विष्ट हाइड्रोजनीकृत वसाओं को नहीं मिलाया जाएगा। इसमें निम्नलिखित संघटक भी हो सकेंगे - प्रोटीन सांद्रता, अनिवार्य एमिनो अम्ल (एमिनो अम्लों के केवल प्राकृतिक एल प्ररूप ही उपयोग किए जाएंगे), आयोडीनयुक्त नमक, दूध और दुग्ध उत्पाद, अंडे, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, फल और शाक, विभिन्न कार्बोहाईड्रेट जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस, डैक्सट्रीन, माल्टोस, मधु, कार्न सीरप, माल्ट, आलू।

विटामिन मिश्रण और खनिज लवण के स्रोत निम्नलिखित में से उपयोग किए जा सकेंगे,-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, कैल्सियम सल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, फास्फोरिक अम्ल;
3. क्लोराइड (सीएल) - सोडियम क्लोराइड, हाईड्रोक्लोरिक अम्ल;
4. लोहा (एफई) - लोहा कम की गई हाईड्रोजन, इलेक्ट्रोलाइटिक लोहा;
5. सोडियम (एनए) - सोडियम क्लोराइड;
6. जिंक (जैडएन) - जिंक एसिटेट, जिंक क्लोराइड, जिंक आक्साइड, जिंक सल्फेट;

विटामिन

1. विटामिन ए - रेतिनाइल एसिटेट, रेतिनाइल पाल्मोटेट, रेतिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub> - इर्गोकैल्सिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेस्टिरोल;

4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाइड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पैंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पैंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाइड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकार्बिक एसिड, सोडियम एसकार्बेट, कैल्सियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारटेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनोइट।

यह चूर्ण, छोटे कणों या फ्लेक के रूप में पिण्डकों से मुक्त होगा और देखने में एक जैसा होगा।

अनुकल्प संघटकों सहित सभी संघटक साफ, सुरक्षित, उपयुक्त और अच्छी क्वालिटी के होंगे। परिरक्षी, मिलाए गए रंग और सुवास से मुक्त होगा।

इसमें निम्नलिखित आहार सहयोज्य हो सकेंगे, -

आहार सहयोज्य का नाम पायसीकारक	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
लेसिथिन	1.5 ग्राम
मोनो और डिग्लिसिराइड्स	1.5 ग्राम
पोएच समायोजन कारक सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट कैल्सियम कार्बोनेट एल (v) लैक्टिक अम्ल साइट्रिक अम्ल	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित 1.5 ग्राम 2.5 ग्राम
प्रतिआक्सीकारक मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता एल्फा-टोकोफिरोल	300 मि. ग्रा./कि. ग्रा. वसा, एकल या संयोजन में
एल-एसकारबायल पाल्मिटेट	200 मि. ग्रा./कि. ग्रा. वसा
एल-एसकार्बिक अम्ल और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण	50 मि. ग्रा., एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त और सोडियम के लिए सीमा के भीतर
माल्ट कार्बोहाइड्रेट्स	अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित
किण्वीकारक	
अमोनियम कार्बोनेट अमोनियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् -

1.	आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.0
2.	कुल प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	15.0
3.	कुल कार्बोहाईड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून)	55.0
4.	कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	5.0
5.	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6.	भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर) (से अनधिक)	1.0
7.	विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8.	मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 $\mu$ जी
9.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	25 मि. ग्रा.
10.	थियामाइन (हाइड्रोक्लोराइड के रूप में), मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.5 मि. ग्रा.
11.	रिबोफ्लेविन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.3 मि. ग्रा.
12.	नियासिन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.0 मि. ग्रा.
13.	फोलिस अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20.0 $\mu$ जी
14.	लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
15.	ज़िंक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
16.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
17.	कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
18.	बीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19.	सालमोनेला और शिगैला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
20.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
21.	स्ट्रेफ्टोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्युमिनियम फाइल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

5. फालो-अप फार्मूला - प्रतिपूरक खाद्य से गाय या भैंस या इनके मिश्रण को घरे से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें शाक प्रोटीन अंतर्विष्ट हो सकेंगे। दूध आधारित फालो-अप फार्मूला नीचे उल्लिखित संघटकों से तैयार किया जाएगा सिवाय इसके कि प्रोटीन की न्यूनतम 3 ग्राम प्रति 100 उपलब्ध कैलोरी (या 0.7 ग्राम प्रति 100 किलोजूल्स) इस प्रकार संपूर्ण या मखनिया दूध से, या ऐसे अल्प उपंतरण के साथ जिससे दूध के विटामिन और खनिज अंश सारभूत रूप से क्षीण न होते हों और जो कुल प्रोटीन का न्यूनतम 90 प्रतिशत हो, से व्युत्पन्न की जाएगी।

छह मास की आयु के पश्चात् के और दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं के लिए प्रतिपूरक खुराक के द्रव भाग के रूप में उपयोग के लिए फालो-अप फार्मूला जब उपयोग के लिए निदेशों के अनुसार तैयार किया जाए, तो उपभोग के लिए तैयार खाद्य के 100 मि.ली. में कम से कम 60 के.कैल(या 250 कॅजे) और अधिक से अधिक 85 के.कैल (या 355 कॅजे) होगा।

फालो-अप फार्मूला में नीचे उपदर्शित निम्नलिखित पोषणकारी तत्व होंगे -

- (1) प्रोटीन - 3.0 ग्राम प्रति/100 उपलब्ध कैलोरी (या 0.7 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल) से अन्यून  
5.5 ग्राम प्रति/100 उपलब्ध कैलोरी (या 1.3 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल) से अनधिक

(प्रोटीन की पोषणकारी क्वालिटी केसीन के समकक्ष या अन्य प्रोटीन की उच्चतर मात्रा के इसकी पोषणकारी क्वालिटी के विलोम होगी। प्रोटीन की गुणवत्ता केसीन के 85 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगी।

फालो-अप फार्मूला में इसके पोषणकारी महत्व में सुधार करने के लिए अनिवार्य एमिनो अम्ल मिलाए जा सकेंगे। केवल एमिनो अम्ल के एल प्ररूप का उपयोग होगा।

- (2) वसा - 4.0 ग्राम/100 कैलोरी से अन्यून (0.93 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल)  
6.0 ग्राम /100 कैलोरी से अन्यून (1.4 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल)

लिनोलिक अम्ल (ग्लेसिराइड के रूप में) - 310 मि. ग्रा. से अन्यून (प्रति 100 कैलोरी के रूप में)  
(या 74.09 मि. ग्रा./100 उपलब्ध ग्लेसिराइड)

उत्पादों में बड़े शिशुओं और युवा बालकों के खाने के लिए उपयुक्त पोषण तत्वों से युक्त कार्बोहाइड्रेटस ऐसी मात्रा में अंतर्विष्ट हो सकेंगे ताकि उत्पाद में ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुसार उर्जा घनत्व समायोजिक किया जा सके।

इसमें उस समय अन्य पोषक भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे जब यह सुनिश्चित करना आवश्यक हो कि उत्पाद छह मास की आयु के पश्चात् उपयोग के लिए आशयित किसी मिश्रित फिडिंग स्कीम का भाग बनने के लिए उपयुक्त है। जब इनमें से कोई पोषक मिलाया जाता है, तो आहार में इन पोषकों की मात्रा संस्तुत भोजन भत्ता (सभोय) से कम नहीं होगी।

खनिज लवणों और विटामिन यौगिक के स्रोत को निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम क्लोराइड, कैल्सियम साइटेट, कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्सियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड;
4. लोहा (एफई) - फेरियस साइटेट, फेरियस लवेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीशियम आक्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोरोइड आयोडाइड, सोडियम साइटेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइटेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मैंगनीज (एमएन) - मैंगनीज क्लोराइड, मैंगनीज सल्फेट;

विटामिन -

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;

3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub> - इगोकैल्सिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोहाइड्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाइड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाइड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एसकार्बेट, कैल्सियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पापीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमोम दिखाई देगा। यह मिलाए गए स्टार्च और मिलाए गए रंग और सुवास से मुक्त होगा। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्विष्ट हो सकेंगे, -

उपयोग के लिए तैयार उत्पाद का 10 मि.ली. में अधिकम स्तर

पीएच समायोजन अभिकारक

सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट  
सोडियम कार्बोनेट  
सोडियम साइट्रेट  
पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट  
पोटेशियम कार्बोनेट  
पोटेशियम साइट्रेट  
सोडियम हाइड्रोक्साइड  
सोडियम कैल्सियम हाइड्रोक्साइड  
पोटेशियम हाइड्रोक्साइड  
एल (+) लैक्टिक  
अम्ल साइट्रिक अम्ले

सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित होगा

प्रतिआक्सीकारक

मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता  
 $\alpha$  टोकोफिरोल

3 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

एल-एसकारबायल पाल्मिटेट

5 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा,-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
1	2	3
1.	आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.5
2.	कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) और (से अनधिक)	13.5 24.75
3.	कुल चसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) (से अनधिक)	18.0 27.0
	लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.398
4.	कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5.	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6.	विलेयता: अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. लि.
	विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7.	विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8.	मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	4.5 $\mu$ जी
9.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	36 मि.ग्रा.
10.	थियामाइन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	180 $\mu$ जी
11.	रिबोफ्लेविन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 $\mu$ जी
12.	नियासिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1125 $\mu$ जी
13.	पायरिडोक्सिन $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	202.50 $\mu$ जी
14.	फोलिक अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.35 मि.ग्रा.
16.	विटामिन बी <sub>12</sub> , $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.675 $\mu$ जी
17.	कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि.ग्रा.
18.	विटामिन के, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 $\mu$ जी
19.	बायोटिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	6.75 $\mu$ जी
20.	विटामिन ई (ए-टोकोफिरोल मिश्रण के रूप में) आई.यू. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.15 आई.यू.
21.	सोडियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि.ग्रा.
22.	पोटाशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	360 मि.ग्रा.
23.	क्लोराइड, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	247.50 मि.ग्रा.
24.	कैल्सियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	405 मि.ग्रा.
25.	फास्फोरस, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 मि.ग्रा.

1	2	3
26.	मैग्नीशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	27 मि.ग्रा.
27.	लोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
28.	आयोडीन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22.50 $\mu$ जी
29.	तांबा, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 $\mu$ जी
30.	ज़िंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
31.	मैंगनीज, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
32.	सेलेनियम, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 $\mu$ जी
33.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
34.	कोलीफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35.	यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
36.	सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
38.	स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

#### 2.1.10 : मक्खन, घी और दुग्ध वसा

1. मक्खन (बटर) से अनन्यतः गाय और/या भैंस के दूध या इसके उत्पादों से मुख्य रूप से वाटर-इन-आयल के स्कंधन के रूप में व्युत्पन्न उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद मिलाए गए सामान्य नमक और हानिरहित लैक्टिक अम्ल के स्टार्टर कल्चर्स और/या सुवास वर्धक जीवाणु सहित या रहित हो सकता है। टेबुल मक्खन पास्तेरीकृत दूध और/या ऐसे अन्य दुग्ध उत्पादों से अभिप्राप्त किया जा सकता है जो जैविकीय सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त उष्मा उपचारित किए गए हैं। उत्पाद पाश्विक वसा, वनस्पति तेल और वसा, खनिज तेल और मिलाए गए सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा तथा यह असुवास और विकृत गंधिता से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परन्तु जहां मक्खन इस बात के बारे में संकेत किए बिना कि वह टेबुल मक्खन है या देसी मक्खन है, बेचा जाता है या विक्रय के लिए प्रस्थापना की जाती है, तो टेबुल मक्खन के लिए विहित क्वालिटी के मानक लागू होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा: -

उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस में वसा नहीं	सामान्य नमक
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
टेबुल मक्खन	16.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	80.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	1.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
देसी कुकिंग मक्खन	-	76.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-	-

2. घी से, दूध से या दही से या देसी (कुकिंग) मक्खन से या ऐसी क्रीम से जिसमें कोई रंजक पदार्थ या परिरक्षी नहीं मिलाया गया है, निकाली गई शुद्ध साफ की गई वसा अभिप्रेत है। नीचे की सारणी के स्तंभ 2 में विनिर्दिष्ट किसी राज्य या संघ राज्यक्षेत्र में



उत्पादित घी की क्वालिटी के मानक वे होंगे जो उक्त राज्य या संघ-राज्यक्षेत्र के सामने उक्त सारणी के तत्संबंधी स्तंभ 3, 4, 5 और 6 में विनिर्दिष्ट किया गया है :

## सारणी

क्र.सं	राज्य/संघ राज्यक्षेत्र का नाम	400 सें. ग्रे. पर ब्यूटोरी रोपेक्टो मीटर पठन	न्यूनतम राइकर्ट मान	निम्नलिखित का प्रतिशत ओलिक अम्ल के रूप में सीमा)	आर्द्रता (अधिकतम सीमा)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	आंध्र प्रदेश	40.0 से 43.0	24	3	0.5
2.	अंडमान निकोबार द्वीप समूह	41.0 से 44.0	24	3	0.5
3.	अरुणाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3	0.5
4.	असम	40.0 से 43.0	26	3	0.5
5.	बिहार	40.0 से 43.0	28	3	0.5
6.	चंडीगढ़	40.0 से 43.0	28	3	0.5
7.	छत्तीसगढ़	40.0 से 43.0	26	3	0.5
8.	दादरा और नागर हवेली	40.0 से 43.0	24	3	0.5
9.	दिल्ली	40.0 से 43.0	28	3	0.5
10.	गोवा	40.0 से 43.0	26	3	0.5
11.	दमन और दीव	40.0 से 43.5	24	3	0.5
12.	गुजरात : (क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.5	24	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3	0.5
13.	हरियाणा : (क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3	0.5
14.	हिमाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3	0.5
15.	जम्मू-कश्मीर	40.0 से 43.0	26	3	0.5
16.	झारखण्ड	40.0 से 43.0	28	3	0.5
17.	कर्नाटक :				
	(क) बेलगांव जिला से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	24	3	0.5
	(ख) बेलगांव जिला	40.0 से 44.0	26	3	0.5
18.	केरल	40.0 से 43.0	26	3	0.5
19.	लक्षद्वीप	40.0 से 43.0	26	3	0.5
20.	मध्य प्रदेश :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 44.0	26	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3	0.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
21.	महाराष्ट्र :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.5 से 43.0	26	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.0 से 45.0	21	3	0.5
22.	मणिपुर	40.0 से 43.0	26	3	0.5
23.	मेघालय	40.0 से 43.0	26	23	0.5
24.	मिजोरम	40.0 से 43.0	26	3	0.5
25.	नागालैंड	40.0 से 43.0	26	3	0.5
26.	उड़ीसा	40.0 से 43.0	26	3	0.5
27.	पांडिचेरी	40.0 से 44.0	26	3	0.5
28.	पंजाब	40.0 से 43.0	28	3	0.5
29.	राजस्थान :				
	(क) जोधपुर खंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3	0.5
	(ख) जोधपुर खंड	41.5 से 45.0	21	3	0.5
30.	तामिलनाडु	41.0 से 44.0	24	3	0.5
31.	त्रिपुरा	40.0 से 43.0	26	3	0.5
32.	उत्तर प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3	0.5
33.	उत्तराखण्ड	40.0 से 43.0	26	3	0.5
34.	पश्चिम बंगाल :				
	(क) विष्णुपुर उपखंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3	0.5
	(ख) विष्णुपुर उपखंड	41.5 से 45.0	21	3	0.5
35.	सिक्किम	40.0 से 43.0	28	3	0.5

(बौडोइन परीक्षण नकारात्मक होगा)

स्पष्टीकरण : कपास वाले क्षेत्र से राज्यों के वे क्षेत्र अभिप्रेत हैं जहां पशुओं को विनौला व्यापक रूप से खिलाया जाता है और जो संबंधित राज्य सरकार द्वारा ऐसा क्षेत्र अधिसूचित किया गया है।

3. दुग्ध वसा/बटर आयल और निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल बटर आयल से ऐसे वसायुक्त उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अनन्यतः दूध और/या दूध से अभिप्राप्त उत्पादों से लगभग संपूर्ण जल और अवसीय पिंड हटा देने की प्रक्रिया के परिणामस्वरूप व्युत्पन्न किए जाते हैं। इसमें जायकेदार स्ववाद और सुवास होगा तथा दुर्गन्ध और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। इसमें वनस्पति तेल/ वसा पशु के शरीर की वसा/ खनिज तेल, मिलाया गया सुवास और दूध से विजातीय कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञत आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा -

अपेक्षा	दुग्ध वसा/बटर आयल	निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल बटर आयल
(i) 40° सें. ग्रे. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	40.44	40.44
(ii) दुग्ध वसा एम/एम	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii) दुग्ध वसा एम/एम	99.6 प्रतिशत से अन्यून	99.8 प्रतिशत से अन्यून
(iv) राइकर्ट मान	24 से अन्यून	24 से अन्यून
(v) ओलियन अम्ल के रूप में एफ.एफए.	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vi) पेरोक्साइड मान प्रति कि.ग्रा. वसा (आक्सीजन का मिलिडक्वेट)	0.6 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vii) बोडोइन्स परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

### 2.1.11 चक्का और श्रीखंड

1. चक्का से सुगठित और एक समान गाढ़ेपन वाला ऐसा श्वेत से हल्के पीले रंग का अर्ध ठोस उत्पाद अभिप्रेत है जो गाय के दूध, भैंस के दूध, मक्खनिया दूध और पुनः संयोजित या मानकीकृत दूध से जिसका पाश्चीकरण के समतुल्य न्यूनतम ताप उपचार हुआ हो लैक्टिक किण्वन द्वारा अभिप्राप्त योगर्ट से छैने का पानी निकालकर अभिप्राप्त किया गया है। यह स्वादिष्ट योगर्ट/दही जैसा सुरुचिपूर्ण होगा। इसमें दूध से भिन्न कोई बाह्य अवयव नहीं होगा। यह फफूंदी से मुक्त होगा और वसा के किसी चिह्न या गल अवस्त्रवण या दोनों से मुक्त होगा। यह चिकना होगा और शुष्क प्रतीत नहीं होगा। इसमें बाह्य रंग और सुरुचिकारक नहीं होंगे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् -

अपेक्षाएं	चक्का	मक्खनिया दूध चक्का	पूर्ण दूध चक्का
1. भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 20	न्यूनतम 28
2. भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	न्यूनतम 33	अधिकतम 5	अधिकतम 38
3. भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 60	न्यूनतम 30.
4. भार के आधार पर अनुमाप्य अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5
5. भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	अधिकतम 3.5	अधिकतम 3.5	न्यूनतम 3.5

चक्का जब बिना किसी विनिर्देश के विक्रय किया जाता है तो वह चक्का के मानकों के अनुरूप होगा।

2. श्रीखंड से अभिप्रेत है ऐसा उत्पाद जो चक्का या मक्खनिया दूध चक्का, जिसमें दुग्ध तथा मिलाया गया हो से अभिप्राप्त किया गया हो। इसमें फल, गरी, चीनी, छोटी इलायची, केशर और अन्य मसाले होंगे। इसमें कोई अन्य रंजक और कृत्रिम सुरुचिकारक पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

अपेक्षाएं	श्रीखंड	पूर्ण क्रीम युक्त श्रीखंड
1. भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	58 से अन्यून	58 से अन्यून
2. भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	8.5 से अन्यून	10 से अन्यून
3. भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	9 से अन्यून	7 से अन्यून फल श्रीखंड के लिए 6.06 अन्यून
4. भार के आधार पर अनुमाप्य अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत	1.4 से अनधिक	1.4 से अन्यून
5. भार के आधार पर चीनी (सुक्रोज)(शुष्क आधार पर) प्रतिशत	72.5 से अनधिक	72.5 से अनधिक
6. भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	0.9 से अनधिक	0.9 से अनधिक

फल श्रीखंड की दशा में, भार से आधार पर दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) 7.0 से अन्यून और भार के आधार पर दुग्ध प्रोटीन (शुष्क आधार पर) 0.9 से अन्यून

#### 2.1.12 : किण्वित दुग्ध उत्पाद

योगहर्ट से लैक्टोबेसिलस बुलगेरिक्स और स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस की क्रिया के माध्यम से लैक्टिक अम्ल किण्वन द्वारा पाश्तेरीकृत या उबाले हुए दूध या सांद्रित दूध, पाश्तेरीकृत मखनिया दूध और/या पाश्तेरीकृत क्रीम या इन दो या दो से अधिक उत्पादों के मिश्रण से प्राप्त स्कन्दित उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें बाईफिडोबैक्ट्रियम बामफिडस और लैक्टोबेसिलस एसिडीफिलस के संवर्धन भी अतिविष्ट हो सकते हैं और यदि वे मिलाए जाएं तो लेबल पर इस प्रभाव की घोषणा की जाएगी। अंतिम उत्पाद में सुक्ष्म जीवन व्यवहार्य और भरपूर मात्रा में होने चाहिए। इसमें दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, अकिण्वित बटर दूध, सांद्रित छाछ, दधिमण्ड चूर्ण, दधिमण्ड प्रोटीन, दधिमण्ड प्रोटीन सान्द्रता, जल में विलेय दुग्ध प्रोटीन, खाद्य दुग्ध सत्त्व और पाश्तेरीकृत उत्पादों से विनिर्मित केसिनेट अतिविष्ट हो सकेंगे। मधुरित योगहर्ट की दशा में इसमें शर्करा, कार्न सीरप या ग्लूकोज सीरप या फल योगहर्ट में फल हो सकेंगे। उत्पाद की सतह चिकनी होगी और छेने का पानी पृथक किए बिना गाढ़ापन होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, पार्श्विक वसा, खनिज तेल और दूध के विजातीय अन्य पदार्थों से मुक्त होगा। उत्पाद में इन विनियमों में जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट ख में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा : -

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध अठोसीय वसा	दुग्ध प्रोटीन	शर्करा
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i) योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(ii) भागतः मखनिया योगहर्ट	0.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून और 3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(iii) मखनिया योगहर्ट	0.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(iv) मधुरित सुवासक योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	6.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) फल योगहर्ट	1.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.6 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.6 प्रतिशत एम/एम अन्यून

परन्तु अनुमाप्य (टिट्रेबल) अम्लता लैक्टिक अम्ल के रूप में 0.85 से कम और 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। प्रतिग्राम विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल जीवाणु गणनांक 10,00,000 से कम नहीं होगी। परन्तु यह और कि लेबल पर योगहर्ट का प्रकार स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा अन्यथा साधारण योगहर्ट के मानक लागू होंगे। योगहर्ट को 65 डिग्री सेन्टीग्रेड से अन्यून ताप पर किण्वन के पश्चात् यदि उष्मा उपचारित किया गया हो तो उस पर 'थर्मोइन्ड या तापीय उष्मा उपचारित योगहर्ट का लेबल लगाया जाएगा और वह विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया प्रतिग्राम संगणना की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर उपर्युक्त पैरामीटरों के अनुरूप होगा।

#### 2.1.13 : छेने के पानी के उत्पाद

1. छेने के पानी का चूर्ण (वे पाउडर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो मधुरित छेने के पानी या अम्लीय छेने के पानी, जिसमें से दुग्ध वसा का अधिकांश भाग निकाल लिया गया है, को स्प्रे या रोलर द्वारा सुखाकर अभिप्राप्त किया गया है। मधुरित छेने के पानी से चीज, केसीन, या इसी प्रकार के उत्पाद मुख्य रूप से अपार्श्विक रिनेट प्रकार के इंजाइम्स से दूध, क्रीम, मखनिया दूध या बटर दूध के स्कंधन के पश्चात् दही से अलग किया गया द्रव अभिप्रेत है।

अम्लीय छेने का पानी मुख्य रूप से खाद्य अम्लीय केसीन, छेना, पनीर, या ताजा चीज के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले अम्लों के प्रकार के अम्ल से दूध, क्रीम, मखनिया दूध या बटर दूध का स्कंधन करने के पश्चात् अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास सहित एक जैसा रंग होगा और असुवासक और विकृत गंधिता से मुक्त होगा। इनमें इन विनियमों के

जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

अपेक्षा	छेने के पानी का चूर्ण	अम्लीय छेने के पानी का चूर्ण
(1)	(2)	(3)
(i) आर्द्रता	5.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	4.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(iii) दुग्ध प्रोटीन (एन ग 6.38), शुष्क भार के आधार पर	10.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	7.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) कुल भस्म	9.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	15.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(v) पीएच (10.0 प्रतिशत विलयन में)	5.1 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	5.1 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(vi) निर्जल लेक्टोज मोनो के रूप में लेक्टोज	61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

टिप्पण: (i) यद्यपि चूर्णों में निर्जल लेक्टोज और लेक्टोज मोनोहाइड्रेट्स दोनों ही अंतर्विष्ट हो सकेंगे, लेक्टोज अंश को निर्जल लेक्टोज के रूप में अभिव्यक्त किया गया है।

(ii) निर्जल लेक्टोज का 95 भाग लेक्टोज मोनोहाइड्रेट्स का 100 भाग निर्जल लेक्टोज का 95 भाग में होगा।

#### 2.1.14 : खाद्य केसीन उत्पाद

1. खाद्य केसीन उत्पाद से मखनिया दूध के स्कंध को अलग करके, क्षालन और शुष्कन द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

2. खाद्य अम्लीय केसीन मखनिया दूध के अम्लीय अवक्षेपित स्कंध को अलग करके, क्षालन और शुष्कन द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

3. खाद्य अपशु रिनेट केसीन से मखनिया दूध, जिसे अपशु रिनेट या अन्य स्कंधन इंजाइम्स द्वारा स्कंधित किया गया है, से छेने का पानी अलग करने के पश्चात् शेष बचे स्कंध को क्षालित और शुष्कित करने के पश्चात् अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

4. खाद्य केसिनेट से अच्छी श्रेणी खाद्य केसीन या ताजा केसीन दही के साथ शमनकारी कर्मकों की क्रिया और जिसे समुचित ताप अभिक्रियित किया गया है, द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसे धनायनाम और प्रयुक्त शुष्कन प्रक्रिया (स्प्रे या रोलर शुष्कित) से विशेषित किया जाएगा।

उत्पाद सफेद से पीले क्रीम रंग के या हल्का हरा रंग लिए हुए होंगे और पिण्डकों तथा किसी अजायकेदार विजातीय सुवास से मुक्त होंगे। इस में इन धिनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट के भी है में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

अपेक्षाएं	अपशु रिनेट केसीन	एसिड केसिन	केसिनेट
1	2	3	4
(i) आर्द्रता	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(iii) दुग्ध प्रोटीन (एन ग 6.38), शुष्क भार के आधार पर	84.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	90.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	88.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) प्रोटीन में केसीन	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

1	2	3	4
(v) एक्स जिसके अंतर्गत पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub>	7.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.5 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं	—
(vi) लेक्टरोज	1.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	1.0 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं	1.0 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं
(vii) 0.1 एनएनएओएच/ग्राम अम्ल से मुक्त	—	1.27 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं	—
(viii) 10 प्रतिशत बिलियन में पीएच मान	—	—	8.0 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं

## 2.2 : वसा, तेल और वसा मिश्रण

### 2.2.1 तेल :

1. नारियल का तेल (कोकोनट आयल) से कोकोस म्यूसिफेरा नट्स की गिरी से प्राप्त खोपरा से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक तथा सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् -

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	34.0 से 35.5
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.481 - 1.491
साबुनीकरण मान	250 से अन्यून
आयोडीन मान	7.5 से 10
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

तथापि, इसमें इन विनियम और परिशिष्ट अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2. बिनौले का तेल से स्वच्छ, अच्छे और छिलका उतारे गए बिनौले (जीनस गोसीपियम) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह परिष्कृत होगा। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और अरूचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 60.2
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4630 - 1.4660
साबुनीकरण मान	190 से 198 तक होगा
आयोडीन मान	98 से 112 तक होगा
साबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा
फिल्टरित नमूने को 30° सें. पर 24 घंटे रखने के पश्चात् उसमें अविलता नहीं होगी।	

वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक 19.0° सें. -21° सें. अम्ल पद्धति)

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1(16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

3. मूंगफली का तेल (ग्राउन्डनट आयल) से स्वच्छ और अच्छे मूंगफली (आर्विस हाइपोगोज) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	54.0 से 57.1 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4620 - 1.4640
साबुनीकरण मान	188 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	85 से 99 तक होगा
साबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	39° सें. - 41° सें. तक होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1(16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

4. तिली का तेल (लाइनसीड आयल) से तिली के स्वच्छ और ठोस बीजों (लाइनम यूसीटेटीयसिमम) से निष्पीडन पद्धति द्वारा प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	69.5 से 74.3 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4720 - 1.4750
साबुनीकरण मान	188 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	170से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	4.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट सहित में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

5. महुआ का तेल से मधुक (बासिया लाटिफोलिया या बी, लांगिफोलिया या दोनों का मिश्रण) स्वच्छ और अच्छे बीजों या दूढ़ फलों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह परिष्कृत और निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	49.5 से 52.7 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4590 - 1.4611
साबुनीकरण मान	187 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	58 से 70 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण/ऋणात्मक	

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

6. तोरिया का तेल (रेपसीड आयल) या सरसों का तेल (मस्टर्ड आयल) से ब्रेसिका की कम्पेस्ट्रीज जुनिसया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे सरसों के बीज से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 60.5 तक
साबुनीकरण मान	168 से 177 तक
आयोडीन मान	96 से 112 तक पोलिब्रोमाइड परीक्षण ऋणात्मक होगा।
असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
बैलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	23° सें. - 27.5° सें. तक होगा
आर्गमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक।
हाइड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण (आर्जीमोन तेल)	ऋणात्मक।

इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।



7. तोरिया अथवा सरसों के तेल - लो इरुसिस एसिड से ब्रेसिका की कप्रेस्ट्रीज, जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के लो इरुसिस तेल वाले स्वच्छ और अच्छे बीजों से निर्भीड़न अथवा विलयक निष्कर्षण के तरीके से प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित अथवा अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा और इसमें 2 प्रतिशत से अधिक इरुसिस एसिड (कुल वसीय अम्लों की प्रतिशतता के रूप में) नहीं होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

40° से. पर न्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पढ़न	58.6 से 61.7 तक
40° से. पर अपवर्तनांक	1.465 से 1.467
आयोडीन मान (विज पद्धति)	105 से 126
साबुनीकरण मान	182.193
असाबुनीकरणीय पदार्थ	20 ग्राम/किलोग्राम से अनधिक
अम्ल तत्व	0.6 से अनधिक
बेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	19° से. से अनधिक
आर्गमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक।
हाइड्रोसियायनिक अम्ल के लिए परीक्षण (फेरिक क्लोराइड परीक्षण)	परीक्षण में खरा उतरेगा।
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

इसके अतिरिक्त; विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त तोरिया का तेल मानव उपभोग के लिए तभी प्रदाय किया जाएगा जब इसे परिष्कृत कर दिया गया हो और यह विनियम 2.2.1(16) के अधीन मानकों के अनुरूप हो सिवाय इसका अम्ल मान 0.6 से अधिक नहीं होगा। इसके अलावा इसका फ्लैश पॉइंट (पेंसकी मार्टन बंद पद्धति) 250° से. से कम नहीं होगा तथा इस प्रकार शोधित तेल में हेल्सेन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

परन्तु, यह और कि इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त,

8. जैतून का तेल (ओलिव आयल) से जैतून के पेड़ (ओलिया यूरोपिया सटिवा होप्म एट लिंक) के फल से निर्भीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह तीन प्रकार का होगा :-

(i) प्राकृत (वर्जिन) जैतून का तेल से ऐसा तेल अभिप्रेत है जो जैतून के पेड़ के फल से यांत्रिक या अन्य भौतिक साधनों द्वारा ऐसी दशाओं, विशेषकर उष्मीय, के अधीन प्राप्त किया गया है जिनमें तेल में परिवर्तन नहीं किया जाता है। विर्जिन तेल ऐसा तेल है जो परिष्कृत किए बिना अपनी प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए उपयुक्त है। यह स्वच्छ, पीले-हरे रंग में, विशिष्ट गंद और स्वाद युक्त तथा ऐसे गंद या स्वाद से मुक्त होगा जो तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को इंगित करते हैं। यह दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

(ii) परिष्कृत जैतून का तेल से विर्जिन जैतून से ऐसी परिष्करण पद्धति से प्राप्त तेल अभिप्रेत है जिससे इसकी आरंभिक ग्लिसरीनिक संरचना में परिवर्तन नहीं होता है तथा इसके अम्ल अंश और/या आरगेनोलेप्टिक विशेषताएं इसे प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए अनपयुक्त बना देती हैं। यह स्वच्छ, तलछटों से रहित, निर्मल, पीले रंग में, विशिष्ट गंद या स्वाद रहित और तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को इंगित करने वाली गंद या स्वाद से मुक्त होगा। यह दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 की मद 16 के अधीन अधिकभित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हेल्सेन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

(iii) परिष्कृत जैतून फलमेष तेल (रिफाइंड ऑलिव-पोमेस आयल)से 'जैतून-फलमेष' से विलायक साधनों द्वारा निष्कर्षण से प्राप्त और ऐसी परिष्करण पद्धतियों द्वारा खाने योग्य बनाया गया तेल अभिप्रेत है जिससे इसकी आरंभिक ग्लिसरीनिक संरचना में परिवर्तन नहीं होता है। यह स्वच्छ, निर्मल, तलछटों से रहित, पीले से पीले-भूरे रंग में, विशिष्ट गंध या स्वाद रहित और तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को इंगित करने वाली गंद या स्वाद से मुक्त होगा। यह दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

पैरामीटर	विर्जिन जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून फलमेष तेल
40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या	51.0-55.6	51.0 - 55.6	51.6 - 55.9
40° सें. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4630	1.4600 - 1.4630	1.4604 - 1.4632
साबुनीकरण मान (मि. ग्रा. के ओएच/ग्रा. तेल)	184 - 196	186 - 196	182 - 193
आयोडीन नमग (विज)	75 - 94	75 - 94	72 - 92
असाबुनीकरणीय पदार्थ (हल्के पेट्रोलियम का प्रयोग करके)	15 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं	15 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं	30 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं	5.0 से अधिक नहीं	0.5 से अधिक नहीं
परीक्षण बेलियर	17 से अधिक नहीं	17 से अधिक नहीं	लागू नहीं
अर्ध-शोषक तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
बिनौला तेल	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
टी-सीड तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
सीसम के बीज के तेल का परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
आर्जीमोन तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

9. अहिपुष्प के बीज का तेल (पाँपी सीड आयल) से अहिपुष्प (पापावरसोम्नी फेरम) के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या, खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	60.0 से 64.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4659 - 1.4685
साबुनीकरण मान	186 से 194 तक होगा
आयोडीन मान	133 से 143 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

10. बरे का तेल (सनफ्लावर सीड आयल) से कार्थमस टिन्डोरियस के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	62.4 से 64.7 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4674 - 1.4689
साबुनीकरण मान	186 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	135 से 148 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	16° सें. से अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।	

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

10.1 कुसुम्म का तेल और कुसुम्म का तेल (उच्च तैल) (सेफलोवरसीड आयल और सैफलोवर सीड आयल हाई ओलीइक) से कार्थमस टिन्डोरियस एल- के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल वसीय अम्ल के प्रतिशत के रूप में ओलीइक अम्ल 70 प्रतिशत से कम नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

पैरामीटर	उच्च ओलीइक अम्ल सैफलोवरसीड तेल	सैफलोवरसीड तेल
40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या	51.0 - 57.1	61.7 - 66.4
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.460 - 1.464	1.467 - 1.470
आयोडीमान (किज्स पद्धति)	80 - 100	136 - 148
साबुनीकरण मान	186 - 194	186 - 198
असाबुनीकरणीय पदार्थ	10 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
अम्ल तत्व	4.0 मि.ग्रा./के-ओ-ए-ग्रा. तेल से अधिक नहीं होगा।	4.0 कि.ग्रा./के.ओ.ए./ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
वेलियर परीक्षण (आविलता तापमान एसेटिक अम्ल पद्धति)	16° सें. से अधिक नहीं होगा	16° सें. से अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

11. तारामीरा तेल से तारामीरा (इस्का स्टीवा) के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 60.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4646 - 1.4659
साबुनीकरण मान	174 से 177 तक होगा
आयोडीन मान	99 से 105 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

12. तिल का तेल (बिजली या सीसम आयल) से काले, भूरे, सफेद या मिश्रित तिल (सीसमम इडिकम) के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 61.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4646 - 1.4665
साबुनीकरण मान	188 से 193 तक होगा
आयोडीन मान	103 से 120 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	22° सें. से अधिक नहीं होगा

परंतु त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाए सफेद तिल के बीज निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	60.5 से 65.4 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4662 - 1.4694
साबुनीकरण मान	185 से 190 तक होगा
आयोडीन मान	115 से 120 तक
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	22° सें. से अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।	

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

13. सर्जिया का तेल (नाइजर सीड आयल) से ग्यूजोस्टिका एबेसिनिका के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुकृचिकारक पदार्थों या खनिज या अन्य तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	61.0 से 65.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4665 - 1.4691
साबुनीकरण मान	188 से 193 तक होगा
आयोडीन मान	110 से 135 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ.	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	25° सें. से 29° सें. अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।	

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

14. सोयाबीन का तेल से स्वच्छ और अच्छे सोयाबीन (सोज़ा मैक्स) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। जिसमें से स्वाभाविक रूप से मौजूद राल को जलीकरण और यांत्रिक या शारीरिक पृथक्करण द्वारा अलग कर दिया गया हो। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुकृचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 68.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4649 - 1.4710
साबुनीकरण मान	189 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	120 से 141 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	2.50 से अधिक नहीं होगा
फास्फोरस	0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

15. मक्का का तेल मेज (कार्न) आयल से जिया मेजलिन फैम ग्रैमिनी के स्वच्छ और अच्छे बाज के दाने से निष्पीडित और परिष्कृत तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	56.7 से 62.5 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4637 - 1.4675
साबुनीकरण मान	187 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	103 से 128 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

16. परिष्कृत वनस्पति तेल (रिफाइंड वेजिटेबल आइल) से कोई ऐसा वनस्पति तेल अभिप्रेत है, जो ऐसी सामग्री के निष्पीडन द्वारा या विलायक निष्कर्षण द्वारा अभिप्राप्त किया गया हो जिसमें वनस्पति तेल और जिसका या तो क्षार से और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विविध परिष्करणों द्वारा विअम्लीकरण किया जाता है और तत्पश्चात् जिसको अक्सोबक मिट्टी और/या कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया है। किसी अन्य रासायनिक कारक का प्रयोग नहीं किया जाएगा। उस वनस्पति तेल का नाम जिससे परिष्कृत तेल का विनिर्माण किया गया है, आधान के लेबल पर स्पष्टतः विनिर्दिष्ट किया जाएगा। नीचे बर्णित मानकों के अतिरिक्त, जिनके अनुसार, परिष्कृत वनस्पति तेल होंगे, विनिर्दिष्ट खाद्य तैलों के लिए इन विनियमों में विहित मानक भी लागू होंगे, किंतु मुक्तवसा अम्ल तत्व को छोड़कर जो 0.5 से अधिक नहीं होंगे। आर्द्रता भार में 0.

10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

1. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित वनस्पति तेलों से प्राप्त किया जाएगा :

- (i) नारियल तेल
- (ii) बिनौले का तेल
- (iii) भूंगफली का तेल
- (iv) सर्जिया का तेल
- (v) सैफ्लोवर का तेल
- (vi) सीसम का तेल
- (vii) सोयाबीन का तेल
- (viii) सूरजमुखी का तेल
- (ix) सरसों / तोरिया का तेल
- (x) तिली का तेल
- (xi) महुआ का तेल
- (xii) जैतून का तेल
- (xiii) अहिपुष्प के बीज का तेल
- (xiv) तारामीरा तेल
- (xv) मक्का का तेल
- (xvi) तरबूज के बीज का तेल
- (xvii) ताड़ का तेल
- (xviii) पामोलीन
- (xix) ताड़ की गिरी का तेल
- (xx) चावल चोकर तेल
- (xxi) सालसीड वसा
- (xxii) आम की गिरी की वसा
- (xxiii) कोकुम वसा
- (xxiv) धूपा वसा
- (xxv) फुलवारा वसा

2. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

तेल साफ होगा और दुर्गंध, अपमिश्रक, तलछटों, निलम्बित और अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों तथा खनिज तेल से मुक्त होगा।

3. तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

17. बादाम का तेल (आलमण्ड आयल) से ताप का उपयोग किए बिना प्रूनस अभिगडलस बाटाच, वार, डुलिसस कोचने (मीठा बादाम) के या प्रूनस अभिगडलस बाटाच वार, अमरा फोके (तीक्ष्ण बादाम) के बीज से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन

54 से 57 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक

1.4620 - 1.4639

साबुनीकरण मान

186 से 195 तक होगा

आयोडीन मान

90 से 109 तक

अम्ल तत्व

6.0 से अधिक नहीं होगा

वेलियन परीक्षण

60° सें.ग्रे. से अधिक नहीं होगा

(अवलता-तप एसीटिक अम्ल पद्धति)

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

18. तरबूज के बीज का तेल (वाटरमेलन सीड आयल) से तरबूज के फल (साइट्रूलस वलगरिस स्कार्ड) (परिवार कुकुरविटोसिया) से स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरक्षिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

आर्द्रता तथा वाष्पशील पदार्थ

0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन

55.6 से 61.7 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक

1.4630 - 1.4670

साबुनीकरण मान

190 से 198 तक होगा

आयोडीन मान

115 से 125 तक

अम्ल तत्व

6.0 से अधिक नहीं होगा

असाबुनीकरणीय पदार्थ

1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकतम मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

19. ताड़ का तेल - ताड़ के तेल से ताड़ के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फल के गूदे से निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरक्षिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

50° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन

35.5 - 44.0

या

40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक

1.4491 - 1.4552

गलनांक (कंपिलरी स्लिप पद्धति)

37° सें. से अधिक नहीं होगा

आयोडीन मान (विज पद्धति)

45 - 56

साबुनीकरण मान

195 - 205

असाबुनीकरणीय पदार्थ

1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

अम्ल तत्व

10.0 से अधिक नहीं होगा



निष्पीड़न की पद्धति से प्राप्त किया गया देश में उत्पादित अपरिष्कृत ताड़ का तेल ऐसे रूप में मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जा सकता है परंतु उसका अम्लमान 6.0 से अधिक नहीं होगा। किंतु देश में आयात किया गया या विलायक निष्कर्षण द्वारा उत्पादित ताड़ के तेल को मानव उपयोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और यह विनियम 2.2.1 (16) में अधिकथित मानकों के अनुसार होगा। इसके अतिरिक्त इसका स्फुरांक (पेन्स को मार्टेन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

20. पामोलिन - पामोलिन से ऐसा द्रव्य प्रभाजन अभिप्रेत है जो ताड़-तेल के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फलों के गूदे से प्राप्त ताड़ के तेल के प्रभाजन से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है। यह स्वच्छ होगा, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल में मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	43.7 - 52.5
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4550 - 1.4610
आयोडीन मान (विज पद्धति)	54 - 62
साबुनीकरण मान	195 - 205
क्लाउड प्वाइंट	18° सें. से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

इसके अतिरिक्त, यदि पामोलीन विलायक निष्कर्षित ताड़ के तेल से प्राप्त किया जाता है, तो यह मानव उपयोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

21. ताड़ की गिरी का तेल से तेल के ठोस ताड़ की गिरी या ताड़ तेल के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फलों से प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारकों पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.3 - 39.5
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4490 - 1.4520
आयोडीन मान (विज पद्धति)	10 - 23
साबुनीकरण मान	237 - 255
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो इसका मानव उपयोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्करण किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

22. सूरजमुखी के बीज के तेल से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या हेलिएन्थस एनस लिन (फेमली : कम्पोजिटी) के बीजों या केक से निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारकों पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	57.1 - 65.0
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4640 - 1.4691
आयोडीन मान (विज पद्धति)	100 - 145
साबुनीकरण मान	188 - 194
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो यह मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक (पेन्स की यार्टन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

22.01 सूरजमुखी के बीज का तेल और सूरजमुखी के बीज का तेल (उच्च ओलयक अम्ल) से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या उच्च ओलयक अम्ल तेल युक्त हेलिएन्थस एनस लिन के सूरजमुखी के बीजों के निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजकों या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल वसीय अम्ल की प्रतिशतता के रूप में ओलीइक अम्ल 75 प्रतिशत से कम ओलियन अम्ल नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

पैरामीटर	उच्च ओलयक अम्ल युक्त सूरजमुखी के बीज का तेल	सूरजमुखी के बीज का तेल
ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या	61.7 - 68.0 (250 सें. पर)	52.5 - 63.2 40° सें. पर
अपर्वतनांक	1.467 - 1.471 (250 सें. पर)	1.461 - 1.468 40° सें. पर
आयोडीन मान (विज पद्धति)	78 - 90	118 - 141
साबुनीकरण मान	182 - 194	188 - 194
असाबुनीकरणीय पदार्थ	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
अम्ल तत्व	4.0 मि.ग्रा./के-ओ-ए-/ग्रा. तेल से अधिक नहीं होगा।	4.0 कि.ग्रा./के-ओ-ए-/ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
आरजीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हक्सेन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

23. चावल चोंकर तेल से ऐसे चावल के, जो ओराइजा सैटाइवा लिन धान से प्राप्त किया गया है, भ्रूणपोष की चारों ओर की परत से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। फाम ग्रेमिना, जिसे धान प्रेषण की प्रक्रिया के दौरान हटा दिया जाता है और जो साधारणतया चावल के चोंकर के रूप में जाना जाता है।

परिष्कृत चावल तेल विलायक निष्कषित तेल पद्धति से प्राप्त किया जाएगा, क्षार से निप्रभावित किया जाएगा, विरंजन मिट्टी या अभिक्रियित कार्बन या दानों से विरंजित किया जाएगा और भाप से निर्गोधित किया जाएगा। विकल्पतः निरअम्लीकरण, विरंजन और निर्गोधकरण भौतिक साधनों से किया जा सकता।

तेल स्वच्छ होगा, दुर्गंध, अपमिश्रणों, तलछटों, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। तेल की स्थिति का निर्णय निम्नलिखित नमूने को 24 घंटे के लिए 3550 सें. पर रखने के पश्चात् अविलता की अनुपस्थिति द्वारा किया जाएगा। चावल चोंकर तेल का विक्रय मानव उपभोग के लिए केवल परिष्करण के पश्चात् किया जाएगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4700
या	
40° सें. पर ब्यूटरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0 - 66.4
साबुनीकरण मान	180 - 195
आयोडीनमान (विज पद्धति)	90 - 105
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ, भापनुसार प्रतिशत	
● रसायनिक परिष्करण के लिए	3.5 से अधिक नहीं होगा
● भौतिक परिष्करण के लिए	4.5 से अधिक नहीं होगा
● ओरिजनल कान्टेन्ट	1.0 से कम नहीं।
स्फुरांक (पेंस की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

24. समिश्रित खाद्य वनस्पति तेल से ऐसे किन्हीं दो खाद्य वनस्पति तेलों का अधिमिश्रण अभिप्रेत है जहां अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए किसी खाद्य वनस्पति तेल का भार के अनुसार अनुपात 20 प्रतिशत से कम न हो। समिश्रण में प्रत्येक तेल इन विनियमों द्वारा विहित अपने-अपने मानकों के अनुरूप होगा। समिश्रण साफ होगा और विहित गंधिता, निलंबित या अविलेय पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक पदार्थ, सुरुचिकारक तत्व, खनिज तेल, किसी वन्य पशु या अखाद्य तेल या वसा, अर्जिमोन तेल, हाइड्रोसाइनिक अम्ल, एरंड तेल और ट्राइकेटिक फास्फेट से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ - भार के अनुसार 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ख) अम्ल क्षारता :

तेल की प्रकृति	अम्ल मान
(1) सम्मिश्रण में दोनों कच्चे खाद्य वनस्पति तेल	6.0 से अधिक नहीं
(2) सम्मिश्रण में एक कच्चा खाद्य वनस्पति तेल और एक परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल	5.0 से अधिक नहीं
(3) सम्मिश्रण में दोनों परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल	0.5 से अधिक नहीं
(4) असाबुनीकरणीय पदार्थ -	
(क) राइस ब्रान तेल के साथ सम्मिश्रित	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं ।
(ख) अन्य खाद्य वनस्पति तेलों के साथ सम्मिश्रित	भार के अनुसार 1.50 प्रतिशत से अधिक नहीं ।
(5) स्फुरांक (पेंस की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा ।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2.2.2 अंतः एस्टरित वनस्पति वसा से ऐसा कोई खाद्य पदार्थ अभिप्रेत है जो इस प्रकार अभिक्रियित किया गया है जिससे कि ग्लिसराइड तत्वों में वसीय अम्ल स्थितियों को पुनः व्यवस्थित किया जा सके और इस प्रकार पौतिक गुणों में कोई परिवर्तन जैसे गलनांक बिंदु श्यानता, आपेक्षिक घनत्व तथाऐसे ही और आवश्यक रूप से उदासीन खाद्य तेल या वसा एकल या मिश्रित रूप में की अंतःएस्टरण प्रक्रिया द्वारा अपने वसीय अम्लों के संगठन में बहुत कम परिवर्तन सहित, जो साधारणतया क्षारीय उप्रेरकों के उपांग सोडियम या पोटेशियम धातुओं या निर्जल चूर्णों या निर्जल ग्लिसरोल माध्यम के रूप में उनके एथावमाइडो या हाइड्राक्साइडों द्वारा सदृष्टांत प्रतिपादित क्षारीय उप्रेरकों के उपांग से होते हैं और उसके पश्चात् ऐसे पश्च प्रक्रिया प्रक्रमों जैसे क्षोवन विरंजन और गहरण जिनमें से अंतिम का लोप किया जा सकता है यदि खाद्य वसा उत्पादों में और प्रसंस्करण के लिए अंतःएस्टरित वसा को कच्ची सामग्री के भाग के रूप में सम्मिलित किया जाता है।

अंतःएस्टरित वसा साफ होगी, साबुन, वासक पदार्थों, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल और खनिज तेल से मुक्त होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

- (i) इसमें हानिकारक रंजक, सुरुचिकारक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;
  - (ii) अंतःएस्टरित वसा में कोई भी रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक सरकार इसके लिए प्राधिकृत करे किंतु किसी भी दशा में घी के रंग के समान कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा;
  - (iii) यदि किसी सुरुचिकारक का उपयोग किया जाता है तो यह घी की सुरुचि से भिन्न अनुज्ञेय सुरुचिकारकों की सूची के अनुसार होगा और ऐसी मात्रा में होगा जो सरकार द्वारा विहित की जाए;
- परंतु सशस्त्र बलों के अनन्यतः उपयोग के लिए अभिप्रेत अंतःएस्टरित वसा में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अनधिक की सीमा तक डाइएसीटिल मिलाया जा सकेगा;
- (iv) इसमें 0.25 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी;
  - (v) गलनांक, जैसे कि कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 31° सें. 41° सें. तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा;
  - (vi) 40° सें. पर ब्यूरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 48 से कम नहीं होगा या 40° सें. पर ब्यूरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 1.4580 से कम नहीं होगा;
  - (vii) इसमें 2.0 प्रतिशत से अधिक असाबुनीकरणीय पदार्थ नहीं होगा;
  - (viii) इसमें मुक्तवसा अम्ल (ओलिक अम्ल के रूप में संगणित) 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा;

(ix) उत्पाद गलने पर देखने में साफ होगा और उसमें वासीपन या विकृत गंधता रही होगी और स्वाद और गंध रुचिकर होगा;

(x) इसमें अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल भार में 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा किंतु इतना पर्याप्त होगा कि जब इसमें 20:80 के अनुपात में, परिष्कृत मूंगफली के तेल में मिलाया जाए तो वह बुडाइन परीक्षण द्वारा उत्पारित रंग लोबी बाण्ड स्केल पर 1 सेंटीमीटर शेल में 2.0 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा;

(xi) इसमें पैक करने के समय सिंथैटिक विटामिन 'ए' प्रति ग्राम कम से कम 25 आईयू और जब उसका एंटीमनी ट्राईक्लोराइड (कार प्राइस) अभिकारक (भारतीय मानक 5886.1970 के अनुसार) द्वारा परीक्षण किया जाए तब वह विटामिन 'ए' के लिए सकारात्मक परीक्षण प्रदर्शित करेगा य

(xii) परिशिष्ट सहित इन विनियमों द्वारा अनुज्ञात से भिन्न कोई प्रति आक्सीकारक, सिनरजिस्ट, पायसीकारक या कोई अन्य पदार्थ सरकार की पूर्व स्वीकृति से ही मिलाया जाएगा अन्यथा नहीं।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

### 2.2.3 अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल

1. अंशतः हाइड्रोजनीकृत और शीतत्रुत्वित सोयाबीन तेल से गोंदरहित, अम्लरहित, विरजित और शीतत्रुत्वित सोयाबीन तेल के मंद (मृदु या हृश) हाइड्रोजनीकृत द्वारा अभिप्राप्त निर्गन्धीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। तेल खाद्य श्रेणी योज्य के साथ या इसके बिना जल द्वारा गोंदरहित, या तो क्षार के साथ उदासीनीकरण द्वारा या वाष्प आसवन (भौतिक परिष्करण) द्वारा या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए, विविध परिष्करण द्वारा अम्लरहित, विरंजक भूमि और/या कार्बन से विरजित निकिल उप्रेक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत, खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए या इसके प्रयोग के बिना शीतत्रुत्वित, समुचित फिल्टर प्रेस में फिल्टर किया हुआ और वाष्प से निर्गन्धीकृत होगा।

उत्पाद साफ होगा और विकृत गंधिता, निस्संबित या किसी अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजन या सुरुचिकारक तत्व, एरंड तेल, खनिज तेल, अन्य वनस्पति और पशु वसा से मुक्त होगा।

इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

आर्द्रता	भार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
अपवर्तनांक या	1.4630 - 1.4690
40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 64.8
साबुनीकरण मान	189 - 195
आयोडीन मान (विज पद्धति)	107 - 120
अम्ल मान	0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं
असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
लिनोलिनिक अम्ल (सी. 18 : 3)	भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्ल बिंदु (0° सें.)	10° सें. से कम नहीं
विपक्ष-वसीय अम्ल	भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं
स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2. अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल से गोंद रहित अम्ल रहित और विरंजित सोयाबीन तेल के मंद (मृदु या नुश) हाइड्रोजनीकरण द्वारा अभिप्राप्त निर्गन्धीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। तेल खाद्य श्रेणी योज्य के साथ या इसके बिना जल द्वारा गोंदरहित, या तो क्षार के साथ उदासीनीकरण द्वारा या वाष्प आसवन (भौतिक परिष्करण) द्वारा या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए विविध परिष्करण द्वारा अम्ल रहित, विरंजक भूमि और/या कार्बन से विरंजित निकिल उप्रेक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत होगा। उत्पाद को पुनः वाष्प से अम्लरहित, विरंजित और निर्गन्धीकृत किया जाएगा।

उत्पाद 35° सें. पर साफ द्रव होगा। यह पिघलाने पर साफ होगा और विकृतगंधिता, निलंबित या किसी अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजन या सुरुचिकारण तत्व, एरंड तेल, खनिज तेल या अन्य वनस्पति तेल और पशु तेल और वसा से मुक्त होगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्—  
आर्द्रताभार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं

अपवर्तनांक या 1.4630 - 1.4670

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 55.6 से 61.7

साबुनीकरण मान 189 - 195

आयोडीन मान (विज पद्धति) 95 - 100

अम्ल मान 0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं

असाबुनीकरणीय पदार्थ भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

लिनोलिनिक अम्ल (सी. 18 : 3) भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं

अभ्रम बिंदु (0° सें.) 25° सें. से कम नहीं

स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

टिप्पण :

विनियम 2.2.1 के अधीन विहित खाद्य तेलों में खाद्य केस्टर तेल नहीं होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2.2.4 खाद्य वसा :

1. गोमांस वसा या गो वसा से गोमांस के कंकाल से प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 193 से 200 और आयोडीन मान 35 से 46 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

2. मटन वसा से भेड़ के कंकाल से प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 192 से 195 और आयोडीन मान 35 से 46 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

3. बकरा वसा से बकरे से उत्पादित वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 193 से 196 और आयोडीन मान 36 से 45 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

4. सुअर वसा से सुअरों से उत्पादित वसा अभिप्रेत है और इसमें वसीय अम्ल और वसा से भिन्न पदार्थ एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसका साबुनीकरण मान 192 से 198 तक और आयोडीन मान 52 से 65 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

5. कोका बटर से थिओब्रोमा कोकाएल की फलियों के निब के निष्पीडन द्वारा प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसमें अन्य तेल और वसा खनिज तेल और मिलाए गए रंग नहीं होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

(ओलिक अम्ल के रूप में संगणित)	1.5 से अधिक नहीं होगा
वसीय अम्ल का प्रतिशत	
आयोडीन मान	32 से 42
गलनांक	29° सें. से 34° सें.
ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या	40.9 से 48.0
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4530 - 1.4580
साबुनीकरण मान	185 से 200

6. परिष्कृत साल बीज वसा से साल वृक्षों की बीज गुठली, शोरिया रोबस्टा गैरटन एफ. (एन. ओ. डिप्टेरोकार्पेसी) से ऐसी वसा अभिप्रेत है जिसे क्षार से निष्प्रावित विरंजक मृदा या सक्रियत कार्बन या दोनों से विरंजित किया गया है और जिसको किसी अन्य रासायनिक एजेंट का प्रयोग किए बिना वाष्प से निर्गमकरण किया गया है। अनुकल्पतः अम्लीकरण, विरंजन और निर्गमकरण भौतिक साधनों द्वारा भी किया जा सकता है। पदार्थ द्रवण पर साफ होगा और अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल या डाले गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। फिल्टरित नमूना को 40° सें. पर 24 घंटे तक रखने के पश्चात् उसमें आबिलता नहीं होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा -

(i) आर्द्रता	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(ii) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या	36.7 - 51.0
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4500 - 1.4600
(iii) आयोडीनमान (विज पद्धति)	31 - 45
(iv) साबुनीकरण मान	180 - 195
(v) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(vi) मुक्त वसा अम्ल (जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) या अम्ल मान	भार में 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी 0.5 से अधिक नहीं होगा
(vii) 9.10 एपोक्सी और डिहाइड्राक्सी स्टेरिक अम्ल	भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(viii) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आंजीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

7. कोकुम वसा के कोकुम (गारसिनिया इंडिका चौइसी) जो कोकुम के नाम से भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरी से निष्पीडन प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 400 सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	45.9 - 47.3 1.4565 - 1.4575 ;
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 191.7
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	32 - 40
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

8. आम्र गुठली वसा से आमों (मेंगीफेरा इंडिका लिन) की साफ और ठोस गुठलियों से निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अथवा खाली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	43.7 - 51.6 1.4550 - 1.4604
(ख) साबुनीकरण मान	185 - 198
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	32 - 57
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

9. धूपा वसा से धूपा जो भारतीय कोपाल (वेटरिया इंडिकालिन) वृक्ष के रूप में भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरियों से निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	47.5 - 49.5 1.4576 - 1.4590
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 192
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	36 - 43
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।



10. फुलवारा वसा के फुलवारा विभिन्न नाम जैसे एसान्द्रा ब्यूटेरेसी (राक्सब) वेहनी, मोधुका ब्यूटेरेसिया या वसिया ब्यूटेरेसिया) के साफ और ठोस बीजों की गिरियों से निर्धीन प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटेरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें. ग्रे. पर अपवर्तनांक	48.6 - 51.0 1.4584 - 1.4600
(ख) साबुनीकरण मान	192.5 - 199.4
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	43.8 - 47.4
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

विनियम 2.2.5 : मारगरीन और वसा प्रेड :

1. टेबल मारगरीन से खाद्य तेलों और वसाओं का जल सहित इमलशन अभिप्रेत है। इसमें विकृत गंधिता, खनिज तेल और पशु के शरीर की वसा नहीं होगी। इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक, 2 प्रतिशत से अनधिक मसूनीया दुग्ध चूर्ण हो सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

वसा	80 प्रतिशत द्रव्यमान/द्रव्यमान से कम नहीं होगी
आर्द्रता	12 प्रतिशत से द्रव्यमान/द्रव्यमान से कम 16 प्रतिशत से द्रव्यमान/द्रव्यमान से अधिक नहीं होगी
विटामिन ए	विक्रय के समय उत्पाद के प्रति ग्राम 30 (आई.यू.) से कम नहीं होगा।
निष्कर्षित वसा का द्रवांक (कोशिका स्लिप पद्धति)	31° सें. ग्रे. सं. 37° सें.
निष्कर्षित वसा का (असाबुनीकरणीय द्रव्य)	भार में अधिक से अधिक 1.5 प्रतिशत
निष्कर्षित वसा के अदृढ़ वसीय अम्ल (ओलीइन अम्ल के रूप में) अथवा	भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा ।

इसमें इसके भार के 5 प्रतिशत से कम तिल का तेल नहीं होगा किंतु वह यह सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त होगा कि जब पृथक्कृत की गई वसा को परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाए तो बुडोईन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोधी बाण्ड पैमाने पर 1 सें. मी. के सेल में 2.5 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा।

परंतु ऐसी रजित और सुरक्षिकारक मारगरीन में उतना स्टार्च होगा जो 100 पी.पी.एम. से कम न हो और 150 पी.पी.एम. से अधिक न हो।

परंतु यह और कि रजित और सुरक्षिकारक मारगरीन का विक्रय केवल ऐसे मुहरबंद पैकजों में किया जा सकेगा जिसका भार 500 ग्राम से अधिक न हो।

आर्जीमोन तेल परीक्षण ऋणात्मक होगा।

2. बेकरी और औद्योगिक मार्गरीन से वनस्पति तेल उत्पाद का जल सहित इमलशन अभिप्रेत है। इसमें मिलाए गए रंग और सुवास, विकृत गंधिता, खनिज तेल और पशु के शरीर की वसा नहीं होगी। इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकेगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

वसा	80 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से कम नहीं होगी ।
आर्द्रता	12 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से कम और 16 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से अधिक नहीं होगी ।

उत्पाद की पृथक की गई वसा निम्नलिखित के अनुरूप होगी, अर्थात्-

(i) विटामिन ए	पैकेजिंग के समय प्रति ग्राम 30 आई.यू. (अंतरराष्ट्रीय यूनिट) से कम नहीं होगा और एन्टीमोनी टिक्लोराइड (कार-प्राइस) अभिकर्मक (आई. एस. 5886 - 1970 के अनुसार) द्वारा परीक्षण किए जाने पर विटामिन 'ए' का सकारात्मक गुण दर्शाएगा।
(ii) कोशिका स्लिप पद्धति द्वारा द्रावांक	31° सें. ग्रे. से 41° सें. ग्रे.
(iii) असाबुनीकरण द्रव्य	2.0 प्रतिशत से अनधिक होगा किंतु उत्पाद की स्थिति में जहां राइस ब्रान तेल का अनुपात भार में 30 प्रतिशत से अधिक है वहां आसुनीकरण पदार्थ भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, परंतु यह कि राइस ब्रान तेल का परिमाण विनियम 4.4.4 की मद 32 में अधिकथित के अनुसार ऐसे उत्पाद के लेबल पर घोषित किया जाए ।
(iv) अदुद्ध वसीय अम्ल ओलीइन अम्ल के रूप में संगणित अथवा अम्ल मान	0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

इसमें पर्याप्त मात्रा में अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल तेल होगा, जिससे कि जब उत्पाद को परिष्कृत मृगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाता है तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड पैमाने पर 1 से.मी. में 2.0 लाल यूनिट से हल्का नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

3. फेट प्रेड से जानवर के शरीर की वसा को अपवर्जित करते हुए खाद्य और वसाओं की जलीय प्रावस्था और वसा प्रावस्था को तेल इमल्सन में जल के रूप में कोई उत्पाद अभिप्रेत है।

फेट प्रेड को निम्नलिखित तीन समूहों में वर्गीकृत किया जाएगा :

क्र.सं. प्रकार	विशिषेताएं
(क) दुग्ध फेट प्रेड	वसा अंश अनन्य रूप से दुग्ध वसा के होंगे।
(ख) मिश्रित फेट प्रेड	वसा अंश, दुग्ध वसा और हाइड्रोजनीकृत या अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेलों या अंतः एस्टरित वसा के किसी एक या अधिक के साथ दुग्ध वसा का मिश्रण होगा।
(क) वनस्पति फेट प्रेड	वसा अंश किसी दो या अधिक हाइड्रोजनीकृत, अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत वनस्पति तेलों या अंतः एस्टरित वसा का कोई मिश्रण होगा।

वसा अंशों की लेबल पर घोषणा की जाएगी। मिश्रित फेट प्रेड में कुल वसा अंशों के साथ-साथ दुग्ध वसा अंशों की भी लेबल पर घोषणा की जाएगी।

उत्पाद पर लेबल लगाते समय 'मक्खन' शब्द को सहब) नहीं किया जाएगा।

इसके जलीय प्रावस्था में भार के आधार पर 2 प्रतिशत से अनधिक साधारण खाद्य नमक हो सकेगा, दुग्ध ठोस-वसा नहीं। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह पशु शरीर वसा, खनिज तेल और मोम से मुक्त होगा। वनस्पति वसा प्रेड में अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल इतनी पर्याप्त मात्रा में होगा कि जब पृथक्कृत वसा को 20 : 80 के अनुपात में

परिष्कृत मूंगफली के तेल में मिलाया जाए तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोबीबांड स्केल पर 1 से. मी. सेल में 2.5 लाख यूनिटों से हलका नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

- |  |   |
|--|---|
| (i) वसा  | भार में 80 प्रतिशत से अनधिक और 40 प्रतिशत से अन्यून   |
| (ii) आर्द्रता  | भार में 56 प्रतिशत से अनधिक और 16 प्रतिशत से अन्यून   |
| (iii) वनस्पति फेट ग्रेड की दशा में निष्कर्षित वसा का गलनांक बिंदु (कैपिलरी स्लिप पद्धति) | 37° से. से अनधिक  |
| (iv) निष्कर्षित वसा का असाबुनीकरणीय पदार्थ-  |   |
| (क) दुग्ध वसा और मिश्रित भार में फैट ग्रेड की दशा में                                    | 1 प्रतिशत से अधिक नहीं।   |
| (ख) वनस्पति फैट ग्रेड की दशा में   | 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।   |
| (ग) निष्कर्षित वसा का अम्ल मान   | 0.5 से अधिक नहीं।   |
| (v) वनस्पति ग्रेड वसा में निम्नलिखित होगा-   | पैक करते समय विटामिन ए प्रति ग्राम 25 आईयू सिंथेटिक से कम नहीं होना चाहिए और एंटीमनी ट्रिक्लोराइड (कैर-प्राइस) द्वारा परीक्षण किए जाने पर धनात्मक परीक्षण दिखाना (आई एस 5886-1970 के अनुसार)* |
| (vi) इसमें स्टार्च होगा.   | 100 पीपीएम से कम नहीं और 150 पीपीएम से अधिक नहीं।   |

यह अनिवार्य रूप से एगमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन 500 ग्राम से अनधिक वजन के मुहरबंद पैकेजों में विक्रय किया जाएगा।

विनियम 2.2.6 हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल :

1. वनस्पति से.ऐसा कोई परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल या तेल अभिप्रेत है जो किसी भी रूप में हाइड्रोजनीकरण की प्रक्रिया से प्राप्त किया गया है। यह मूंगफली के तेल, बिनौले के तेल, तिल के तेल या उसके सम्मिश्रण से या सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए अनुज्ञात किसी अन्य हानिरहित वनस्पति तेलों से हाइड्रोजनीकरण द्वारा निर्मित किया जाएगा। यदि सालबीज की परिष्कृत वसा का प्रयोग किया जाता है तो वह संपूर्ण तेल मिश्रण के 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। वनस्पति निम्नलिखित एक या अधिक वनस्पति तेलों से तैयार की जाएगी :

- (क) नारियल का तेल
- (ख) बिनौले का तेल
- (ग) धूपा तेल
- (घ) मूंगफली का तेल
- (ङ) कोकूम का तेल
- (च) तिली का तेल
- (छ) महुआ का तेल
- (ज) मक्का (कार्न) का तेल
- (झ) आम की गुठली का तेल
- (ञ) सरसों/तोरिया का तेल
- (ट) सूरिया का तेल
- (ठ) ताड़ का तेल

- (ढ) फलवारा का तेल
- (ड) चावल चोकर तेल
- (ण) सूरजमुखी का तेल
- (त) सालसीड का तेल (10% तक)
- (थ) सीसम का तेल
- (द) सोयाबीन का तेल
- (ध) सूरजमुखी का तेल
- (न) तरबूज का तेल
- (प) खाद्य प्रयोजन के लिए विदेशी वनस्पति तेलों

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, -

- (i) इसमें हानिकारक रंजक, सुरुचिकारक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;
  - (ii) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल में कोई भी रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक सरकार इसके लिए प्राधिकृत न करे किंतु किसी भी दशा में घी के रंग के समान कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा;
  - (iii) यदि किसी सुरुचिकारक का उपयोग किया जाता है तो यह घी की सुरुचि से भिन्न अनुज्ञेय सुरुचिकारकों की सूची के अनुसार होगा और ऐसी मात्रा में होगा जो सरकार द्वारा विहित की जाए;
- परंतु सशस्त्र बलों के अनन्ततः उपयोग के लिए अभिप्रेत वनस्पति में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अनधिक की सीमा तक डाइएसीटिल मिलाया जा सकेगा;
- (iv) उत्पाद चलने पर देखने में साफ होगा और उसमें बासीपन या विकृत गंधिता नहीं होगी और स्वाद और गंध रुचिकर होगा;
  - (v) इसमें अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल पर्याप्त मात्रा में होगा कि जब वनस्पति को 20 : 80 के अनुपात में, परिष्कृत मूंगफली के तेल में मिलाया जाए तो वह बुडाईन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड स्केल पर 1 सें.मी. शेल में 2.0 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा;
  - (vi) कोई प्रति आक्सीकारक, सिनरजिस्ट, पायसीकारक या कोई अन्य प्राधिकरण सरकार की पूर्व स्वीकृति से ही मिलाया जाएगा, अन्यथा नहीं।

परंतु आयातित अपरिष्कृत तेल और इसके अंशों को उन उत्पादों के सिवाय उपयोग नहीं किया जाएगा जो वनस्पति/किसी अन्य हाइड्रोजनीकृत तेल उत्पाद के विनिर्माण में लगे हुए हैं और उसी अवस्था में हाइड्रोजन गैस के उत्पाद और इस प्रकार उत्पादित गैस से खाद्य उपभोग के लिए उक्त आयातित अपरिष्कृत ताड़ के तेल और इसके अंशों का हाइड्रोजनीकरण करने के लिए उपाय किए गए हैं।

(vii) उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- (क) आर्द्रता, 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
- (ख) गलनांक बिंदु कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित अनुसार 31 - 41 डिग्री सेल्सियस तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा।

(ग) इसमें असाबुनीकरण पदार्थ 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा किंतु वनस्पति के मामले में जहां चावल चोकर तेल का अनुपात भार के अनुसार 30 प्रतिशत से अधिक है, वहां असाबुनीकरण पदार्थ भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, बशर्ते चावल चोकर की मात्रा खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम 2011 के 5.4.2(8) में यथा अधिकथित ऐसी वनस्पति के लिए लेबल पर घोषित की गई है।

(घ) मुक्त वसीय अम्ल (ऑलियक अम्ल के रूप में) : 0.25 से अनधिक

(ङ) सश्लिष्ट विटामिन 'ए' : 25.0 से अन्यून पैकिंग के समय पर अंतरराष्ट्रीय इकाई (आईयू) प्रति ग्राम होगी और जब एंटीमोनी डाइक्लोराइड (कार-प्राइस रिजेंट) आईएस : 5886 - 1970 के अनुसार परीक्षण किया जाए तो परीक्षण धनात्मक होगा।

(च) अवशिष्ट निक्कल : 1.5 ग्रा. से अनधिक

(छ) आर्जीमोन परीक्षण ऋणात्मक होगा।

2. बेकरी खस्ताकार से वह वनस्पति अभिप्रेत है जो बेकरी उत्पादों के विनिर्माण में खस्ताकारया किण्वक के रूप में अर्थात् बेकरी उत्पाद में वाञ्छित सेल्यूलर बनावट के विकास को बढ़ाने और इसकी भंगुरता और वाल्यूम में वृद्धि करने के लिए उपयोग में लाई जाती है, और यह विनियम 2.2.6 की मद 1 में विहित मानकों के अनुरूप है सिवाय इसके कि -

(क) ग्लनांक जैसा कि कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 41° सें. से अधिक नहीं होगा।

(ख) यदि वातित है तो केवल नाइट्रोजन या किसी अन्य अक्रिय गैस का उपयोग इस प्रयोजन के लिए किया जाएगा और उत्पाद में समाविष्ट ऐसी गैस की मात्रा उसके वाल्यूम में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ग) इसमें मिलाए हुए मोनो-ग्लाइसिराईड और डाइग्लाइसिराईड फायसीकारकों के रूप में हो सकते हैं।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

## 2.3 : फल और सब्जी उत्पाद

### 2.3.1 तापीय (थर्मली) प्रसंस्कृत फल :

1. तापीय प्रसंस्कृत फलों (डिब्बाबंद / बोतलबंद/नम्य पैक किए गए/ दुर्गन्ध मुक्त पैक किए) से दुरुस्त, पके हुए, निर्जलित, ताजे या शीतित, छिलके रहित या छिलके सहित, पूर्व पैक किए हुए, साबूत, आधे या टुकड़ों में कटे हुए फलों से अभिप्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से पैक और समुचित रीति में ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। इसमें जल, फल-रस, शुष्क और तरल पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक हो सकते हैं। पैक करने के साधन और इसकी मजबूती को लेबल पर घोषित किया जाएगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य बोध्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से कम नहीं होगा :

- |  |   |
|--|---|
| (i) तरल पैक किया अंतर्वस्तुओं के शुद्ध | भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून                       |
| (ii) ठोस पैक किया                      | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद फठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का वह परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.2 : तापीय प्रसंस्कृत फल कॉकटेल/उष्ण प्रदेशीय फल कॉकटेल

1. तापीय प्रसंस्कृत फल कॉकटेल/ उष्ण प्रदेशीय फल कॉकटेल (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध रहित पैक किया गया) से फलों के मिश्रण से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, जिसकी लेबल पर घोषणा की जाएगी। ऐसे फल, ताजे, शीतित, निर्जलित या पहले से प्रसंस्कृत किए गए हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से पैक और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में प्रसंस्कृत किया जा सकेगा ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। जब उत्पाद को पैक किया जाए तो पैक करने के साधन और इसकी मजबूती की लेबल पर घोषणा की जाएगी।

2. उत्पाद में प्रयुक्त फलों के नाम और तैयार करने का कोई तरीका उत्पाद में प्रयुक्त प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किया जाएगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से अन्यून नहीं होगा :

- |                      |   |
|----------------------|---|
| (क) तरल पैक किया गया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ख) ठोस पैक किया गया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

3. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.3 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों ( डिब्बाबंद, बोतलबंद/नम्य पैक की गई/ दुर्गन्धरहित पैक की गई) से ताजी, निर्जलित या शीतित सब्जियों से या तो अकेले या अन्य सब्जियों के साथ संयोजन में, छिलके रहित या छिलके सहित, जल, सामान्य नमक और पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से पैक और समुचित रीति में ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। उत्पाद को पैक करने के साधन और इसकी मजबूती को लेबल पर घोषित किया जाएगा। उत्पाद किसी ऐसी रीति में तैयार किया जा सकेगा जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हो। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में प्रयुक्त सब्जियों के नाम और तैयार करने का कोई तरीका, उत्पाद में प्रयुक्त प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किया जाएगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से अन्यून नहीं होगा :

#### (i) तरल पैक किया गया

(क) मशरूम	अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) हरे बीन, गाजर, मटर, मीठा मक्का/बेबी मक्का	अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून
(ग) सॉस में पैक किया गया मशरूम	अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 25.0 प्रतिशत से अन्यून
(घ) अन्य सब्जियां	अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) ठोस पैक किया गया	अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.4 : साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां/खाने के लिए तैयार सब्जियां

1. साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों / खाने के लिए तैयार सब्जियों से ताजी, निर्जलित या शीतित या पहले से प्रसंस्कृत की गई सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों, चाहे साबूत या टुकड़ों में कटे हुए, से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सब्जी (सब्जियों) को या तो एकल या संयोजन में, संबंधित सब्जी के लिए लागू सामान्य छटाई की उपयुक्त रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, दुग्ध वसा और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक हो सकेंगे तथा किसी आधान में रखने के पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया जा सकेगा ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.5 तापीय प्रसंस्कृत सब्जी सूप

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जी सूपों ( डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक किया गया और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किया गया) से अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो सीधे उपभोग के लिए आशयित है और जूस/लुगदी/ दुरुस्त, पकी हुई, ताजी, निर्जलित, शीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों की चूरी से, एकल या संयोजन में, नमक, पोषक मधुकारकों, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों के साथ मिलाकर और एक उपयुक्त गाढ़ेपन तक पकाकर तैयार किया गया है और किसी आधान में

मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। यह स्वच्छ, गंदला और धुंधला हो सकेगा।

2. उत्पाद में कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत (एम/एम) से कम नहीं होंगे सिवाय टमाटर सूप के जिसमें ये 7.0 प्रतिशत (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होंगे।

3. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.6 तापीय प्रसंस्कृत फलों के रस

1. तापीय प्रसंस्कृत फलों के रस (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्य और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य, लुगदीयुक्त, गंदला, धुंधला, सीधे उपभोग के लिए आशुबित, दुरुस्त, पके हुए फल या इनके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात्, किसी समुचित रीति में, तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। रस में सांद्रता हो और बाद में जल के साथ पुनर्निमित्त करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्मों को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो। इसमें नमक, अंतर्विष्ट हो सकेगा। एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक 50 ग्राम/कि. ग्रा. से अनधिक मात्रा में किंतु अति अम्लयुक्त फलों में 200 ग्राम/कि. ग्रा. से अनधिक मात्रा में मिलाए जा सकेंगे सिवाय सेब का रस, संतरे का रस (सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया) अंगूर का रस, अनानास का रस (सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया) के। उत्पाद को तब तक मधुरित कहना अपेक्षित नहीं है जब तक कि मिलाया गया पोषक मधुकारक की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक न हो।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:

### फलों का रस

क्र.सं.	टीएसएस न्यूनतम (%)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अधिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)	मिलाया गया पोषक मधुकारक अधिकतम (ग्रा./ कि.ग्रा.)
(1)	(2)	(3)	(4)
1. सेब का रस	10	3.5 (मेलिक अम्ल के रूप में)	-
2. संतरे का रस			
(क) ताजा निष्पीडित	10	3.5	50
(ख) सांद्रण से पुनर्निमित्त	10	3.5	-
3. अंगूर फल का रस	9	-	50
4. नींबू का रस	6	4.0	200
5. लाइम का रस	-	5.0	200
6. अंगूर रस			
(क) ताजा निष्पीडित	15	3.5	--
(ख) सांद्रण से पुनर्निमित्त	15	3.5	--
7. अनानास रस			
(क) ताजा निष्पीडित	10	3.5	50

(1)	(2)	(3)	(4)
(ख) सांद्रण से पुनर्निमित	10	3.5	--
8. ब्लैक करंट	11	3.5	200
9. आम, अमरुद या कोई अन्य लुगदी फी	15	3.5	जी एम पी
10. एक ही प्रजाति के अन्य फलों के रस - अति अम्लीय नहीं	10	3.5	50
11. एक ही प्रजाति के अन्य फलों के रस अति अम्लीय	10	3.5	200
12. एक ही प्रजाति या इनके संयोजन के फलों के रस- अधिक अम्लीय नहीं	10	3.5	50
13. एक ही प्रजाति या इनके संयोजन के फलों के रस अति अम्लीय	10	3.5	200

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.7 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों के रस

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों के रस (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्य और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद या लैक्टिक अम्ल से किण्वित उत्पाद भी हो सकता है, अभिप्रेत है जो एक या अधिक सब्जियों, जिसमें मूल और कंद (जैसे गाजर, लहसून) डण्ठल और गांठें (जैसे शतावरी), पत्ते और फूल (जैसे पालक और फूल गोभी) तथा फलियों (जैसे मटर) के खाने योग्य भाग से, एकल या संयोजन में, अभिप्राप्त किया गया है और यह स्वच्छ, गंदला या लुगदीयुक्त हो सकेगा तथा सांद्रित किया गया हो और जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्म को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो तथा किसी आधान में रखने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया हो ताकि खराब होने से बचाया जा सके। उत्पाद में नमक, पोषक मुधकारक, गर्म मसाले और मसाले, सिरका, दही का पानी या लैक्टिक अम्ल से किण्वित किया गया लेक्टोसिरम 100 ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में मिलाए गए नमक से मुक्त कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिधि 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.8 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर का रस :

1. तापीय प्रसंस्कृत टमाटर के रस से, उचित रूप से पके हुए टमाटरों (लाईकोपरसिकम इस्कुलेन्स एल.) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया अकिण्वित रस अभिप्रेत है जिसे किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बच सके। रस सांद्रित किया गया हो और जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्मों को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो। उत्पाद में टमाटरों के छिलके, बीज और अन्य खराब भाग नहीं होंगे। उत्पाद में टमाटरों की विशेषता वाला जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और असुवास तथा किण्वन से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिधि 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में मिलाए गए नमक से मुक्त कुल विशेष ठोस 5.0 प्रतिशत से कम नहीं होने की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।



3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्धून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2.3.9 तापीय प्रसंस्कृत फ्रुट नेक्टर तापीय प्रसंस्कृत फ्रुट नेक्टर (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्य और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपयोग के लिए आशयित, फलों से, एकल या संयोजन में निर्मित अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य गूदेदार या अगूदेदार, गंदला या स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है, जो फल रस/गूदे/फल-रस सांद्रण और/या पके फल (फलों), जल के साथ सांद्रित या असांद्रित, पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित किसी अन्य संघटक के सम्मिश्रण से अभिप्राप्त किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बच सके।

2. नींबू और लाइम का रस अम्लकारी कर्मक के रूप में ऐसी मात्रा में मिलाया जा सकेगा जिससे प्रयुक्त किए गए फल की फल सुवास विशेषता प्रभावित न हो। उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

क्र. सं.	टीएसएस न्यूनतम (%)	न्यूनतम फल इस अंश (प्रतिशत)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)
सिटरस जूस के नेक्टर			
संतरा (नेक्टर)	15	40	1.5
अंगूर फल नेक्टर	15	20	1.5
अनानास नेक्टर	15	40	1.5
आम नेक्टर	15	20	1.5
अमरुद नेक्टर	15	20	1.5
आड़ू नेक्टर	15	20	1.5
नाशपाती नेक्टर	15	20	1.5
खूबानी नेक्टर	15	20	1.5
अगूदेदार ब्लैक करंट नेक्टर	15	20	1.5
अन्य फ्रुट नेक्टर	15	20	1.5
उच्च अम्लता/गूदेदार/तीव्र सुवास के अन्य फ्रुट नेक्टर	15	20	1.5
मिश्रित फ्रुट नेक्टर	15	20	1.5

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्धून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2.3.10 : तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेय

1. तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेयों (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, पके हुए फल के रस या गूदे/प्युरी या सांद्रित रस या लुगदी से तैयार किया गया है। फल के रस या गूदे में मिलाए जाने वाले पदार्थ पानी, पील-आयल, फल-सत्व और सुवास, नमक, शर्करा, इन्वर्ट शर्करा, द्रव ग्लूकोज, दूध और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटक हैं। उत्पाद किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया हो ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) फल रस अंश (एम/एम)	
(क) लाइम/नींबू के परोसने के लिए तैयार बिबरेज	5.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य सभी बिबरेज/ड्रिंक	10.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.11 : तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए आम (मान्जीफेरा इंडिका एल.) के खाने योग्य भाग से, तैयार फलों को निचोड़कर अभिप्राप्त किया गया है, जबकि प्यूरी को किसी फिनिशर या अन्य मशीनी साधन द्वारा लुगदी को सूक्ष्म रूप से अलग करके अभिप्राप्त किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक ऐसी मात्रा में हो सकेंगे जो 50 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक न हो। तथापि, उत्पाद को मधुरित आम की लुगदी / प्यूरी के रूप में उल्लिखित किया जा सकेगा, यदि पोषक मधुकारकों की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक है।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	
(क) मधुरित	15.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अमधुरित (प्राकृतिक आम की लुगदी)	12.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता (मधुरित डिब्बाबंद आम की लुगदी)	0.3 प्रतिशत से अन्यून

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.12 तापीय प्रसंस्कृत फल लुगदी/ प्यूरी मधुरित फल लुगदी / आम से भिन्न प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित, अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, किसी उपयुक्त प्रकार और किस्म के पके फल के खाने योग्य भाग से, तैयार फलों को छानकर अभिप्राप्त किया गया है, जबकि प्यूरी को किसी फिनिशर या अन्य मशीनी प्रक्रिया द्वारा लुगदी को सूक्ष्म रूप से अलग करके अभिप्राप्त किया जाता है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक ऐसी मात्रा में हो सकेंगे जो 50 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक न हो। तथापि, उत्पाद को मधुरित लुगदी / प्यूरी के रूप में उल्लिखित किया जा सकेगा, यदि पोषक मधुकारकों की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक है।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम मिलाई गई चीनी को छोड़कर	6.0 प्रतिशत से अन्यून
(पप) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	0.3 प्रतिशत से अन्यून

आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.13 तापीय प्रसंस्कृत फल / बेजिटेबल जूस लुगदी/प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वनयोग्य है और दुरुस्त, पके हुए फल (फलों)/सब्जी (सब्जियों) के ऐसे रस या लुगदी या प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया है जिससे इस सीमा तक जल को निकाला गया है कि विनियम 2.3.6 और 2.3.7 में विहित अनुगार उत्पाद का कुल विलेय अंश असली रस/लुगदी/प्यूरी के अंश के दोगुने से कम नहीं है। प्राकृतिक वाष्पशील अवयवों को सांद्रता तक वहां पुनःस्थापित किया जा सकता है जहां ये अवयव निकाल लिए गए हैं। यह गूदेदार, गंदला या स्वच्छ हो सकेगा और किसी आधान में मुहरबंद किए जाने से पूर्व ताप द्वारा समुचित रीति में परिरक्षित किया जा सकेगा ताकि खराब न हो।

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.14 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर की प्यूरी और पेस्ट

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वन योग्य है और दुरुस्त पके हुए टमाटरों को वांछित सांद्रण तक सांद्रित करके अभिप्राप्त किया गया है। इसमें नमक और उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

क्र.सं.	उत्पाद	कुल विलेय ठोस (आ./भा.)
(1)	टमाटर प्यूरी	9.0 प्रतिशत से अन्यून
(2)	टमाटर पेस्ट	25 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.15 सूप चूर्ण

1. सूप चूर्ण से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी सब्जियों/फलों के रस/लुगदी/दुरुस्त सब्जियों/फलों की प्यूरी और/या पूर्ववर्ती सांद्रित, निर्जलित, शीतित या प्रसंस्कृत फलों और सब्जियों को, अकेले या संयोजन में, नमक, पोषक मधुकारकों, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिश्रित करके, जैसा कि उत्पाद के लिए उचित हो, मशीनी निर्जलीकरण द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और खराब होने से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं का भी पालन करेगा -

(i)	आर्द्रता (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii)	तनूकरण के आधार पर कुल विलेय ठोस (एम/एम) (परोसने के लिए तैयार आधार पर)	5.0 प्रतिशत से अन्यून

### 2.3.16 फल/सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए:-

1. फल/सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य, लुगदीयुक्त, गंदला या स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए फलों/सब्जियों से अभिप्राप्त किया गया है।

2. उत्पाद में इस विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

2.3.17 सांद्रित फल-सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए

1. सांद्रित फल-सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए

से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों/सब्जियों के जूस या लुगदी या प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया है और जिससे जल को इस सीमा तक निकाल लिया गया है कि उत्पाद में विलेय ठोस अंश विनियम 2.3.6 और विनियम 2.3.7 के अधीन विहित असली जूस, लुगदी, प्यूरी के अंश के दोगुने से अन्यून न हों। यह लुगदीयुक्त, गंदला या स्वच्छ हो सकेगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

2.3.18 इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण

1. इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा और शुष्क इमली को पानी के साथ उबालकर और छानकर अभिप्राप्त किया गया है और या तो तापीय प्रसंस्करण या अनुज्ञात परिरक्षियों का प्रयोग करके परिरक्षित किया गया है।

2. इमली सांद्रण, इमली की लुगदी/प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है जिससे जल को उचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए वाष्पीकरण द्वारा निकाल दिया गया है।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

	न्यूनतम टीएसएस प्रतिशत	न्यूनतम अम्लता प्रतिशत	तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म प्रतिशत (अधिकतम)
इमली की लुगदी/प्यूरी	32	4.5	0.4
इमली सांद्रण	65	9.0	0.8

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

2.3.19 फ्रुट बार/टॉफी

1. फ्रुट बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए फल, जो ताजे और पहले से ही परिरक्षित हैं, पोषक मधुकारों, मक्खन या अन्य खाद्य वनस्पति वसा या दुग्ध ठोस और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके तैयार किया गया है और पत्तर बनाने के लिए निर्जलित किया गया है जिसे मनचाहे आकृति या आकार में काटा जा सके।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

(i) आर्द्रता (एम/एम)	20.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	75.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) फल का अंश (एम/एम)	25.0 प्रतिशत से अन्यून

## 2.3.20 फल/सब्जी, अनाज के फ्लेकस

1. फल/सब्जी, अनाज के फ्लेकस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा, शीतित या पहले से ही परिष्कृत किसी उपयुक्त किस्म के दुरुस्त पके फल(फलों)/सब्जियों, स्टार्च, अनाजों और पोषक मधुकारकों, उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिश्रित करके नमक मिलाकर या मिलाए बिना और फ्लेकों के रूप में निर्जलित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

(i) आर्द्रता (एम/एम)	6.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अनधिक
(iii) स्टार्च (एम/एम)	25.0 प्रतिशत से अनधिक

## 2.3.21 स्कवाश, क्रशिज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बालें जल

1. स्कवाश, क्रशिज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बालें जल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन-योग्य फ्रुट जूस/प्यूरी या स्वच्छ या गंदले सांद्रण से, जो किसी उपयुक्त फल या कई फलों से पोषक मधुकारकों, जल, नमक को मिलाकर या मिलाए बिना, सुगंधित जड़ी-बुटियों, पील आयल और उत्पादों के लिए उपयुक्त संघटकों को मिलाकर अभिप्राप्त किया है, तैयार किया गया है।

1.1 कार्डियल से, किसी सेल्यूलर पदार्थ से मुक्त ऐसा स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन-योग्य साफ किए गए फल के रस के साथ पोषक मधुकारकों, जल, नमक मिलाकर या मिलाए बिना, पील आयल और उत्पादों के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है।

1.2 बालें जल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन-योग्य फल के रस से पोषक मधुकारकों, जल, नमक को मिलाकर या मिलाए बिना तथा पील आयल और 0.25 प्रतिशत से अन्यून बालें स्टार्च तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक को मिश्रित करके तैयार किया गया है।

1.3 उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पादों का नाम	अंतिम उत्पाद में न्यूनतम रस/प्यूरी (प्रतिशत)	कुल विलेय ठोस (न्यूनतम) प्रतिशत	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अम्लता (अधिकतम)
(1) स्कवाश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) फ्रुट सीरप/फ्रुट शर्बत	25	65	3.5
(4) कार्डियजल	25	30	3.5
(5) बालें जल	25	30	2.5

## 2.3.22 : जिंजर काकटेल

1. जिंजर काकटेल (जिंजर बीयर या जिंजरले) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जिंजर के रस या इसके ओलियोरेसिन या सार-सत्त्व को जल और पोषक मधुकारकों के साथ मिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा। जब उपयुक्त रूप से विलेय किया जाए तो उत्पाद का रंग और सुवासिक विशेषता बनी रहेगी।

3. न्यूनतम कुल विलेय ठोस 30.0 प्रतिशत (एम/एम) से कम नहीं होंगे।

4. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

5. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

### 2.3.23 : कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेसरो में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप

1. कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेसरो में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप से अभिप्रेत जल के साथ पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया कार्बनिकृत जल है।

2. उत्पाद का कुल विलेय ठोस अंश (एम/एम) 30 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगा। जब उत्पाद को उपयुक्त रूप से पुनर्निमित किया जाए तो कार्बनिकृत जल की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और कार्बन डाइआक्साइड अंशों के सिवाय, समान प्रकार के सीधे उपभोग के लिए बोतलबंद उत्पाद से पूरी तरह मेल खाएगा। इसमें बाह्य पदार्थ नहीं होंगे।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

### 2.3.24 : संश्लिष्ट सीरप या शर्बत

1. संश्लिष्ट सीरप या शर्बत से, चीनी, डेक्सट्रोस या द्रव ग्लूकोस से तैयार किए गए मिश्रित सीरप से अभिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है।

इसमें फल का रस और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटक भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे। यह जले हुए या अरुचिकर उपसर्गों, से सुवासों, कृत्रिम मधुकारी कर्मकों, बाह्य पदार्थ और क्रिस्टलीकरण से रहित होगा। इसमें साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात रंग, अनुज्ञात परिरक्षी और अनुज्ञात सुवासक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात्

कुल विलेय ठोस

भार के अनुसार 65 प्रतिशत से अन्यून

### 2.3.25 : मुरब्बा

1. मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उपयुक्त, दुरुस्त साबुत या सलाखदार कटे हुए, उचित रूप से तैयार, प्रयोजन के लिए उपयुक्त फलों, रिजोम या सब्जियों से, अकेले या संयोजन में, पोषक मधुकारकों से इतनी सांद्रता तक संसेचित जो उत्पाद को परिरक्षित करने के लिए पर्याप्त है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) फल का अंश एम/एम

55.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.26 : केनडाइड, क्रिस्टलीकृत और ग्लेज्ड फल/सब्जी/राइजोम/फ्रुटपील

1.1 केनडाइड फलों/ सब्जियों/राइजोम/फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित रूप से तैयार उपयुक्त किस्म के दुरुस्त और पके हुए फलों, सब्जियों, राइजोम या फ्रुट पील से पोषक मधुकारकों को इतनी सांद्रता तक संसेचित करके जो इसे परिरक्षित रखने के लिए पर्याप्त है, तैयार किया गया है।

1.2 क्रिस्टलीकृत फल/सब्जी/राइजोम/फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो शुद्ध क्रिस्टलीकृत चीनी से केनडाइड उत्पाद को आलेपित करके या पीले केनडाइड फ्रुट पर सीरप को शुष्कित करके तैयार किया गया है।

1.3 ग्लेज्ड फल/ सब्जी/राइजोम/ फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो गाढ़े सीरप की पतली पारदर्शी परत से कैनडाइड उत्पाद को पैकिटन सहित या इसके बिना आलेपित करके, जिसे उत्पाद पर न्यूनाधिक ठोस विन्यास तक शुष्कित किया गया है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |  |                        |
|--|------------------------|
| (i) कुल शर्करा की प्रतिशतता              | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) कुल शर्करा से अपचायक चीनी प्रतिशतता | 1.0 प्रतिशत से अन्यून  |

2.3.27 : टमाटर केचप और टमाटर सास :

1. टमाटर केचप और टमाटर सास से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो समुचित सांद्रण के टमाटर के रस/प्यूरी/पेस्ट को पोषक मधुकारकों, नमक, सिरका गर्ममसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक के साथ घोलकर और अपेक्षित गाढ़ेपन तक गर्म करके तैयार किया गया है। टमाटर के पेस्ट को उतने जल के साथ मिलाकर प्रयोग किया जा सकेगा जितना उत्पाद के अनिवार्य मिश्रण को बनाए रखने के लिए उपयुक्त है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |   |                        |
|---|------------------------|
| (i) नमक-मुक्त आधार पर कुल विलेय ठोस एम/एम | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता        | 1.0 प्रतिशत से अन्यून  |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का वह परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2.3.28 क्यूलिनरी पेस्ट/टमाटर सास और सोया सास से भिन्न फलों और सब्जियों के सास :

1. क्यूलिनरी पेस्ट/टमाटर सास और सोया सास से भिन्न फलों और सब्जियों के सास से अभिप्रेत खाद्य के अनुयोजक के रूप में प्रयुक्त होने वाला ऐसा क्यूलिनरी (पाक्य) विनिर्मित पदार्थ है जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी के खाने योग्य भाग से, मूलछद, गांठ और मूलकोष्ठ, इनकी लुगदी/प्यूरी, सूखे मेवों सहित, अकेले या संयोजन में, मधु कारकों, नमक, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक के साथ समिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें केरामल अंतर्विष्ट हो सकेगा किंतु कोई अन्य मिलाया गया रंग, चाहे प्राकृतिक है या संश्लिष्ट, नहीं होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद का नाम	कुल विलेय ठोस (नमक-मुक्त आधार पर) (एम/एम)	अम्लता प्रतिशतता (एसेटिक अम्ल के रूप में)
(1) चिली सास	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फलों/सब्जियों के सास	15.0 प्रतिशत से अन्यून	1.2 प्रतिशत से अन्यून
(3) क्यूलिनरी पेस्ट/सास	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(4) अदरक का पेस्ट	3.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

## 2.3.29 : सोयाबीन सास :

1. सोयाबीन सास उचित प्रकार के सोयाबीनों से, सोयाबीन पेस्ट को किण्वित करके, जिसमें ट्रिपसिन सन्दमक निष्क्रिय हो गए हैं, नमक, पोषक मधुकारकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है। इसमें गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उचित ऐसे अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे जो अनुज्ञात परिरक्षी का प्रयोग करके परिरक्षित किए गए हैं।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |   |                        |
|---|------------------------|
| (i) नमक-मुक्त आधार पर कुल विलेय ठोस एम/एम | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता        | 0.6 प्रतिशत से अन्यून  |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

## 2.3.30 : कार्बनिकृत फलपेय (फ्रूट बिवरेज) या फल ड्रिंक (फ्रूट ड्रिंक) :

1. कार्बनिकृत फलपेय (फ्रूट बिवरेज) या फल ड्रिंक से ऐसा कोई पेय या ड्रिंक अभिप्रेत है जो फल रस और जल या कार्बनिकृत जल से निर्मित किया गया तात्पर्यित है और जिसमें चीनी, डेक्सट्रोस, इन्वर्ट चीनी या ग्लूकोस या तो अकेले या संयोजन सहित है। इसमें छिलका तेल और फल सार हो सकेंगे। इसमें उत्पाद के लिए समुचित अन्य कोई संघटक भी हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| (i) कुल विलेय ठोस (एम/एम) | 10.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) फल अंश (एम/एम)       |                        |
| (क) लाइम या निंबू का रस   | 5.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (ख) अन्य फ्रूट            | 10.0 प्रतिशत से अन्यून |

3. उत्पाद का रंग, स्वाद और उत्पाद की सुवास विशेषज्ञ होगी।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

## 2.3.31 : जैम

1. जैम से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फल रसों, फल लुगदी, फल रस सांद्रण या सूखे फल सहित दुरुस्त, पके हुए, ताजा, निर्जलित, शीतित या पहले पैक किए फलों से, इसके टुकड़ों या लुगदी या प्युरी को पोषक मधुकारकों अर्थात् चीनी, डेक्सट्रोस, इन्वर्ट चीनी या द्रव ग्लूकोस के साथ एक उपयुक्त गाढ़ेपन तक उवालकर तैयार किया गया है। इसमें फलों के टुकड़े और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य कोई संघटक हो सकेंगे। यह किसी भी उपयुक्त फल से अकेले या संयोजन के साथ तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल(फलों) का सुवास रहेगा तथा जले हुए या अरुचिकर सुवासों और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| कुल विलेय ठोस एम/एम | 65.0 प्रतिशत से अन्यून |
|---------------------|------------------------|

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई शर्करा या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा, सिवाय वहां के जहां फल स्ट्रॉबरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।



## 2.3.32 : फ्रूट जैली

1. फ्रूट जैली से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटी के फल-रस या फल (फलों) को जल या जल के बिना उबालकर, जूस को निचोड़कर और छानकर तथा पोषक मधुकारकों को मिलाकर, और ऐसी गाढ़पन तक सांद्रित करके जिससे कि ठंडा होने पर श्लेषीकरण आ जाए, तैयार किया गया है। उत्पाद शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होना चाहिए और साफ, चमकदार और पारदर्शी होना चाहिए।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई शर्करा या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा।

## 2.3.33 : फ्रूट चीज :

1. फ्रूट चीज से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, पके हुए फल(फलों), चाहे ताजे हों, शीतित या पहले ही परिरक्षित किए गए हों, की लुगदी/प्यूरी या सूखे फलों से, नमक, पोषक मधुकारकों के साथ उबालकर एक गाढ़पन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठंडा होने पर अवस्थित हो जाए, तैयार किया गया है। चीज चबाने में न तो अधिक नरम और न अधिक कठोर होगा। इसे उपयुक्त फलों में से किसी भी फल से अकेले या संयोजन सहित तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल (फलों) का सुवास रहेगा और जले हुए या अरुचिकर सुवासों तथा क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई शर्करा या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा, सिवाय वहां के जहां फल स्ट्रबेरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।

## 2.3.34 : मार्मलेड

1. मार्मलेड से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त फलों को छिलके, लुगदी और रस सहित, पोषक मधुकारकों को मिलाकर जल सहित या जल के बिना उबालकर और ऐसे गाढ़पन तक सांद्रित करके कि उत्पाद के ठंडा होने पर श्लेषीकरण आ जाए, तैयार किया गया है। यह शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होगा और स्वच्छ तथा पारदर्शी होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)

65.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) छिलके के सिवाय फल अंश (एम/एम)

45.0 प्रतिशत से अन्यून

(iii) असमंजस्य में छिलके

5.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 ग्रिमी से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

## 2.3.35 : निर्जलित फल :

1. निर्जलित फलों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संक्रमण से रहित, उचित रूप से तैयार, उपयुक्त किस्म के अच्छी फलों के खाने योग्य भाग से तैयार किया गया है और जिससे तापमान, नमी और वायु प्रवाह की नियंत्रित दशाओं के अधीन आर्द्रता को इस सीमा तक हटा दिया गया है कि उत्पाद परिरक्षित हो सके।

2. यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चौथाई हिस्सों में, टुकड़ों में या चूर्णित हो सकेगा। तैयार उत्पाद का एकसमान रंग होगा और बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा। उत्पाद 20 प्रतिशत एम/एम आर्द्रता नहीं होगा। जब यह चूर्ण के रूप में हो, तो यह प्रवाहमय होगा और पिण्ड मुक्त होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

### 2.3.36 : निर्जलित सब्जियाँ :

1. निर्जलित सब्जियाँ से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संक्रमण से रहित, कालस रहित, उचित रूप से तैयार, उपयुक्त किस्म की अच्छी सब्जी के खाने योग्य भाग से तैयार किया गया है और जिससे तापमान, नमी और वायु प्रवाह की नियंत्रित दशाओं के अधीन आर्द्रता को इस सीमा तक हटा दिया गया है कि उत्पाद परिरक्षित हो सके।

2. यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चौथाई हिस्सों में, टुकड़ों में, फ्लेक्स में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्णित हो सकेगा। तैयार उत्पाद का एक जैसा रंग होगा और झुलसन या किण्वान्वित प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। इसमें डण्डल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। जब यह चूर्ण के रूप में हो, तो यह प्रवाहमय होगा और पिण्ड मुक्त होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

क्र.सं.	सब्जियों के नाम	आर्द्रता से अनधिक (प्रतिशत)	सल्फर डाईआक्साइड से अनधिक (पीपीएम)	कुल भस्म से अनधिक (प्रतिशत)	तनु हाइड्रो क्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, से अनधिक (प्रतिशत)	पैरोक्सीडेस परीक्षण
1.	हरे पत्तेदार सब्जियाँ	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
2.	क) कंदमूल जैसे अर्बी ख) लोटस रूट टैपयोगा ग) जिमिकंद का गाजर ड) आलू	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
3.	करेलः	6	-	-	-	ऋणात्मक
4.	बंदगोभी	6	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
5.	ओकरा	8	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
6.	अन्य सब्जियाँ	8	2000 पीपीएम	5	0.5	ऋणात्मक
7.	प्याज और लहसून का चूर्ण	5	-	5	0.5	ऋणात्मक
8.	टमाटर सहित अन्य सब्जियों के चूर्ण	5	2000 पीपीएम	5	0.5	ऋणात्मक

### 2.3.37 : शीतित फल/फल उत्पाद :

1. शीतित (फरोजन) फल/फल उत्पाद से खानेदार खंडों में शीतित किया गया या व्यष्टिक रूप से तुरंत शीतित, यदि अपेक्षित है और सीधे उपभोग के लिए प्रस्थापित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। शीतित फल/फलों के उत्पाद, ताजे, साफ, दुरुस्त, साबुत, उचित रूप से पके हुए ऐसे फलों से तैयार किए जाते हैं, जो कीट या फफूंद संक्रमण से मुक्त हैं, धोए गए हैं, किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूपसे विवर्ण, यदि अपेक्षित है, किया गया है और समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखे गए हैं। शीतित संक्रिया को तब तक पूर्ण नहीं माना जाएगा जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् ताप केंद्र पर तापमान (माइनस) - 180 सें. न पहुंच जाए। इसे सामान्य पाक (क्यूलिनरी) निर्मित में संबंधित फलों/फल उत्पाद के लिए समुचित रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक प्रशुकारक, दुग्ध ठोस, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

### 2.3.38 : शीतित सब्जियाँ :

1. शीतित सब्जियों से, खानेदार खंडों में शीतित किया गया या व्यष्टिक रूप से तुरंत शीतित, यदि अपेक्षित है, और सीधे उपभोग के लिए प्रस्थापित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। शीतित सब्जियाँ ताजी, साफ, दुरुस्त, उचित रूप से पकी हुई ऐसी सब्जियों से तैयार

की जाती हैं जो कीट या फफूंद संक्रमण से मुक्त हैं जो धोयी गई हैं, किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया है और समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखी गई हैं। शीतित सक्रिया को तब तक पूर्ण नहीं माना जाएगा जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् ताप केंद्र पर तापमान (माइनस) - 18° सें. न पहुंच जाए। इसे सामान्य पाक (क्यूलिनरी) निर्मित में संबंधित फलों/फल उत्पाद के लिए समुचित रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक दुग्ध ठोस, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में संबंधित सब्जी की सामान्य रंग विशेषता रहेगी। इसमें जिस किस्म और प्रकार की सब्जी का प्रयोग किया गया है, उसका स्वाद और सुवास विशेषता बनी रहेगी तथा रेत, तलछट और अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा।

3. उत्पाद का पेट्रोक्सीडेस परीक्षण ऋणात्मक होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

2.3.39 : शीतित सालित (करीड) सब्जियां/ खाने के लिए तैयार सब्जियां

1. शीतित सालित (करीड) सब्जियां/ खाने के लिए तैयार सब्जियों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी, निर्जलित या शीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों से, चाहे साबुत या टुकड़ों में काटकर, तैयार किया गया है। सब्जी (सब्जियों) को, अकेले या संयोजन सहित, किसी ऐसी उपयुक्त रीति में तैयार किया जा सकेगा जो सामान्य पाक्य (क्यूलिनरी) विनिर्मिति में संबंधित सब्जी के लिए लागू है। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा तथा दुग्ध वसा और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे तथा इसे समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखा जा सकेगा। शीतित प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् तापमान ताप केंद्र पर (माइनस) - 180 सें. न पहुंच जाए।

2. उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

2.3.40 : फल आधारित बिबरेज मिक्स/चूर्णित फल आधारित बिबरेज :

1. फल आधारित बिबरेज मिक्स/चूर्णित फल आधारित बिबरेज से तनूकरण के पश्चात् प्रयोग के लिए आशयित चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फल ठोसों के साथ पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है और खराब होने से बचाने के लिए वायुरुद्ध मुहरबंद आधानों में पैक किया गया है। इसमें नामित फल के रंग और सुवास की विशेषता होगी। इसमें विटामिन और खनिज अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| (i) आर्द्रता (एम/एम)  | 5.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) प्रयांग के लिए निदेशों के अनुसार तनूकरण करके पुनर्निमित्त करने पर फल अंश (एम/एम) | 5.0 प्रतिशत से अन्यून |

2.3.41 : फल और सब्जी की चटनी :

1. फल और सब्जी की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धोकर साफ किए हुए, दुरूस्त कच्चे फल(फलों) और/या सब्जी (सब्जियां), जिनको छिलका रहित किया गया है, स्लाइश किया गया है या काटा गया है या टुकड़े किए गए हैं या फांक की गई है और पोषक मधुकारक के साथ पकाकर तैयार किया गया है। इसमें नमक, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को अंतर्विष्ट किया जा सकेगा और ताप प्रसंस्करण या अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| (i) कुल विलेय ठोस एम/एम           |                        |
| (क) फ्रुट चटनी                    | 50.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ख) वेंजिटेबल चटनी                | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ग) गर्म और खट्टी (मसालेदार चटनी) | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |

(ii) फलों और सब्जियों का अंश (एम/एम)	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) पीएच	4.6 से अनधिक
(iv) कुल भस्म (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अनधिक

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है। यह अपेक्षा औद्योगिक प्रयोग के लिए बल्क पैकों पर लागू नहीं होगी।

#### 2.3.42 : आम की चटनी :

1. आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धोकर साफ किए हुए दुरुस्त आम (मेंगीफेरा इंडिका एल), जिनका छिलका, उतारा गया है, स्लाइश किया गया है या काटा गया है या टुकड़े किए गए हैं या फांक की गई हैं और पोषक मधुकारकों के साथ पकाकर तैयार किया गया है। इसमें नमक, गर्म मसाले, मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संचटक हो सकेगा और ताप प्रसंस्करण या किसी अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) फलों का अंश (एम/एम)	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) पीएच	4.6 से अनधिक
(iv) कुल भस्म	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.5 प्रतिशत से अनधिक

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.43 : अचार :

1. अचार से ऐसी निर्मित अभिप्रेत है जो फलों या सब्जियों या खुम्बी सहित पौधे से प्राप्त किसी खाने योग्य सामग्री से बनाई गई हो और जो कीटक्षति या फफूंदी से मुक्त हो, और अकेले या संयोजन में नमक, अम्ल, चीनी या तीनों के किसी सम्मिश्रण में परिरक्षित हो। अचार में प्याज, लहसून, अदरक, चीनी गुड़, खाद्य तेल, हरी या लाल मिर्च, मसाला, मसाला सारसत्व / तेल, लाइम का रस, सिरका / एसेटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे फल और गरी अंतर्विष्ट हो सकेंगे। अचार ताम्र, खनिज अम्ल, फिटकरी, सश्लिष्ट रंग से मुक्त होगा और किण्वन का कोई बिह्न परिलक्षित नहीं होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) सिरसर रस या ब्राइन में अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।	
(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) लवण जल में पैक किए जाने पर सोडियम क्लोराइड अंश	12.0 प्रतिशत से अन्यून
(ग) सिरसर रस में पैक किए जाने पर साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	1.2 प्रतिशत से अन्यून
(ii) तेल में अचार	
(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) तेल में डुबे हुए फल और सब्जियों के टुकड़े व्यवहार्य रूप से शेष रहेंगे	

(iii) सिरके में अचार

(क) निर्जल भार

60.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) साइट्रिक अम्ल के रूप में सिरके की अम्लता

2.0 प्रतिशत से अन्यून

(iv) साधनरहित अचार से ऊपर प्रगणित से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इन विनिर्देश के पैरा 1 दिए गए अंतर्विष्ट हो सकेंगे। ऐसे अचार पर “(सब्जियों या फलों का नाम दें) का अचार” लेबल लगाया जाएगा।

2.3.44 : टेबुल ओलिव :

1. टेबुल ओलिव से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जैतून के वृक्ष (ओलिया यूरोपेइया सटिवा होफ आफ लिंक) के उचित रूप से पके हुए दुरुस्त, साफ फलों से अभिप्राप्त किया गया है और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण या परिरक्षी को मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे ओलिव, पूर्ण रूप से पकने से पूर्व रंग के ओलिव या काले ओलिव के रूप में हो सकेगा और साबुत, गुठलीदार, (गर्तयुक्त), भरावयुक्त, आधा, चौथाई, स्लाइस्ड, कटा हुआ, कुचला हुआ या टूटे हुए रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, सामान्य नमक, सिरका, जैतून का तेल, पोषक मधुकारक और भराव सामग्री पिमिन्टो, प्याज, बादाम, अजवायन, एंकोवी, जैतून, संतरा या लेमन का छिलका, हेजलनट केपर्स आदि अकेले या संयोजन में या पेस्ट, मसाले, मसाला-सारसत्व और सुगंधित जड़ी-बुटियों के रूप में हो सकता है। उत्पाद का रंग मौसमी ओलिव को छोड़कर और ओलिव के बदले हुए रंग एक समान होगा और इसमें कोई विजातीय पदार्थ, असुवास और स्वाद और असामान्य किण्वन नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

लवण जल में उत्पाद	लवण जल में सोडियम क्लोराइड	लवण जल का पीएच	लैक्टिक एसिड के रूप में लवण जल की अम्लता
(क) हरे ओलिव उपचारित/ अनुपचारित	-	-	-
(i) वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	5.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(ii) अवायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	6 -0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अनधिक	-
(iii) प्राकृतिक लैक्टिक किण्वन के साथ	-	-	0.4 प्रतिशत से अन्यून
(ख) मौसमी हरे लोलिव	-	-	-
(i) वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	4.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(ii) अवायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	6.0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अनधिक	-
(ग) सभी उपचार किए गए रंग बदले हुए ओलिव	6.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(घ) काले रंग के ओलिव	-	-	-
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(ii) शुष्क लवण में	10.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(ङ) क्षतिग्रस्त पदार्थ	-	गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(च) कीटक्षतिग्रस्त	-	गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(छ) विजातीय पदार्थ	-	1 यूनिट/कि.ग्रा. से अनधिक	-

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए,—

'क्षतिग्रस्त यूनिट' से ऐसी यूनिट अभिप्रेत है जिनमें मध्यभित्ति में अपूर्णता या क्षति दर्शित होती है और बाह्य चिह्नों से सहयुक्त हो सकती है और नहीं भी।

'कीटक्षतिग्रस्त पदार्थ' से ऐसी यूनिट अभिप्रेत है जिनमें कीट छिद्र दर्शित होते हैं या विरुपित फल हैं या जिन पर असामान्य धब्बे हैं या जिनकी मध्यभित्ति असामान्य हैं।

‘विजातीय पदार्थ’ से कोई ऐसा वनस्पति पदार्थ अभिप्रेत है जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर नहीं है, जैसे पत्ते, तना आदि।

### 2.3.45 : झंझलीदार (ग्रेटिड) विशुष्क नारियल :

1. झंझलीदार (ग्रेटिड) विशुष्क नारियल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसीफेरा) की गिरी को छिलकर, पीसकर और सूखाकर अभिप्राप्त किया गया है। उत्पाद पतले प्लेक, चिप्स या फार्कों के रूप में हो सकता है। उत्पाद का रंग सफेद होगा और विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंधिता तथा किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट ‘क’ भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट ‘ख’ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) बाह्य वनस्पति पदार्थ	15 यूनिट/100 ग्रा. से अनधिक
(ii) आर्द्रता (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) कुल भस्म (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) तेल अंश (एम/एम)	55.0 - 0 प्रतिशत से अन्यून
(v) लॉरिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त निष्कर्षित वसा की अम्लता (एम/एम)	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vi) सल्फरडाइआक्साइड	50.0 कि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए बाह्य सब्जी पदार्थ को छिलका, रेशा, छिलके और जले अवशेषों के टुकड़े अभिप्रेत हैं।

### 2.3.46 सिरका :

1. किण्वित सिरका (ब्रीव्ड विनेगर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी समुचित माध्यम जैसे कि फल, माल्ट (मालटयुक्त जौ या अन्य अनाजों से अनन्य रूप से किण्वित), शीशा, गुण, गन्ने के रस आदि से, करामल और मसाले मिलाकर या मिलाए बिना, एल्कनेहाली और एसेटिक किण्वन द्वारा अभिप्राप्त किया गया है।

(क) उत्पाद में परिशिष्ट ‘क’ में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट ‘ख’ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) अम्लता (एम/वी)	एसेटिक अम्ल के रूप में प्राक्कलित 3.75 प्रतिशत से अन्यून
(ii) कुल ठोस (एम/वी)	1.5 प्रतिशत से अन्यून
(iii) कुल भस्म	0.18 प्रतिशत से अन्यून
(iv) इसमें सल्फ्यूरिक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल नहीं होगा। इसमें सिवाय करामल के कोई विजातीय पदार्थ नहीं होगा।	

(ख) आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2. कृत्रिम सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो करामल और मसालों सहित या रहित एसेटिक अम्ल से तैयार किया गया है और निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत (एम/वी) से कम नहीं होगी।

(ii) उत्पाद में सल्फ्यूरिक अम्ल या अन्य कोई खनिज अम्ल नहीं होगा। यह किसी विजातीय पदार्थ या रंजक पदार्थ, करामल के सिवाय, से मुक्त होगा।

## 2. कृत्रिम सिरका पर स्पष्टतः निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा :

## कृत्रिम-ऐसेटिक अम्ल से निर्मित

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अत्यन्त भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

## 2.3.47 गरीफल और किशमिश :

1. मूंगफली की गिरी (छिलका रहित) जो मनुष्य के सीधे उपभोग के लिए है और जिसे साधारणतः मूंगफली कहा जाता है, आरचिस हाइयोगल्स के पौधे से अभिप्राप्त होती हैं। गिरी में अखाद्य बीज जैसे कि महुआ, अरंडी, नीम या आर्जिमोन नहीं होंगे।

इसमें रंजक पदार्थ और परिरक्षी नहीं होंगे। इसमें पत्थर, गद्ग, मृदा आदि जैसे वाह्य पदार्थ लगभग नहीं होंगे। गिरी निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगी, अर्थात् -

आर्द्रता	70.0 प्रतिशत से अनधिक
क्षतिग्रस्त गिरी, जिसमें मूंगफली क्षतिग्रस्त गिरी भी सम्मिलित है	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
ए. फ्लाटोक्सिन तत्व	प्रति बिलियन 30 मात्रा से अनधिक

2. किशमिश से विटिश विनिफेरा एल. के उचित रूप से पके हुए, शुष्क, दुरुस्त, साफ अंगूरों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद बीजों और तने सहित या इनके बिना धोया गया हो सकता है और सल्फर डाइआक्साइड से विरंजित किया गया हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थों, जीवित सीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीट-खंडों और कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का एकसमान रंग, जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और अरूचिकर गंध और सुवास तथा किण्वन से रहित होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंजक पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	15.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) चीनी युक्त किशमिश (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए -

(i) 'क्षतिग्रस्त किशमिश' से अभिप्रेत धूप से झुलसी हुई, धब्बेदार, मशीनी क्षति से प्रभावित ऐसी किशमिश है जिसे निश्चित रूप से इसकी सूरत, खाद्यता और रखे जाने का गुण प्रभावित होता है;

(ii) 'चीनीयुक्त किशमिश' से बाहर या अंदर से ऐसे चीनी के क्रिस्टल से युक्त किशमिश अभिप्रेत हैं जो आसानी से दृष्ट्यव्य होती है और किशमिशों के रंग-रूप को निश्चित रूप से प्रभावित करती है।

3. पिस्ता से पिस्तासिया वेरा एल- के पके हुए बीजों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद है अभिप्रेत जिसे धूप में सुखाया गया है और जिनके बाह्य आवरण प्राकृतिक रूप से या यांत्रिक रूपसे खुले हैं। उत्पाद अपरिष्कृत, भुना हुआ, नमकयुक्त और/या लाइम के रस से अभिक्रियित किया गया हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीट-खंडों और कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और गंध और स्वाद, फफूंदीपन और विकृतगंधिता से युक्त होगा। अपाद में खाद्य योज्यक नहीं होंगे। अपाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	7.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) बिना खुले हुए आवरण (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) खाली कोष	1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए-

- (i) 'बिना खुले हुए आवरण' से ऐसे आवरण अभिप्रेत हैं जो खुले नहीं हैं किंतु उनमें पूरी तरह विकसित गिरी है;
- (ii) 'खाली कोष (शैल)' से ऐसे कोष अभिप्रेत हैं जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है;
- (iii) 'फफूंदयुक्त कोष' से फफूंदी से प्रभावित गिरियां अभिप्रेत हैं।

4. खजूर से फोनिक्स डेक्टिलिफेरा के उचित रूप से पके हुए, दुरुस्त, साफ फलों को सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद धोया हुआ, गन्धेदार या अगन्धेदार, कैप सहित या रहित, दबाया हुआ या ढीला हो सकेगा। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोस, सीरप, आटे और वनस्पति तेल से उपचारित किया जा सकेगा। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीटखंडों और कृण्णुक संदूषण से युक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और गंध और किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंग नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	30.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii) कलुषित/क्षतिग्रस्त खजूर	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) बाह्य पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए

- (i) 'कलुषित' से ऐसा खजूर अभिप्रेत है जिसकी बाह्य सतह पर धब्बे, बदरंगपन, झुलसन, गहरे निशान परिलक्षित होते हैं।
- (ii) 'क्षतिग्रस्त' से ऐसे खजूर अभिप्रेत हैं जो कुचले जाने से प्रभावित हैं और/या आवरण फटने से गुठली नजर आती है या देखने पर महत्वपूर्ण परिवर्तन दर्शित होता है;
- (iii) 'बाह्य वनस्पति पदार्थ' से डण्ठल, आवरण के टुकड़े, गट्टे, रेशे, छिलके आदि अभिप्रेत हैं।

5. सूखे फल और गरी से उचित रूप से पके हुए, दुरुस्त, साफ फलों और नट को सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद डंडी सहित या रहित, आवरण सहित या रहित, गट्टेदार या अगट्टेदार या खानों में दबाया हुआ हो सकता है। उत्पाद फफूंद, जीवित/मृत कीटों, कीट-खंडों और कृण्णुक संदूषण से युक्त होगा। उत्पाद का एक समान रंग, जायकेदार स्वाद और फल/नट की विशेषता का सुवास होगा तथा असुवास, फफूंदीपन, विकृत गंधिता और किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

(i) बाह्य वनस्पति पदार्थ (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग फल/नट (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) ओलियक अम्ल के रूपम अभिव्यक्त निष्कर्षित वसा की अम्लता	1.25 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए

- (i) 'बाह्य वनस्पति पदार्थ' से डण्ठल, आवरण के टुकड़े, गट्टे, रेशा, छिलका अभिप्रेत है।
- (ii) 'क्षतिग्रस्त या बदरंग' से ऐसा फल और नट अभिप्रेत है जो धूप मशीन से बने धब्बों बदरंगपन और कीटनाशी से प्रभावित है।

2.3.48 : फली : फली से लिगुमिनयस की किस्मों के शुष्क यकृत के आकार के या चपटे बीज अभिप्रेत हैं जो खाद्य के रूप में साबुत या दाल बनाकर प्रयोग किए जाते हैं। इसमें ए.ओ.ए.सी. मेसीरेशन पद्धति द्वारा यथा अवधारित हाइड्रोसायनिक अम्ल 20 ग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा।



## भाग 2.4 : अनाज और अनाज उत्पाद

## 2.4.1 आटा :

1. आटा या पारिणामिक आटा से कृतक रोमों और मल-मूत्र से मुक्त स्वच्छ गेहूँ को दल कर या पीस कर निकाला गया मोटा उत्पाद अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130-133° सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)
कुल भस्म	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) अविलेय भस्म (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
एल्कोहली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित) जिसे एच <sub>2</sub> एसओ <sub>4</sub> के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।	

2. प्रबलित आटा से आटे में निम्नलिखित पदार्थों में कोई एक या अधिक पदार्थ मिलाकर प्राप्त किया उत्पाद अभिप्रेत है, अर्थात् :

- (क) कैल्सियम कार्बोनेट (निर्मित चाक, जिसे क्रॉटा प्रेपरेटा के रूप में भली-भांति जाना जाता है);
- (ख) लोहा;
- (ग) थियेमीन;
- (घ) रिबोफ्लेबिन; और
- (ङ) नियासीन

कैल्सियम कार्बोनेट चूर्ण को यदि प्रबलीकरण के लिए मिलाया जाता है तो वह ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित आटा के भार के सौ भाग में कैल्सियम कार्बोनेट भार में 0.30 भाग से कम और 0.35 भाग से अधिक नहीं होगा। यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

3. पौष्टिक प्रोटीनयुक्त आटा से 10.0 प्रतिशत की सीमा तक मूंगफली का आटा "या सोया आटा" या दोनों का मिश्रण मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सोया आटा जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विनियम 2.4.13 (1) के अधीन अधिकथित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कीट या कवकग्रसन, गंध और विकृत स्वाद से रहित होगा। इसमें मिलाया गया सुरुचिकारक और रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल भस्म	2.75 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर 12.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
एल्कोहली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित) जिसे एच <sub>2</sub> एसओ <sub>4</sub> के रूप में व्यक्त किया गया है	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर) (शुष्क आधार पर)
यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।	

## 2.4.2 : मैदा

1. मैदा से कृतकतंतु और उत्सर्ग से रहित स्वच्छ गेहूं को दल कर या पीस कर उससे निकले चूरे को चालकर या संसाधित करके बनाया गया महीन उत्पाद अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130.133° सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)
कुल भस्म	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) भस्म (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित) जिसे एच <sub>2</sub> एसओ <sub>4</sub> के रूप में व्यक्त किया गया है	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।	

यदि उत्पाद का बेकरी के प्रयोजनों के लिए उपयोग किया जाता है तो आटे के निम्नलिखित अभिक्रियाकारकों का प्रत्येक के सामने वर्णित मात्रा में उपयोग किया जा सकेगा, अर्थात् :-

बेंजोइलपेराक्साइड (अधिकतम)	40 भाग प्रति दस लाख
पोटेशियम प्रोमेड (अधिकतम)	20 भाग प्रति दस लाख
एस्कोबिक अम्ल (अधिकतम)	200 भाग प्रति दस लाख

2. प्रबलित मैदा से मैदा में निम्नलिखित एक या अधिक पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, अर्थात् :

(क) कैल्सियम कार्बोनेट (निर्मित चाक जिसे क्रैटा प्रिपेरेटा के रूप में भलीभांति जाना जाता है)

(ख) लोहा,

(ग) थाइमीन,

(घ) रिबोफ्लेविन, और

(ङ) नियासीन

कैल्सियम कार्बोनेट चूर्ण यदि वह प्रबलन के लिए मिलाया जाता है तो ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित मैदा के भार के सौ भाग में कैल्सियम कार्बोनेट भार में 0.30 भाग से कम और 0.15 भाग से अधिक नहीं होगा। यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

3. पौष्टिक (प्रोटीनयुक्त) मैदा से मैदा (गेहूं का अना) के साथ 10.0 प्रतिशत की सीमा तक मूंगफली का आटा या सोया का आटा या दोनों का मिश्रण मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सोया आटा जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विनियम 2.4.13 की मद 1 के अधीन अधिकधित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कोट या कवक प्रसून, गंध या विकृत स्वाद से रहित होगा। इसमें मिलाए गए सुरुचिकारक और रसक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल भस्म	1.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अभिक्रियक भस्म	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर 12.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर 0.53 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)  
जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में व्यक्त किया गया है  
ग्लूटेन  
यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

7.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

#### 2.4.3 : सेमोलिना (सूजी या रवा)

1. सेमोलिना (सूजी या रवा) से पेरण और चालन प्रक्रिया द्वारा कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त साफ गेहूँ से निर्मित उत्पाद अभिप्रेत है। यह फफूदी, गंध और दुर्गंध रहित होगा और क्रीम रंग जैसा पीला होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130.133° सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)

कुल भस्म

1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) भस्म (शुष्क भार के आधार पर)

ग्लूटेन

6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)  
जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में अभिव्यक्त किया गया है

0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

यह कृतक तंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

#### 2.4.4 बेसन :

1. बेसन से छिलका निकाले हुए बंगाल चना (साइसर एरिटिनिम) को पीस कर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है और इसमें कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय तत्व नहीं होगा :-

बेसन निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल भस्म

5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.5 : पर्ल जौ :

1. पर्ल जौ (पर्ल बाली) अच्छी और साफ (होर्डियम वलगेर या होर्डियम डिस्टिकोन) से अभिप्राप्त उत्पाद होगा। यह रंग में सफेद होगा और किण्वन, फफूदी, गंध या अन्य आपत्तिजनक स्वाद या गंध अपमिश्रकों और कीट और कवक ग्रसन तथा कृतक संदूषण में रहित होगा। इसमें भार में 1 प्रतिशत से अधिक अन्य खाद्यान्न नहीं होंगे।

जौ चूर्ण स्वच्छ और अच्छे छिलका रहित जौ (होर्डियम वलगेर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीसकर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा। जौ स्टार्च भार में 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी। जौ चूर्ण निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म (शुष्क आधार पर)

1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म  
(शुष्क आधार पर)

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर)

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

एल्कोहाली अम्लता (एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub>) 90 प्रतिशत  
अल्कोहाल के रूप में

0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

2. चोकरयुक्त जौ चूर्ण या जौ का आटा या चोकर युक्त जौ का चूर्ण से साफ और अच्छे छिलका निकाले गए जौ (होर्डियम वलगेर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	(जब 130.130° से. पर दो घंटे तक तपाकर, अवधारित की जाए) 14.01 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म (शुष्क भार के आधार पर)	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एच. सी. एल.) (शुष्क भार के आधार पर)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
ऐल्कोहोली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहोल सहित) जिसे एच <sub>2</sub> एसओ <sub>4</sub> के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है (शुष्क भार के आधार पर)	0.17 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.6 : खाद्यान :

1. खाद्यान जो मानव उपभोग के लिए हैं, वे अनाज, ज्वार, बाजरा और दालों के साबुत या टूटे हुए दाने होंगे। अनाज के लिए नीचे वर्णित मानकों के अनुरूप होने के अतिरिक्त ये आर्जिमान मेक्सिकाना और किसी भी प्रकार की केसरी दाल से मुक्त होंगे। ये मिलाए जाने वाले किसी रंग से भी मुक्त होंगे। खाद्यान में विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट से भिन्न के कीटनाशी, अवशिष्ट नहीं होंगे और खाद्यान में कीटनाशी अपशिष्ट की मात्रा खाद्य सुरक्षा और मानक (संरक्षक, आविष्क और अवशिष्ट विनियम, 2011 की उक्त सारणी विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट परिसीमा से अधिक नहीं होगी। पिसाई और प्रसंस्करण के प्रयोजन के लिए खाद्यान स्वच्छ, विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) सहित सभी अशुद्ध ताओं से मुक्त होगा।

#### 2. गेहूँ :

वर्णन - गेहूँ (ट्रिटिकम एस्टिवम या ट्रिटिकम वलगरे विल, ट्रिटिकम डरूम डेस्फ, ट्रिटिकम स्फेरोकोकम पर्क, ट्रिटिकम डोलोकम शूबल, ट्रिटिकम कम्पेक्टम होस्ट) के सुछाए हुए पके दाने होंगे। वह मीठा, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगा। वह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° से. ग्रे. - 133° से. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
(iii) अन्य खाद्य दाने	भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(iv) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें करनाल बंट से प्रभावित दाने और आरगोट से प्रभावित दाने हैं। करनाल बंट से प्रभावित दानों और आरगोट से प्रभावित दानों की सीमा भार के अनुसार क्रमशः 3.0 प्रतिशत और 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(v) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) अफलाटाक्सीन	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।
(viii) डिओक्सीनाइवेलंटर (डीओएन)	प्रति किलोग्राम 1000 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

3. मक्का : मक्का सूखा और जिया मेज लिन के पके हुए दाने होंगे। वह मीठा, कड़ा, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगा। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

4. ज्वार और बाजरा : ज्वार और बाजरा क्रमशः सोरघम बल्गोरे पर्स और पैनेसिटम टाईफोहडमरिच के सुखाए हुए पक्के दाने होंगे। वे मीठे, कड़े, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे। ये निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ—बाह्य पदार्थ

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिनमें से एरगोट प्रभावित दाने भार के आधार पर 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

5. चावल :

चावल औरईजा सटिवा लिन की पक्की गिरी या गिरी के टुकड़े होंगे जो धान से कच्चे या उबालकर प्राप्त किए जाएंगे। ये सूखे, मीठे, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे और विषैले पदार्थों से मुक्त होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

- (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
- (iii) क्षतिग्रस्त दाने भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। (जिसमें विरजित छोर वाले सम्मिलित नहीं है)।
- (iv) कीड़ा खाए दाने गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (v) यूरिक अम्ल प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
- (vi) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ और कीड़ा खाए दानों का योग भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 6. मसूर साबुत :

मसूर साबुत में लेंटिल (लैन्स कुलीनरिस मेडिक या इरवन लैस लिन या लैस एक्कुलेंटा मोइनच) होगी। वह ठोस, सूखी, मीठी, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (i) आर्द्रता भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
- (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
- (iii) अन्य खाद्यान्न भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (iv) क्षतिग्रस्त दाने भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (v) कीड़ा खाए दाने गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (vi) यूरिक अम्ल प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
- (vii) अफलाटाक्सीन प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 7. उड़द साबुत :

उड़द साबुत में दालों "फासियोलस मुंगो लिन" के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, और स्वास्थ्यप्रद होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

- (i) आर्द्रता भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
- (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
- (iii) अन्य खाद्यान्न भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (iv) कीड़ा खाए दाने गणना के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

- (v) क्षतिग्रस्त दाने भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (vi) यूरिक अम्ल प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
- (vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।
- परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 8. मूंग साबुत :

मूंग साबुत में मूंग (फेसिआलस अरेअस रोक्सब, फेसिओलस रेडिएटस रोक्सब) के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (i) आर्द्रता भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
- (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
- (iii) अन्य खाद्यान्न भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (iv) क्षतिग्रस्त दाने भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (v) कीड़ा खाए दाने गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (vi) यूरिक अम्ल प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
- (vii) अफलाटाक्सीन प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 9. चना साबुत :

चना साबुत में चना (साइसर ऐरीटिनम लिन) के सूखे दाने होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों से मुक्त होंगे। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

- (i) आर्द्रता भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
- (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
- (iii) अन्य खाद्यान्न भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (iv) क्षतिग्रस्त दाने भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (v) कीड़ा खाए दाने गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- (vi) यूरिक अम्ल प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
- (vii) अफलाटाक्सीन प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

## 10. दली हुई अरहर दाल :

अरहर दाल में अरहर दाल (केजनस कैजन) (एल) मिलशाप की भूसी और दले हुए बीज होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, सूखे, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थ के मिश्रण से मुक्त होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| (i) आर्द्रता                       | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।  |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान                 | भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे   |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने              | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  |
| (v) कौड़ा खाए दाने                 | गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे  |
| (vi) यूरिक अम्ल                    | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।   |
| (vii) अफलाटाक्सीन                  | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।   |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

## 11. दली हुई मूंग दाल :

दाल मूंग में मूंग (फेसिओलस आरेअस रोक्सब) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, मीठा, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगे। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| (i) आर्द्रता                       | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।  |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान                 | भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने              | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  |
| (v) कौड़ा खाए दाने                 | गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे  |
| (vi) यूरिक अम्ल                    | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।   |
| (vii) अफलाटाक्सीन                  | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।   |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

## 12. दली हुई उड़द दाल :

उड़द दाल में दाल (फेसिओलस मुंगो लिन) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होंगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- |              |   |
|--------------|---|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
|--------------|---|



(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

### 13. चना दाल :

चना दाल में चना (साइसर एरिटिनम लिन) के दले हुए दाने होंगे। वह ठोस, साफ, मीठी, सूखी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

### 14. दली हुई मसूर दाल :

दाल मसूर में लेटिन (लेंटिल एस्कुलेंटा मोइनच या लेंस कुलीनरीस मेडिक या इरवम लेंस लिन) छिलका मुक्त, साबुत और दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न	भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(iv) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(v) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) अफलाटाक्सीन	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

15. कोई अन्य खाद्यान्न जिन्हें ऊपर विनिर्दिष्ट नहीं किया गया है, निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें. ग्रे. - 133° सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएँ नहीं होंगी।
(iii) अन्य खाद्यान्न	भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(iv) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(v) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) अफलाटाक्सीन	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

स्पष्टीकरण - विनियम 2.4.6 (2.14) में की मर्दों के प्रयोजनों के लिए-

(क) "विजातीय पदार्थ" से खाद्यान्न से भिन्न ऐसा कोई बाहरी पदार्थ अभिप्रेत है जिसमें निम्नलिखित समाविष्ट हैं :-

(i) अकार्बनिक पदार्थ जिसमें धातु के टुकड़े, बालू, बजरी गंदगी, कंकड़, पत्थर, मिट्टी के पिंडक, मिट्टी और कीचड़ तथा पशु गंदगी अंतर्विष्ट हैं और चावल की दशा में गिरी या गिरी के टुकड़े, यदि कोई हो, जिनके ऊपरी भाग में मिट्टी लगी है, और

(ii) कार्बनिक पदार्थ के अंतर्गत, जिसमें छिलका, फूस, तणक, बीज और अन्य अखाद्य दाने हैं और चावल की दशा में धान भी है;

(ख) विषैले/नशीले और या हानिकर बीज से ऐसे बीज अभिप्रेत है जो यदि परिमाण में अनुज्ञेय परिसीमा से अधिक विद्यमान हों तो वे स्वास्थ्य, इन्द्रियग्राही गुणों या तकनीकी निष्पादन पर क्षतिकर या खतरनाक प्रभाव डाल सकते हैं, जैसे धतूरा (डी फास्ट्रूओसालिन और डी स्ट्रामोनियम लिन) काम्ब्रपुप (एग्रेस्टमा गिघागो एल- पचाई लेलियम रिमुलिनम लिन) अकरा (विसिया स्पीसीज)।

(ग) "क्षतिग्रस्त दानों" से गिरियां या गिरियों के टुकड़े अभिप्रेत है जो ताप, रोगाणु आर्द्रता या मौसम के परिणामस्वरूप अंकुरित या आंतरिक रूप में क्षतिग्रस्त हैं, अर्थात् अरगोट से प्रभावित दाने या करनाल बट दाने हैं।

(घ) "कीड़ा खाए दाने" से वे गिरियां अभिप्रेत है जो भागतः या पूर्णतः अनाज के लिए हानिकार कीड़ों द्वारा छिद्रित या छिद्रित है किंतु उसके अंतर्गत कीटाणुओं द्वारा खाए गए दाने और दानों पर अंडों के धब्बे लगे दाने नहीं हैं।

(ङ) "अन्य खाद्यान्न" से ऐसे खाद्य दाने अभिप्रेत है जिसके अंतर्गत तिलहन है जो उससे भिन्न है जिस पर विचार किया जा रहा है।

## 2.4.7 कार्नाफलावर (मेज स्टार्च) :

1. कार्नाफलावर (मेज स्टार्च) से मक्का (जिया मेज एल) से प्राप्त किया गया स्टार्च अभिप्रेत है। इसमें मिलाया गया रंग, सुवास या अन्य रासायनिक नहीं होंगे। यह गद्द, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता

कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित)

12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क स्टार्च के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि. लि. एन. एनएओएच से अनधिक के समतुल्य होगी।

## 2.4.8 कार्नाफलेक :

1. कार्नाफलेक से मक्का डिहल्लड, डीजर्मड और कुक कार्ना (जिया मेज एल) से पत्रक बनाकर भागतः सुखाकर और सेंक कर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह मुरमुरे पत्रक के रूप में होगा या युक्तिसंगत रूप से समान आकार का होगा और रंग में सुनहरा भूरा होगा। यह गद्द, कीटनाशी, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थों से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

आर्द्रता

नमक को छोड़कर कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

एल्कोहाली अम्लता (100 प्रतिशत एल्कोहाल सहित)

7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि. लि. एन. एनएओ2एच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

## 2.4.9 : कस्टर्ड चूर्ण :

1. कस्टर्ड चूर्ण से मक्का (जीयामेज एल) या साबुदाना/टैपियोका से उसमें थोड़ी मात्रा में अरारोट, आलू या ज्वार (सोरघम बलगेयर) से प्राप्त खाद्य स्टार्चों को मिलाकर या उनके बिना और उसमें खाद्य नमक, दुग्ध और ऐल्बूमिनीय द्रव्य मिलाकर या उनके बिना, अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें अनुज्ञात रंग और सुवास हो सकेंगे। वह किसी अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। वह बारीक चूर्ण के रूप में होगा और विकृतगंधिता, किण्वित और फफूंदी गंध से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

आर्द्रता

कुल भस्म मिलाए गए नमक को छोड़कर (शुष्क आधार पर)

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)

12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

## 2.4.10 मैकरोनी उत्पाद :

1. मैकरोनी उत्पाद (मैकरोनी, स्पेधेटी वर्मिसेल्ली) से खाद्य भूगफली का आटा, टैपियोका आटा, सोया आटा, दुग्ध चूर्ण, गरम मसाले, विटामिन, खनिज जैसे संघटकों के साथ या उसके बिना सूजी या मैदा से गूंधे हुए आटे को मसल कर और उसे मढ़ कर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह मिलाए गए रंग, गद्द, मैला, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

नाइट्रोजन

12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

## 2.4.11 : माल्टयुक्त और माल्ट आधारित खाद्य :

1. माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य से पूर्ण दुग्ध या भागतः मखनिया दुग्ध या दुग्ध चूर्ण के साथ जौ के माल्ट, किसी अन्य माल्टयुक्त अनाज दाने और गेहूँ के आटे या किसी अनाज के आटे के घोल से अलग किए गए मैश को ऐसी रीति से मिलाकर, जिससे कि स्टार्च वाले पदार्थ का हाइड्रॉक्लेनिस पूर्ण रूप से सुनिश्चित किया जा सके, प्राप्त किया गया और रोल शुष्कन, प्रे शुष्कन, निर्वात शुष्कन या किसी अन्य रीति से चूर्ण या दाने या पापडी के रूप में तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, चाहे इसमें सुरुचिकारक और मसाले, पायसीकारक, अंडे, प्रोटीन आइसोलेट, सामान्य खाद्य नमक, सोडियम या पोटैशियम बाइकार्बोनेट, खनिज और विटामिन हों या न हों किंतु चीनी नहीं मिलाई गई होगी। इसमें कोका चूर्ण हो सकता है। यह गंदगी और अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें मिलाई गई स्टार्च (कोका चूर्ण में की स्वाभाविक स्टार्च को छोड़कर) और दुग्धेतर वसा नहीं मिलाई गई होगी। इसमें कोई परिरक्षी या रंग नहीं मिलाया गया होगा। कोका चूर्ण वाले माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य में चीनी मिलाई गई हो सकती है। माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य निम्नलिखित मानक के अनुसार भी होगा, अर्थात्:-

	कोका चूर्ण रहित माल्टीकृत दुग्ध आहार	कोका चूर्ण सहित माल्टीकृत दुग्ध आहार
(क) आर्द्रता	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल प्रोटीन (एन × 6.25) (शुष्क आधार पर)	भार में 12.5 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 11.25 प्रतिशत से कम नहीं
(ग) कुल वसा (शुष्क आधार पर)	भार में 7.5 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 6.0 प्रतिशत से कम नहीं
(घ) कुल राख (शुष्क आधार पर)	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ङ) अम्ल अविलेय राख (शुष्क आधार पर) (तनु एच.सी.एल. में)	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(च) विलेयता	भार में 85 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 80 प्रतिशत से कम नहीं
(छ) कोका चूर्ण (शुष्क आधार पर)	---	भार में 5 प्रतिशत से कम नहीं
(ज) स्टार्च के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	---
(झ) जीवाणु संख्या	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(ञ) कोलीफार्म काउंट	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(ट) यीस्ट और फफूंदी गणना		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ड) सालमोनेला और शिंगेला		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ड) ई. कोली		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ढ) त्रिब्रियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिकस		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ण) फंडकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टाफाइलोकोकस आरेस		0.1 ग्राम में अनुपस्थित

2. माल्ट आधारित खाद्य (माल्ट खाद्य) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे बीजों (अनाजों और / या फलियों के दाने) के नियंत्रित अंकुरण द्वारा, जिसे मुख्यतः भिगोकर किया गया अंकुरण और क्लिन शुष्कन प्रक्रियाएँ अंतर्बलित हैं, अभिप्राप्त किसी प्रकार के माल्ट (अंशों या आटा या माल्ट निष्कर्ष) को अन्य अनाजों और फलियों के आटे के साथ मिश्रित करके तैयार किया गया है और यह 'संपूर्ण दुग्ध' दुग्ध चूर्ण, सुवास कारकों, मसालों, पायसीकारकों, अंडे, अंडाचूर्ण, प्रोटीन आइसोलेट्स, प्रोटीन हाइड्रोलाइसेट्स, खाद्य सामान्य नमक, प्रव्य ग्लूकोस, सोडियम या पोटैशियम बाइकार्बोनेट, खनिजों, अमीनों अम्लों और विटामिन से युक्त या रहित होगा। इसमें मिलाई गई शर्करा और / या कोका चूर्ण हो सकेगा और इसे ऐसी रीति में सुखाकर या घटकों के शुष्क मिश्रण द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा जिससे कि स्टार्च सामग्री का चूर्ण या दोनों या फ्लेक्स के रूप में पूर्ण या आंशिक हाइड्रोक्लेनिस सुनिश्चित किया जा सके। माल्ट को तैयार करने में प्रयुक्त अनाज, फलियाँ और उनके उत्पाद अदूषित ग्रसन और कीट अंशों, मूषक मल-मूत्र, फफूंदी ग्रस्त अनाज या किसी प्रकार की कौट या फफूंदी क्षति से युक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- (क) आर्द्रता  
 (ख) कुल प्रोटीन (एन × 6.25)  
 (शुष्क आधार पर)  
 (ग) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)  
 (घ) अम्ल अविलेय राख (तनु एच.सी.एल. में)  
 (ङ) कुल प्लेट गणना  
 (च) कोलीफार्म काउंट  
 (छ) यीस्ट और फफूंदी गणना  
 (ज) ई. कोली  
 (झ) सालमोनेला और शिगैला  
 (ञ) एल्कोहल अम्लता 90 प्रतिशत एल्कोहल  
 के साथ (एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में अभिव्यक्त)  
 (शुष्क भार आधार पर)  
 (ट) विब्रियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिकस  
 (ठ) फेइकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टाफाइलोकोकुस आरेस

- भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 भार में 7.0 प्रतिशत से कम नहीं  
 भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं  
 प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं  
 प्रतिग्राम 100 से अधिक नहीं  
 10 ग्राम में अनुपस्थित  
 25 ग्राम में अनुपस्थित  
 0.30 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 0.1 ग्राम में अनुपस्थित  
 0.1 ग्राम में अनुपस्थित

#### 2.4.12 : बेलित जई :

1. बेलित जई (शीघ्र पकने वाली जई) से अच्छे हल्ड जई (अबेना सेटिवा) से बनाया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह मिलाए गए रंग, विकृत गंधिता और सुरुचि कारकों से रहित होगा, यह समान आकार के बारीक पत्रकों के रूप में होगा जिसका हल्का नीला रंग होगा। यह गद्द, कीटनाशी और कीटखंडों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- आर्द्रता 10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।  
 कुल भस्म शुष्क आधार पर 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।  
 तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।  
 नाइट्रोजन शुष्क आधार पर 1.8 प्रतिशत से कम नहीं होगी।  
 अपरिष्कृत रेशे शुष्क आधार पर 2.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।  
 एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित) शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 8.0 मिलि. एन. एनएओएच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.13 : विलायक निष्कर्षित आटे :

1. विलायक निष्कर्षित सोया आटा से, साफ, ठोस, पुष्ट, सोयाबीन से तोड़ने, छिलका निकालने, खाद्य ग्रेड हेक्से विलायक निष्कर्षण और पीसने की प्रक्रिया से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह मोटे या बारीक चूर्ण अथवा मोटे आटे के रूप में होगा, सफेद से क्रीम सफेद रंग का एक सा मिश्रण होगा और यह विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीट ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से रहित होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (क) आर्द्रता भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 (ख) कुल भस्म शुष्क आधार पर भार के अनुसार 7.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 (ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(घ) प्रोटीन (एन : 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 4.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

2. विलायक निष्कर्षित मूंगफली आटा से, ताजे, साफ रोगाणु मुक्त, मूंगफली की गिरी से, जिनको हल्के भूने के पश्चात् ऊपरी त्वचा निकाल दी गई है, प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। सर्वप्रथम दानों को निकाला जाएगा फिर खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ विलायक निष्कर्षण का सीधा निष्कर्षण किया जाएगा। यह गेहुए से हल्के भूरे रंग का, मिश्रण में एकसा और विकृतगंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थ, ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म नहीं।	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.38 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन : 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

3. विलायक निष्कर्षित तिल के आटा से, ताजे, साफ, ठोस, पुष्ट और ऐसे बीजों को, जिनकी ऊपरी त्वचा निकालने से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है, जिसका बाद में खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ निष्कर्षण या सीधे गिरी का निष्कर्षण किया जाएगा। यह सफेद या पीले सफेद रंग के आटे के रूप में होगा, इसका मिश्रण एकसा होगा और यह विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटनाशियों, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म नहीं।	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।

- (ज) कोलीफार्म जीवाणु  
 (झ) साल्मोनेला जीवाणु  
 (ञ) ओक्जेलिक अम्ल अन्तर्वस्तु  
 (ट) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)

- प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।  
 25 ग्राम में शून्य  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

4. विलायक निष्कर्षित नारियल आटा से, ताजी नारियल गिरी अथवा अच्छी क्वालिटी के और फफूंदी से मुक्त शुष्क नारियल खोपरा से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। तेल के निष्कर्षण के लिए खाद्य ग्रेड हैक्सेन का प्रयोग किया जाएगा। यह सफेद या हल्के भूरे पीले रंग का होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटों, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (क) आर्द्रता  
 (ख) कुल भस्म  
 (ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म  
 (घ) प्रोटीन (एन × 6.25)  
 (ङ) अपरिष्कृत रेशा  
 (च) वसा  
 (छ) कुल जीवाणु गणना  
 (ज) कोलीफार्म जीवाणु  
 (झ) साल्मोनेला जीवाणु  
 (ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)

- भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 22.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।  
 25 ग्राम में शून्य  
 10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

5. विलायक निष्कर्षित बिनौले का आटा से, अच्छी क्वालिटी के ऐसे बिनौले को, जो पहले से ही साफ कर लिए गए हों और जो संक्रमित या अन्य रूप से क्षतिग्रस्त सामग्री तथा विजातीय पदार्थ से मुक्त हों, एक बार दबाकर, तुरंत आयल केक से खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ तेल विलायक निष्कर्षण से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह सफेद या हल्के भूरे रंग के आटे के रूप में होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटों, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (क) आर्द्रता  
 (ख) कुल भस्म  
 (ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म  
 (घ) प्रोटीन (एन × 6.25)  
 (ङ) उपलब्ध लाइसिन  
 (च) अपरिष्कृत रेशा  
 (छ) मुक्त गोसीपोल  
 (ज) कुल गोसीपोल  
 (झ) वसा

- भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में 3.6 ग्राम से कम नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ज) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ट) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(ठ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ड) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

#### 2.4.14 : स्टार्चयुक्त खाद्य :

1. अरारोट से, मरन्टा अरूदिनेसिया या करक्यूमा अगष्टिफोलिया के रूप में ज्ञात पौधों के रिजोम से पृथक किया गया और शुद्ध किया गया स्टार्च अभिप्रेत है।

2. साबूदाना से या तो सागो पाम (ताड़) स्टार्च से या टेपिओका (मैनहाट यूटिलिसिमा) के कंद से बनाई गई छोटी टोस गोलिएन या पर्ल अभिप्रेत है और यह किसी अन्य खाद्य पदार्थ से जिसके अंतर्गत प्राकृतिक रंग भी है, रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.15 बेकरी उत्पाद :

1. बिस्कुट जिनके अंतर्गत वेफर बिस्कुट भी हैं, मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या टेबल बटर या देसी बटर या मारजरिन घी या उनके मिश्रण से बनाए जाएंगे। इसमें निम्नलिखित संघटकों में से एक या अधिक संघटक हो सकेंगे, अर्थात् :-

खाद्य सामान्य नमक, मक्खन, दुग्ध चूर्ण, अनाज और उनके उत्पाद, पनीर, कोको, काफी सत्व, खाद्य निर्जलित खोपरा, डेक्सट्रोस, फल और फल उत्पाद, सूखे फल और दूध फल, अंडा, खाद्य वनस्पति उत्पाद, अदरक, ग्लूटेन, मूंगफली का आटा, दुग्ध और दुग्ध उत्पाद, शहद, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य तिलहन, आटा और मोल्स, गर्म मसाले, खाद्य स्टार्च, जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, चीनी और चीनी उत्पाद, अपवृत्त चीनी, जैगरी, प्रोटीन सांद्र और अन्य पोषक, ओलीगोफ्रक्टोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) विनेगार और अन्य पोषणकारी और विटामिन।

परंतु इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

परंतु यह और कि इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक विनियम, 2011 के विनियम 3.1.3 और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि बिस्कुट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(i) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ii) निकाली गई वसा की अम्लता (औलिक अम्ल के रूप में)	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

इसमें ओलीगोफ्रक्टोस (आहार संबंधी रेशा) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (43) के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए अधिकतम 15 प्रतिशत तक हो सकेंगे।

2. ब्रेड से, चाहे इसका सफेद ब्रेड के रूप में या गेहूं के आटे की ब्रेड या फेंसी या फ्रुटी ब्रेड या मीठी ब्रेड या मसाला ब्रेड या मिल्क ब्रेड या किसी अन्य नाम में विक्रय किया जाए, गेहूं के आटे, मैदा, जल, नमक, यीस्ट या अन्य किण्वन माध्यम के सम्मिश्रण से निर्मित किए गए उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई एक या अधिक भी हो सकेंगे, अर्थात् :-

सुगंधित दुग्ध, दुग्ध चूर्ण (चूर्ण या मखनिया) छैने का पानी और दही, ग्लूटेन, चीनी, गुड़, शक्कर या जागरी, खंडसारी मधु, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य स्टार्च, खाद्य मूंगफली का आटा, खाद्य सोया आटा, प्रोटीन सांद्रता और आइसोलेट, वनस्पति, मारगराइन या समुचित प्रकार का परिष्कृत खाद्य तेल या मक्खन या घी या उनके सम्मिश्रण, एल्बुमिन, चूना जल, लायसीन, विटामिन, गर्म मसाले और मसाले या उनके सत्व, फल और फल उत्पाद (कनडाइड और क्रिस्टेलाइज्ड या ग्लेज), दूध फल और दूध फल उत्पाद, ओलीगोफ्रक्टोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) और विनेगार।



परंतु इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में विनिर्दिष्ट खाद्य मोज्यक हो सकेंगे।

परंतु यह और कि इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकरक हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

- |   |  |
|---|--|
| (क) एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ)                  | शुष्क आधार पर पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 7.5 मि. लि. एन.एन. ओ.एच. के समतुल्य से अधिक नहीं होगी। |
| (ख) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलय भस्म |  |
| (i) मसाला ब्रेड और फ्रूट से पिन्न ब्रेड                           | 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।   |
| (ii) मसाला ब्रेड और फ्रूट ब्रेड                                   | 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।   |

परंतु यह भी कि यह गदर, कीट और कीटखण्डन, लार्वा, कृतकतनु और मिलाए गए रंजक पदार्थ से रहित होगा, सिवाय उत्पादों में प्रयुक्त अपरिष्कृत सामग्री विनियम 3.1.17 में के उपबंध के अनुसार किसी पूर्वावशिष्ट रंग के रूप में विद्यमान किसी अनुज्ञात खाद्य के।

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (43) के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए इसमें अधिकतम 15 प्रतिशत तक ओलीगोफ्रक्टोस (आहार संबंधी रेशा) हो सकेगा।

## 2.5 : मांस और मांस उत्पाद

### 2.5.1 परिभाषा :

(क) "पशु" से नीचे विनिर्दिष्ट किसी भी प्रजाति से संबंधित पशु अभिप्रेत है :

- (i) भेड़ प्रजाती (ओविनेस);
- (ii) बकरा प्रजाति (केपरीनेस);
- (iii) सूअर प्रजाति (सुलीनेस);
- (iv) गो प्रजाति (बोवीनेस);

और इसमें कुक्कुट और मछली भी सम्मिलित हैं।

(ख) "पशु-शव (कारकस)" से शव या शव का कोई भाग अभिप्रेत है और इसमें ऐसे किसी पशु का विसरा भी सम्मिलित है जिसका किसी वधशाला में वध किया गया है।

(ग) "मांस" से किसी पशु के शव का मांस और अन्य खाने योग्य भाग अभिप्रेत है।

(घ) "मांस खाद्य उत्पाद" से कोई खाद्य पदार्थ या कोई ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है, जो खाद्य के रूप में प्रयोग के लिए आशयित है, या समर्थ है और जिसे मांस से शुष्कन, अभिसाधन, समोकिंग, कुकिंग, रिजनिंग, फ्लेवरिंग, फ्रिजिंग करके या उपरोक्त तरीकों में से किसी तरीके के सदृश मांस प्रसंस्करण का कोई तरीका अपनाकर व्युत्पन्न या तैयार किया जाता है, किंतु निम्नलिखित उत्पाद तब तक इसके अंतर्गत नहीं आएंगे जब तक कि विनिर्माता स्वयं उक्त विनियमों के उपबंधों के अधीन आने के इच्छुक नहीं हैं, अर्थात्-

- (i) मांस सत्व, मांस शोरबा और स्टाक, मीट सॉस और इसी प्रकार के उत्पाद जिनमें मांस के अंश अंतर्विष्ट नहीं हैं;
- (ii) साबुत, टूटी हुई या पीसी हुई हड्डियां, मांस पेपेटोन्स, पशु जिलेटिन, मीट चूर्ण, सुअर के बक्कल का चूर्ण, रक्त प्लास्मा, शुष्क रक्त, शुष्क रक्त प्लास्मा, सेल्यूलर प्रोटीन, हड्डी के अर्क और इसी प्रकार के उत्पाद;
- (iii) पशु उत्तकों से पिघली हुई वसा;
- (iv) आमाशय, वस्ति और आंत साफ और विरजित की हुई, नमकीन या शुष्कित;

(v) मीट अंशों से अंतर्विष्ट उत्पाद, किंतु जिनमें अंतिम उत्पाद के कुल भार के दस प्रतिशत से अधिक मीट की मात्रा या मीट उत्पाद नहीं है;

(vi) मटन, चिकन, बकरे के मीट, भैंस के मीट, बीफ और ग्रिल्ड चिकन से बनाए गए पैटीज़, पफ्स, रोल्स, समोसे, कटलेट, कोफ़ता, कबाब, चोप्स, टिक्का और सूप जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं, चिकन के अर्क (असेन्स) के आकन्द (अमपूल) हॉट-डोग्स और हेमबर्गर, जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं और जिन्हें रफ्रीज़रेटर में भी भंडारित नहीं किया जा सकता है।

(ड) “वधशाला” से ऐसे भवन, परिसर या स्थान अभिप्रेत हैं जिन्हें स्थानीय प्राधिकारी द्वारा वधशाला के रूप में मानव उपभोग के लिए पशुओं का वध करने के लिए अनुज्ञप्त किया गया है।

## 2.5.2 मांस और मांस उत्पाद :

1. कार्नाड बीफ से गो पशु जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के केयर केस के अस्थि रहित मांस जिसमें भैंसे का मांस भी सम्मिलित है, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट के साथ समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद में एस-कार्बिक अम्ल, सोडियम एस-कार्बेट या आइसोस्काबेट अम्ल/सोडियम आइसोस्काबेट एकल रूप से या मिश्रण के साथ 500 मि. ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में सुक्रोज, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज और ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्ना सीरप भी सम्मिलित है, भी अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्फ स्थिर है। मुहरबंद आधार 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के उष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद ठोस पैक के रूप में होगा जो विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद किसी मिलाए गए रंग और प्राकृतिक या कृत्रिम सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद स्वच्छ होगा और अभिरंजक तथा आधानों के संदूषण विजातीय पदार्थ या आक्षेप योग्य गंध से सारवान् रूप से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेटकाउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ईकोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ऑरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

2. डिब्बाबंद लंचन मांस से किसी भी वधशाला में वध किए गए स्तनपायी पशु का, जिनका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मांस के उस खाद्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कुट चिड़िया जिसमें चूजा, टर्की, बत्तख, हंस, गिनी मुर्गा या कबूतर सम्मिलित हैं, के खाद्य मांस से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद को खाद्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट के समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उसके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च ब्रेड बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, दुग्ध चूर्ण, छेने का पाउडर, अंडा प्रोटीन, वनस्पति प्रोटीन उत्पाद, ग्लूकोज प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्नासीरप भी है, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाला तथा जल विलनीय हाइड्रोक्ल प्रोटीन होगा।

उत्पाद प्राकृतिक और प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ घूमित और सुवासित किया जाएगा।

उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसों एसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण प्रति आक्सीकारक के रूप में अभिव्यक्त एसकार्बिक अम्ल 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और/या पोटेशियम मोनो डाई5पोलीफास्फेट्स जल धारण कर्मक के रूप में पी<sub>2</sub> और<sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त 3000 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट होगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थित है। मुहरबंद आधान 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होगा और आधान अभिरंजक से और किसी विजातीय पदार्थ से सारवान् रूप से मुक्त होगा और विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल वसा अंतर्वस्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं ।
	(ख) योजक सहित उत्पाद	35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल फ्लेक्काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(3)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

3. पकाए गए हैम से सुअर जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद अस्थि रहित, उपस्थित टेंडस स्नायु से अलग होगा और यह त्वचा तथा क्लॉस सहित या इसके बिना भी हो सकेगा। उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट से समान रूप से संसाधित किया जाएगा।

उत्पाद में सुक्रोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कान्सीरप भी है, शहद, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाले, जल विलनीय हाइड्रोलिकृत प्रोटीन और खाद्य श्रेणी जिलेटिन होगा। उत्पाद को प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थों और प्राकृतिक समरूप सुरुचिकारकों और अनुज्ञात अभिवृद्धिकारक सुरुचिकारकों के साथ ही धूमित और सुवासित किया जाएगा। उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसोंएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ नमक एसकार्बिक अम्ल, सोडियम के रूप में अभिव्यक्त 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा, और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मोनो-डाई, पोली-फास्फेट प्रतिआक्सीकरण के रूप में पी<sub>2</sub>ओ<sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि. ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में 10 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक सोडियम/पोटेशियम ऐल्जिनेट या एंगार, कैसगीनन तथा पायसीफारक और स्थायीकारक कर्मकों के रूप में सोडियम साइट्रेट भी अंतर्विष्ट होगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थायी है। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद आधानों/पैकेज, आपत्तिजनक पदार्थ के किसी भी अभिरंजक से मुक्त होगा और विदलित किए जाने के लिए सक्षम होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

4. चॉप किए मीट से किसी वधशाला में, वध किए गए स्तनी पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कुट, चिड़िया जिनमें चिकन, टर्की, बत्ख, हंस भी हैं, के खाद्य योग्य मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत हैं।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम या पोटेशियम नाइट्राइट के रूप में संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उनके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, वनस्पति प्रोटीन उत्पाद, फ्रुकटोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टो माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्नासीरप भी हैं, मसाले, सिजह्ननग और गरम मसाला जलविलय हाइड्रोलिकृत प्रोटीन होगा।

उत्पाद को प्राकृतिक तथा प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ घूर्मित और सुवासित किया जाएगा।

उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/ आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मोनो-डाई फोस्फेट प्रति आक्सीकरण के रूप में पी<sub>2</sub>ओ<sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शल्फ स्थायी हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होंगे और सारवान रूप से अभिरंजकों और आधानों के संदूषित विजातीय पदार्थ से मुक्त होंगे और विदलित किए जाने के योग्य होंगे।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल वसा अंतर्वस्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं ।
	(ख) योजक सहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(3)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

5. डिब्बा बंद चिकन से किसी वधशाला में, वध की गई कुक्कुट, चिड़िया, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत हैं। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्के, त्वचा, बाल, विसरा त्वचाछत/ अविच्छैदित सामग्री से मुक्त होगा।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम नाइट्राइट के सम्मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद, मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधानों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्फ स्थायी हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आपत्तिजनक गंध, अपवर्णता और विच्छेदन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

6. डिब्बा बंद मटन और बकरा मांस से किसी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मांस के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्कों, त्वचा, बाल, तंतु और रेशदार ऊतक, क्षतिग्रस्त सामग्री, विस्फुरा गुहाओं और अतिवसा से मुक्त होगा।

उत्पाद को युक्तियुक्ततः समरूप आकार के टुकड़ों में काटा जाएगा तथा खाद्य योग्य नमक और सोडियम नाइट्रेट और या सोडियम नाइट्राइट के मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद, मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधानों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्फ स्थायी हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आपत्तिजनक गंध, अपवर्णता, विच्छेदन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

7. हिमशीतित मटन, चिकन, बकरा और भैंसों के मांस से किसी भी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मांस जिसमें भैंसे का मांस भी सम्मिलित है, के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

ताजे मांस का अर्थ यह होगा कि प्रशीतन, स्वच्छ, किसी विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंध/सुवास और विकृत लक्षण से मुक्त होगा। मांस को किसी समुचित उपस्कर में इस तरह शीघ्र शीतित किया जाएगा जिससे कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज से शीघ्र ही पार हो जाए और उत्पाद को तापीय स्थिरीकरण के पश्चात् तापीय केंद्र पर - 18 डिग्री सेंटीग्रेड या इससे अधिक ठंडे तापमान पर रहना चाहिए। उत्पाद सघन हिमशीतित अवस्था में होगा ताकि परिवहन, भंडारण और विक्रय के दौरान इसकी क्वालिटी बनी रहे।

उत्पन्न निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 100000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	अधिकतम 100/ ग्राम
(3)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	अधिकतम 100/ ग्राम
(4)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	अधिकतम 30/ ग्राम
(5)	खमीर और माउल्ड काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(6)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(7)	लिस्टरिया मोनोसाइटोजेनस	25 ग्राम में अनुपस्थित

2.6 : मछली और मछली उत्पाद :

2.6.1 मछली और मछली उत्पाद :

1. शीतित झींगी या झींगी मछली से, पेनाइडेई, पांडालिडेई, क्रानगोनिडेई, पालाइमोनिडेई, सोलेनोसेरीडेई, अरिसटेइडेई और सरजेसटिडेई वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटि की ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद में जिनेरा का कोई मिश्रण अंतर्विष्ट नहीं होगा किंतु समान संवेदक विशेषताओं के साथ उसी प्रजाति की किस्मों का मिश्रण हो सकेगा। उत्पाद चर्मरहित या चर्म सहित, कच्चा या पकाया हुआ हो सकता है। उत्पाद को पानी से धोकर साफ किया जा सकेगा।

उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में अनुपस्थित

2. शीतित लोबस्टर से, नेफरोपाइडेई कुटुम्ब की होमारस प्रजाति से और पेलिनुराइडेई और सायलाराइड वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटि के ताजा लोबस्टरों से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। नार्वे लोबस्टर नेफरोस नोर्वेजिक्स से तैयार किया जा सकेगा। उत्पाद में विभिन्न किस्मों का मिश्रण नहीं होगा। उत्पाद कच्चा या पकाया हुआ हो सकता है। उत्पाद पानी से धोकर साफ (ग्लेज्ड) किया जा सकेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में अनुपस्थित

3. शीतित स्किवड और स्किवड के भागों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो लोलीजिनिडेई, ओम्मास्टरीफिडेई, ओनिकोटेअथाइड और थाईसान्टोटेथिडेई कुटुम्बों की स्किवड प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटि की ताजा स्किवड से तैयार किया गया है। उत्पाद को पानी से धोकर साफ किया जा सकेगा। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में अनुपस्थित

4. शीतित फिनफिश से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटि की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद सिर सहित या सिर के बिना हो सकेगा जिससे विसरा या अन्य अंग पूर्णतः या आंशिक रूप से निकाल लिए गए हैं। उत्पाद पानी धोकर साफ किया जा सकेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	हिस्टामाइन	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

5. मछली का गोशत (शीतित फिश फिलिट) या कीमा की गई मछली का मांस (मिनस्टड फिश फ्लैश) या इनके मिश्रण ऐसे उत्पाद हैं जो एक समान संवेदक विशेषताओं की किसी प्रजाति की ताजा स्वस्थ मछली या इनकी प्रजातियों के मिश्रण से अभिप्राप्त किये गये हैं। फिलेट चमड़ी सहित या चमड़ी के बिना अनियमित आकार और आकृति के टुकड़ों में हो सकते हैं। कीमा की गई मछली के मांस में कंकाल की मांसपेशी होती है और इसमें हड्डियाँ, क्लिस्स और चमड़ी नहीं होती है। उत्पाद को पानी से साफ किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्र./100 ग्र. से अनधिक
(2)	हिस्टामाइन	20 मि.ग्र./100 ग्र. से अनधिक

टिप्पण 1 : मद सं. 1, 2, 3, 4 और 5 के अधीन दिए गए उत्पादों को समुचित उपसकर में शीघ्रता से माइनस (-) 18° सें.ग्रे. पर शीतित किया जाएगा या इस प्रकार ठंडा किया जाएगा कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज शीघ्रता से परित हो जाए। तुरंत शीतित करने की प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि उत्पाद का तापमान माइनस (-) 180 सें.ग्रे. न पहुंच जाए या तापीय स्थायीकरण के पश्चात् ताप केंद्र ठंडा न हो जाए। उत्पाद को गहराई में शीतित किया जाएगा ताकि परिवहन, भंडारण और विक्रय के दौरान गुणवत्ता बनाए रखी जा सके। प्रसंस्करण और पैक करने सहित संपूर्ण क्रिया में न्यूनतम निर्जलन और आक्सीकरण सुनिश्चित किया जाएगा। उत्पाद में विनियम 5.6.1(3) के अधीन सूचीबद्ध उत्पाद के सिवाय परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में विजातीय पदार्थ और आपत्तिजनक गंध/सुवास नहीं होगा।

6. शुष्कित शार्क फिन से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो डॉर्सल और पेक्टोरल फिन, काडल फिन की निचली पिण्डिका और खाने योग्य क्वालिटि की ताजा शार्क की श्रोणि से तैयार किया गया है। उत्पाद धिपकने वाले मांस से मुक्त होगा और चमड़ी सहित या चमड़ी के बिना हो सकेगा। उत्पाद उपयुक्त रीति में शुष्कित किया जाएगा और किसी खाद्य योज्यक से रहित होगा। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंध या सुवास और विकृत गंधिता नहीं होगी। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	आर्द्रता	10.0 प्रतिशत से अनधिक
(2)	शुष्क आधार पर हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(3)	यीस्ट और माउल्ड गणना	25 ग्राम में नहीं

7. नमकीन मछली/शुष्कित नमकीन मछली (साल्टेड फिश/ड्राइड साल्टेड फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी स्वस्थ मछली से तैयार किया गया है। मछली रक्तक्षरित, अंतर्द्विष्ट रहित, मुंडरहित, चीरी हुई या कटी हुई और धोई हुई होगी। मछली नमक के पूरी तरह संतृप्त (हैवी साल्टेड) या भागतः नमक से संतृप्त की जाएगी जो उस साल्टेड मछली के भार के अनुसार दस प्रतिशत से कम नहीं होगा जो शुष्कित की गई है। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंध और सुवास नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	आर्द्रता	16.0 प्रतिशत से अनधिक
(2)	सोडियम क्लोराइड	10.0 प्रतिशत से अन्यून और 15.0 प्रतिशत से अनधिक
(3)	शुष्क आधार पर हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(4)	यीस्ट और माउल्ड गणना	25 ग्राम में नहीं

8. डिब्बाबंद मछली (कैन्ड फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी एक प्रजाति या उसी प्रजाति के भीतर की समान संवेदक विशेषताओं वाली कई प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त क्वालिटि की ताजा फिन मछली के मांस से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, पूंछ

और विसरा रहित होगा। उत्पाद को किसी उपयुक्त पैकिंग साधन में पैक किया जा सकेगा। पैकिंग साधन और प्रयुक्त किए गए अन्य संघटक खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

9. डिब्बाबंद झींगी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पेनाइडेई, पांडालिडेई, क्रानगोनिडेई और पालाइमोनिडेई वंश की प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी की ताजा झींगी के किसी संयोजन से तैयार किया गया है और जिनके मुंड (सिर), बककल और श्रृंगिका हटा दिए गए हैं। उत्पाद ऐसे पिल्ड झींगी के रूप में हो सकेगा जो डोर्सल ट्रेक्ट को हटाए बिना हैडिड और पील्ड की गई हैं या साफ किए गए और आशिरायुक्त ऐसे झींगी के रूप में हो सकेगा जिनमें पीलिंग के पश्चात् पृष्ठिका काटी गई है और पूंछ से अगले अंतिम भाग तक डोर्सल ट्रेक्ट को हटा दिया गया है या टूटे हुए ऐसे झींगी के रूप में हो सकेगा जिनके शिराओं सहित या शिराओं रहित, चार भागों से अन्यूपील्ड श्रिम के टुकड़े हैं। पैकिंग साधन और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	साइट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त ब्राइन की अम्लता	0.2 प्रतिशत से अनधिक

10. डिब्बाबंद सारडीन और सारडीन प्रकार के उत्पाद से अभिप्रेत सारडीनिया पिल्चरडस, सारडीनिया मिलानोस्टिक्टुसल नियोपिल्चाडुसल ओसेलाटस/ सेगक्स/ सेरुलेस, सारडीनिया आरिटा/ ब्रासिलियनसिस्ल मेडेरनसिस्ल लोंगोसेपसल जिब्बोसा सेलूपिया हेरेन्सस, स्मर्राटस-स्मर्राटस, हाइपरटोफस विट्टाटस, निमाटोलो-सावियामिचो, इट्टिमियस टेसेल, इथमिडियम मकुलाटुन, इग्नेनुलिस एन चोइटा/ मौरडेक्स/रिगेंस और ओपिस्थोनेमा ओगलीनम से संबंधित ताजा और शीतित मछली से तैयार किया गया उत्पाद है।

उत्पाद मुंड और गलफड़ा से रहित होगा। यह शल्क और पूंछ रहित हो सकता है। मछली आंत रहित हो सकती है। यदि यह आंत रहित है तो अंडाशय या यकृत को छोड़कर आंत्र:स्थ भागों से व्यवहार्य रूप से मुक्त होगा। यदि उत्पाद आंत रहित है तो व्यवहार्य रूप से अपचे हुए या खाए हुए खाने से मुक्त होगा। उत्पाद को किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग और सभी अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

11. डिब्बाबंद सालमोन से ऐसा उत्पाद अभिप्राप्त है जो साल्मोसलार या आनकोर हेंकटस नेरका/किस्टल चेयस्वचा/गोरबोस्वा/केटक्स प्रजातियों और मसाऊ प्रजातियों की किसी प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, विस्त्रा, फिन और पूंछ रहित होगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। इस उत्पाद में कोई खाद्य योजक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

12. डिब्बाबंद क्रैब मांस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो सुबोर्डर ब्रानचिइरा या आर्डर डोकापोडा की किसी खाने योग्य प्रजाति और लिथोडायार्डेई वंश की सभी प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी के जीवित क्रैबों से तैयार किया गया है। उत्पाद अकेले या संयोजन में टांगों, पंजे, शरीर और कंधे के मांस से, जिससे शैल हटा दी गई हैं, तैयार किया जाएगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :-



क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	साइट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त ब्राइन में अम्लता	0.06 प्रतिशत से अन्यून और 0.2 प्रतिशत से अनधिक

13. डिब्बाबंद तुना और बोनिटो से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो थुनुस-आलालुंग / एल्बाकारेसल एटलाटिकवूसल ओबेसूल मकोइल थाईनुसल टोंगोई, ईथुनस एफिनिसी आलइटेराटुसी जिन्लाटुस/सारडा विलेन्टिस/ओरियन लालिस्ट सारडा और काटसुवोनस पेलामिस (सायन एथुथाइनस पेलामिस) प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त क्वालिटि की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद में चमड़ी सहित या चमड़ी रहित, सेगमेंट में, कतलों में फ्लेक्स या ग्रेटिज/ फांकों में हो सकेगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटि के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

टिप्पणः : मद 8, 9, 10, 11, 12 और 13 में सूचीबद्ध सभी उत्पाद वायुरुद्ध बंद और मजबूत आधारों में पैक किए जाएंगे और पर्याप्त ताप उपचारित किए जाएंगे तथा इसके पश्चात् वाणिज्यिक विकसकमगता सुनिश्चित करने के लिए उसे तुरंत ठंडा किया जाएगा। आधार जंग और यांत्रिक खराबी से मुक्त होंगे। आधार में 370 से.टी. पर सात दिनों के लिए कोई परिवर्तन या इनक्यूबेशन दर्शित नहीं होना चाहिए। अंतिम उत्पाद विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंध, या सुवास से मुक्त होना। उत्पादों में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात, विनियम 2.6.1(11)के अधीन सूचीबद्ध उत्पादों के सिवाय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

टिप्पण : इस परिशिष्ट में अधिकथित मानकों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना, जब कभी किसी खाद्य पदार्थ के विनिर्माण या तैयार करने में जल का प्रयोग किया जाता है, तो ऐसा जल ऐसे सूक्ष्म जीवों से मुक्त होगा जिनसे रोग उत्पन्न होने की संभावना है तथा ऐसे रासायनिक संघटकों से भी मुक्त होगा जिनसे स्वास्थ्य खराब हो सकता है।

## 2.7 मधु और मधुकारक :

### 2.7.1 शुगर बॉइलड कन्फैक्शनरी :

1. शुगर बॉइलड कन्फैक्शनरी से, चाहे उसका दूढ़ शुगर बॉइलड कन्फैक्शनरी या कढ़ाई माल कन्फैक्शनरी या टाफी या दुग्ध टाफी या उपांतरित टाफी या लैक्टो-बोन-बोन के रूप में या किसी अन्य नाम से विक्रय किया जाता हो, चीनी से टार्टर क्रीम जैसे अनुपचरण कारकों के साथ या उनके बिना बनी ऐसी प्रसंस्कृत यौगिक खाद्य वस्तु अभिप्रेत होगी जो क्वथन की प्रक्रिया द्वारा चाहे अभिनिर्मित हो या न हो बनाई गई हो। इसके बीच में भराव हो सकेगा जो द्रव, अर्ध ठोस या ठोस रूप में, चीनी या चाकलेट या दोनों के लेपन सहित या उसके बिना भी हो सकेगा। इसमें निम्नलिखित में से कोई भी हो सकेगा :-

- (i) मधुकारक, जैसे चीनी इनवर्ट चीनी, जैगरी, लैक्टोस, गुड़, बुरा चीनी, खंडसारी, साबिटोल, राहद, द्रव ग्लूकोज;
- (ii) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद;
- (iii) खाद्य शीरे;
- (iv) माल्ट सारसत्त;
- (v) खाद्य स्टार्च;
- (vi) खाद्य तेल और वसा;
- (vii) साधारण खाद्य लवण;
- (viii) फल और फल उत्पाद और दूढ़फल (नट) और दूढ़फल उत्पाद;
- (ix) चाल सारसत्त, काफी सारसत्त, चाकलेट, कोको;

- (x) विटामिन और खनिज;
- (xi) चपड़ा (खाद्य श्रेणी) भार में 0.4 प्रतिशत से अनधिक मधुमोम (खाद्य श्रेणी), पैराफिन मोम (खाद्य श्रेणी), कार्नोवा मोम (खाद्य श्रेणी) और अन्य खाद्य श्रेणी मोम या उसका कोई मिश्रण;
- (xii) खाद्य जलशुष्कित नारियल;
- (xiii) मसाले और कोडिमेंट तथा उसके सारसत;
- (xiv) कॅडिड पील;
- (xv) एनजाइम;
- (xvi) अनुज्ञात स्थायीकारक और पायसीकारक;
- (xvii) खाद्य अनाज, खाद्य बीज;
- (xviii) बेकिंग पाउडर;
- (xix) गुलकंद, गुलबनफसा मुलठी;
- (xx) आफल्स चावल;
- (xxi) चाईनाग्रास;
- (xxii) यूकेलिप्टस तेल, कर्पूर, मंथाल आयल क्रिस्टल्स, मिर्च पुदीना तेल;
- (xxiii) थाईमोल;
- (xxiv) खाद्य तेल, बीज आटा और प्रोटीन आईसोलेट;
- (xxv) एरेबिक गोंद और अन्य खाद्य गोंद -

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् -

- (i) सल्फेटिकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर) भार में 2.5 प्रतिशत से अनधिक

परंतु चीनी शुगर बॉइलड की दशा में जहां मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, वहां सल्फेटिकृत भस्म भार में तीन प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

- (ii) अविलेय भस्म (तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में) भार में 0.2 प्रतिशत से अनधिक

परंतु शुगर बॉइलड कन्फैक्शनरी की दशा में, जहां मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म में 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

जहां शुगर बॉइलड कन्फैक्शनरी का दुग्ध और मक्खन टाफी के नाम से विक्रय किया जाता है वहां यह निम्नलिखित अतिरिक्त अपेक्षाओं के जैसी कि प्रत्येक के सामने दर्शाई गई है, अनुरूप होगी,-

(1) दुग्ध टाफी :

- (i) कुल प्रोटीन (एन : 6.25) शुष्क आधार पर भार में 3 प्रतिशत से अन्यून होगा।

- (ii) वसा अंश शुष्क आधार पर भार में 4 प्रतिशत से अन्यून होगा।

(2) मक्खन टाफी - वसा अंश शुष्क आधार पर भार में 4 प्रतिशत से अन्यून होगा।

परंतु इसमें इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि उत्पाद में विनियम 3.1.3 में यथाउपबोधित कृत्रिम मधुकारक मिलाया गया है तो इसे खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित ढंग से लेबल पर घोषित किया जाएगा।

## 2.7.2 लोजेज :

लोजेज से मुख्य रूप से बंधक पदार्थ जैसे खाद्य गोंद, खाद्य बिलेटिन ड्रव ग्लूकोस या डेक्सट्रिन, सहित चूर्णितिया मिष्टलेपन चीनी से बने मिष्ठान अभिप्रेत होंगे और जो साधारणतः ऐसे अतप्त मिश्रण से बनाए जाएंगे जिसमें संघटकों के प्राथमिक क्वथन या पकाने की अपेक्षा नहीं होती। इसमें निम्नलिखित में से कोई भी हो सकता है :-

- (i) मधुकारक, जैसे डेक्स्ट्रोस, डेक्स्ट्रोस मोनोहाइड्रेट, शहद, इनबर्ट चीनी, चीनी, जैगरी, बूरा चीनी, खांडसारी, सार्विडाल, ड्रव ग्लूकोज;
- (ii) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद;
- (iii) दृढ़फल और दृढ़फल (नट) उत्पाद;
- (iv) माल्ट सीरप;
- (v) खाद्य स्टार्च;
- (vi) साधारण खाद्य लवण;
- (vii) अदरक चूर्ण या सारसत;
- (viii) दालचीनी चूर्ण या सारसत;
- (ix) सौंफ चूर्ण या सारसत;
- (x) जीरा (कैरांबे) चूर्ण या सारसत;
- (xi) इलायची चूर्ण या सारसत;
- (xii) कोको चूर्ण या सारसत;
- (xiii) प्रोटीन आईसॉलेट;
- (xiv) काफी सारसत या उसका सुरुचिकारक;
- (xv) अनुज्ञात रंजक पदार्थ;
- (xvi) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक;
- (xvii) विटामिन और खनिज;

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा :-

- (i) सुक्रोज अंश
- (ii) सल्फेटिकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर)
- (iii) तनु-हाइड्रोक्लोरिक अम्ल अविलेय भस्म

भार में 85.0 प्रतिशत से अन्यून

भार में 3.0 प्रतिशत से अनाधिक

भार में 0.2 प्रतिशत से अनाधिक

उत्पाद में इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यदि उत्पाद में विनियम 3.1.3 में यथा उपबोधित कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित ढंग से लेबल पर घोषित किया जाएगा।

परंतु यह और कि यदि उत्पादों में मधुकारक के रूप में केवल अनुज्ञात कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है, तो इन मानकों में विहित सुक्रोज के लिए अपेक्षाएं ऐसे उत्पादों पर लागू नहीं होंगी।

## 2.7.3 : चूड़गम और बबलगम :

चूड़गम या बबलगम, चूड़गम बेस या बबलगम, बेस प्राकृतिक या संश्लिष्ट, अविषैले, गन्ने की चीनी और ड्रव ग्लूकोस (कान् सीरप) से तैयार किए जाएंगे।

गम बेस के निम्नलिखित स्रोत प्रयुक्त किए जा सकेंगे -

- (1) बबूल, कीकर (सम अरेबिक)
- (2) खैर;
- (3) द्विगम (जाएल);
- (4) घट्टी;
- (5) चीकू (सफ़ेदा);
- (6) प्राकृत रबर लैटेक्स;
- (7) सश्लिष्ट रबर लैटेक्स;
- (8) वुड रेजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (9) गम रेजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (10) सश्लिष्ट रेसिन;
- (11) भागत: हाइड्रोजनीकृत गम या वुड रेजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (12) प्राकृत रेसिन;
- (13) पोलिविनायल एसिडेट;
- (14) अगार (खाद्य श्रेणी)

इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई रुघटक भी हो सकते हैं, अर्थात्-

- (क) माल्ट
- (ख) दुग्ध चूर्ण;
- (ग) चाकलेट;
- (घ) काफी;
- (ङ) जिलेटिन, खाद्य श्रेणी;
- (च) अनुज्ञात पायसीकारक;
- (छ) पीने का पानी;
- (ज) पोषक, जैसे कि विटामिन, खनिज प्रोटीन।

यह गम, गंदगी अपभिक्षक तथा हानिकारक संघटकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

संघटक	चूड़यम	बबलमम
(i) गम	भार में कम से कम 12.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 14.0 प्रतिशत
(ii) अम्लता	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(iii) सल्फोटीकृत भस्म	भार में अधिक से अधिक 9.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 11.5 प्रतिशत
(iv) अम्ल अविलेय भस्म	भार में अधिक से अधिक 2.0 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(v) अपचायी शर्करा (डैक्सट्रास के रूप में संगणित)	भार में कम से कम 4.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 5.5 प्रतिशत
(vi) सुक्रोज	भार में अधिक से अधिक 70.0 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 60.0 प्रतिशत

परंतु इसमें परिशिष्ट 'क' की सारणी और इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 3.1.2 (1) में यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में उपबंधित अनुसार लेबल पर घोषित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि यदि उत्पादों में मधुकारक के रूप में केवल कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है, तो पैरामीटर अर्थात् उपरोक्त सारणी में विहित अपचायी शर्करा और सुक्रोज ऐसे उत्पाद पर लागू नहीं होंगे।

#### 2.7.4 : चाकलेट :

चाकलेट से एक या अधिक संघटकों अर्थात् कोको, बीनों, कोको निब, कोको मैस, कोको प्रेस केक और कोको चूर्ण (परिष्कृत कोको/चूर्ण), जिसके अंतर्गत शर्करा मिलाकर या मिलाए बिना शर्करा घटाई गई वसा कोको चूर्ण, कोको बटर, दुग्ध वसा सहित दुग्ध ठोस भी है, के मिश्रण से विनिर्माण के यथोचित प्रसंस्करण द्वारा प्राप्त कोई समांगी उत्पाद अभिप्रेत है। चाकलेट में कोको बटर से भिन्न कोई वनस्पति वसा नहीं होगा।

सामग्री विकृत गंधिता या अन्य दुर्गन्ध, कीट और कवक उत्प्रेरक गंदगी, मिलाए गए रंजक द्रव्य, अपमिश्रण तथा किसी अपहानिकर या हानिकर द्रव्य से मुक्त होगी।

चाकलेट निम्नलिखित प्रकार के होंगे :-

दुग्ध चाकलेट एक या अधिक कोको निब, कोको मैस, कोको प्रेस केक, कोको पूर्ण जिसके अंतर्गत शर्करा सहित निम्न वसा कोको चूर्ण और दुग्ध वसा और कोको सहित दुग्ध भी है, से प्राप्त किया जाता है।

दुग्ध आच्छादित चाकलेट जैसा ऊपर परिभाषित है किंतु यह आच्छादित प्रयोजनों के लिए उपयुक्त हो।

सादा चाकलेट एक या अधिक कोको निब, कोको मैस, कोको केक, कोको चूर्ण जिसके अंतर्गत शर्करा सहित निम्न वसा कोको चूर्ण है और कोको बटर से प्राप्त किया जाता है।

सादा आच्छादित चाकलेट वैसा ही जैसा सादा चाकलेट है किंतु यह आच्छादित प्रयोजनों के लिए उपयुक्त हो।

सम्मिश्रित चाकलेट से भिन्न-भिन्न अनुपातों में दुग्ध और सादा चाकलेटों का सम्मिश्रण अभिप्रेत है।

सफेद चाकलेट कोको बटर, दुग्ध ठोस, जिसके अंतर्गत दुग्ध, वसा और शर्करा भी है, से प्राप्त किया जाता है।

भरे हुए चाकलेट से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिस पर चाकलेट का बाह्य विलेपन हो और जिसका मध्य भाग उसके संघटन के कारण बाह्य विलेपन से स्पष्टतया सुभिन्न हो। परंतु इसके अंतर्गत आटा, मिष्ठान, पेस्ट्री और बिस्कुट उत्पाद नहीं हैं। विलेपन चाकलेट इस प्रकार का होगा जो ऊपर उल्लिखित एक या अधिक प्रकार के चाकलेट की अपेक्षाओं को पूरा करता है। विलेपन के चाकलेट संघटक की मात्रा अंतिम उत्पाद के कुल भार के पच्चीस प्रतिशत से कम नहीं होगी।

मिश्रण चाकलेट से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें भार के अनुसार चाकलेट का कम से कम 60 प्रतिशत फलों या दूध फलों जैसे खाद्य स्वास्थ्यप्रद पदार्थ हों। इसमें एक या अधिक स्वास्थ्यप्रद खाद्य पदार्थ होंगे जो अंतिम उत्पाद के कुल भार के दस प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

परंतु इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियमावली, 2011 विनियम 3.1.3 में यथाउपबोधित कृत्रिम मधुकारक और के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित अनुसार लेबल पर घोषित किया जाएगा।

ऊपर उल्लिखित संघटकों के अतिरिक्त चाकलेटों में निम्नलिखित एक या अधिक पदार्थ हो सकेंगे जो नीचे रेखांकित चाकलेटों के विभिन्न ब्रांडों के अधीन दिए गए हैं,

- (क) खाद्य नमक
- (ख) गर्म मसाले और मसाले
- (ग) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायी कारक
- (घ) अनुज्ञात प्रच्छदक और उभय प्रतिरोधक

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक भी हो सकेंगे।

चाकलेट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र. स.	लक्षण	निम्नलिखित के लिए अपेक्षाएँ					सम्मिश्रित चाकलेट
		दुग्ध चाकलेट	दुग्ध आच्छादित चाकलेट	सादा चाकलेट	सादा आच्छादित चाकलेट	सफेद चाकलेट	
1.	(शुष्क आधार पर) कुल वसा भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	25	25	25	25	25	25
2.	(शुष्क आधार पर) दुग्ध वसा, भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	2	2	-	-	2	-
3.	(आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) कोको ठोस, भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	2.5	2.5	12	12	-	3.0
4.	(आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) दुग्ध ठोस, भार के अनुसार दर्शित प्रतिशत से कम नहीं/ से अधिक नहीं	10.5	10.5	-	-	10.5	1
5.	(आर्द्रता वसा और शर्करा मुक्त आधार पर) अम्ल अविलेय मसम भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से अधिक नहीं	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

### 2.7.5 आइस लोली या खाद्य बर्फ :

1. "आइस लोली या खाद्य बर्फ" से जमाया हुआ बर्फ उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें चीनी, सीरप फल, फलों का, रस, कोको, साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात सुरचिकारक और रंग हो सकते हैं। इसमें ऐसे अनुज्ञात स्थायीकारक और/या पायसीकारक भी हो सकते हैं जो भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसमें कृत्रिम मिठासकारक नहीं होगा।

2. आइस केण्डी से पानी, पोषक मुधुकारकों जैसे चीनी, डेक्सट्रोस, द्रव्य ग्लूकोस, शुष्क द्रव्य ग्लूकोस, मधु, फल और फल उत्पादों, काफी, कोको, अदरक, गिरी और नमक के मिश्रण से तैयार किए गए किसी पास्तेरिकृत मिश्रण को जमाकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद में इन विनियमों में, परिशिष्ट 'क' सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

सुक्रोस के रूप में व्यक्त कुल चीनी

10 प्रतिशत से कम नहीं।

### 2.8 : मिठास कारक मधु सहित

1. "प्लांटेशन सफेद चीनी" से (जो सामान्य रूप से चीनी के नाम से ज्ञात है), गन्ने या चुकन्दर से अभिप्राप्त दानेदार उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक 105° - 1° से. पर गर्म की जाए।)

भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 98 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

2. "परिष्कृत चीनी" से प्लाटेशन सफेद चीनी के परिष्करण से अभिप्राप्त दानेदार सफेद चीनी अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

- (क) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक  $105^\circ + 1^\circ$  से. पर गर्म की जाए।)
- (ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

भार के आधार पर 99.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

3. खुला कड़ाह प्रक्रिया द्वारा गन्ने के रस से अभिप्राप्त "खंडसारी चीनी" दो किस्म की होगी, अर्थात् :-

- (i) खंडसारी चीनी देशी य और
- (ii) खंडसारी चीनी (सल्फर) जो "सल्फर चीनी" के नाम से भी ज्ञात है।

यह दानेदार या चूर्ण रूप में हो सकेंगी। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। इसमें सोडियम बाइकार्बोनेट (खाद्य श्रेणी) हो सकेगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात्-

	खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी)	खंडसारी चीनी (देशी)
(i) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक $105^\circ \pm 1^\circ$ से. पर गर्म की जाए।)	भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।	भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ii) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।	भार के आधार पर 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(iii) सुक्रोज	भार के आधार पर 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगी।	भार के आधार पर 93 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

टिप्पण : खंडसारी चीनी को प्लाटेशन सफेद चीनी से निम्नलिखित लक्षणों के आधार पर भिन्न किया जा सकता है, अर्थात् :-

	खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी)	खंडसारी चीनी (देशी)
(i) चालकता ( $10^6$ एमएचओ/ सें. मी. <sup>2</sup> )	$30^\circ$ से. ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100.300	$30^\circ$ से. ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100 से अधिक नहीं होगी।
(ii) कैल्सियम आक्साइड (मि. गा./ 100 ग्रा.)	100 से अधिक नहीं होगा।	50 से अधिक नहीं होगा।

4. "बूरा चीनी" से किसी भी प्रकार की चीनी से बनाया गया बारीक दाने के आकार का उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (क) सुक्रोज
- (ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

भार के आधार पर 90.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

भार के आधार पर 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

5. क्यूब चीनी से परिष्कृत क्रिस्टलित चीनी से विनिर्मित घन या घनास्य खंडों के रूप में चीनी अभिप्रेत है, यह रंग में सफेद होगी, गढ़, बाह्य संदूषण से रहित होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

(क) सुक्रोज	भार में 99.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी
(ख) आर्द्रता	भार में 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ग) कुल भस्म	भार में 0.03 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

6. मिष्ठलेपन चीनी से परिष्कृत चीनी या निर्वात कदाह (प्लांटेशन व्हाइट) चीनी को खाद्य स्टार्च सहित या उसके बिना पीस कर विनिर्मित की गई चीनी अभिप्रेत है। यदि खाद्य स्टार्च मिलाया गया हो तो वह चीनी में एक समान मिलाया हुआ होगा। यह सफेद चूर्ण के रूप में गदर और अन्य किसी विजातीय पदार्थ से रहित होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

(क) कुल स्टार्च और सुक्रोज (आर्द्रता रहित)	भार में 99.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
(ख) आर्द्रता	भार में 0.80 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ग) स्टार्च	शुष्क आधार पर भार में 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

### 2.8.2 मिश्री :

1. मिश्री से किसी भी प्रकार की चीनी से या पालमीरा के रस से अभिप्राप्त कैंडी के रूप में बनाया गया कोई उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(क) कुल भस्म	भार के आधार पर 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ख) सुक्रोज	भार के आधार पर 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

### 2.8.3 मधु :

1. "मधु" से मधुमक्खियों द्वारा फूलों के ऐसे मकरंद या पौधों के ऐसे स्रावों से उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ अभिप्रेत है जिसे मधुमक्खियां एकत्रित करती हैं और परिवर्तित करके छत्तों में पकने के लिए भंडारित करती हैं।

चक्षु निरीक्षण किए जाने पर मधु फफूंदी, गदर, मलकेन, मक्खी के मोम के टुकड़ों, मक्खियों और अन्य कीटों के टुकड़ों जैसे विजातीय पदार्थों और अन्य बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा।

मधु का रंग हल्के भूरे से गहरा भूरा हो सकेगा। मधु निम्नलिखित मानकों को पूरा करेगा, अर्थात् :-

(क) 27 डिग्री से.ग्रे. पर आपेक्षिक घनत्व	भार में 1.35 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।
(ख) आर्द्रता	भार में 25 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।
(ग) कुल उपचर्यक चीनी	भार में 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।
(i) कार्बिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए	भार में 60 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।
(घ) सुक्रोज	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।
(i) कार्बिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए	भार में 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।
(ङ) फ्रक्टोज ग्लूकोस अनुपात	भार में 0.95 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।
(च) भस्म	भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।
(छ) अम्लता (फार्मिक अम्ल के रूप में व्यक्त)	भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।
(ज) फाई परीक्षण	ऋणात्मक
(झ) हाइड्राक्सी मैथल फुरफराल (एचएमएफ) मि.ग्रा. /कि.ग्रा.	80 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।



यदि कोई परीक्षण धनात्मक है और हाइड्राक्सी मैथिल फुरफराल (एचएमएफ) अंतर्वस्तु 80 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक है तब फ्रक्टोस ग्लूकोस अनुपात 1.0 या उससे अधिक होना चाहिए।

#### 2.8.4 : गुड़ और जैगरी :

1. "गुड़ और जैगरी" से ईख से निष्पीड़न द्वारा या पामीरा ताड़, खजूर ताड़ या नारियल ताड़ से निकाले गए रस को उबाल कर या उसके प्रसंस्करण द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्वास्थ्य के लिए हानिकारक पदार्थ नहीं होगा और शुष्क भार के आधार पर निम्नलिखित विश्लेषक मानकों के अनुरूप होगा -

इवर्ट चीनी के रूप में व्यक्त कुल चीनी

90 प्रतिशत से कम और सुक्रोस 60 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

विजातीय पदार्थ

2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

कुल भस्म

6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

द्रव या अर्ध द्रव प्रकार से भिन्न गुड़ या जैगरी में आर्द्रता 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

यदि सोडियम बाई कार्बोनेट का प्रयोग निर्मलीकरण के प्रयोजनों के लिए किया है तो वह खाद्य श्रेणी की क्वालिटी का होगा।

#### 2.8.5 डेक्ट्रोस :

1. डेक्ट्रोस सफेद या हल्की क्रीम का दानेदार चूर्ण है जो, गंद रहित होता है और उसका स्वाद मीठा होता है।

जब इसे पोटेशियम क्यूपरिटारट्रेट घोल के साथ गर्म किया जाए तो इसमें से क्यूप्रस आक्साइड का कापियस अवक्षेप उत्पादित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

सल्फेटीकृत भस्म

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

अम्लता

50 मिली लीटर ताजा उबाले गए और शीतित जल में घुलित 5.0 ग्राम के निप्रभावन के लिए फ्यूनोल्फथेलिन सूचक के संदर्भ में एन/10 सोडियम हाइड्रोक्साइड की 0.20 मि.लि. की अधिकतम मात्रा की अपेक्षा होती है।

ग्लूकोस

शुष्क आधार पर 99.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

#### 2.8.6 गोल्डन सीरप :

1. गोल्डन सीरप से चीनी के व्युत्क्रमण से अधिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है। यह रंग में स्वर्णम पीला होगा, स्वाद में सुखंद होगा और इसमें कोई क्रिस्टलन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

भार में 25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

कुल भस्म

भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

इवर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी

भार में 72.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यदि निर्मलीकरण के प्रयोजनों के लिए सोडियम बाइकार्बोनेट का प्रयोग किया गया है, तो वह खाद्य श्रेणी की क्वालिटी का होगा।

2.8.7 सुखे ग्लूकोन सीरप से भुरभुरा या बारीक, सफेद से क्रीम सफेद चूर्ण, स्वाद में मीठा, सुवास में मृदु, और कुछ आर्द्रताग्राही पदार्थ अभिप्रेत है। यह किंग्वन, फफूंदी की वृद्धि, धूल और अन्य बाह्य पदार्थों या मिलाए गए मिठास या सुवास अभिकर्मक से मुक्त होगा।

इसमें कोई मिलाया गया प्राकृतिक या कोलतार खाद्य रंग भी नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:—

कुल ठोस अंतर्वस्तु	भार में 93 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
सूस चीनी अंतर्वस्तु	भार में 20 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
इवर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी	भार में 1 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनिर्देशों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

#### 2.8.8 सैकरिन सोडियम :

1. सैकरिन सोडियम जिसे साधारणतः विलेय सैकरिन के रूप में जाना जाता है जिसका अनुभविक फार्मूला -  $C_7H_4NNaO_3S_2H_2O$  और आणविक भार 241.2 है ऐसा पदार्थ होगा जो जल के 1.5 ग में और एल्कोहल (95 प्रतिशत) के 50 भाग में 20° सें. ग्रे. पर विलेय है और इसमें 98.0 प्रतिशत से अन्धून और 150.5 प्रतिशत के समतुल्य से अनधिक 105° सें. ग्रे. के निरंतर भार तक सुखाए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से संगणित  $C_7H_4O_3$  होगा, आमापन भारतीय भेषज कोष में प्रस्तुत रूप में किया जाएगा। इसमें 2 भाग प्रति दस लाख आर्सेनिक और 10 भाग प्रति दस लाख से अधिक सीसा नहीं होगा। भारतीय भेषज कोष पद्धति के अनुसार पदार्थ विलगित सेकरीन का गलनांक बिंदु 226° सें. ग्रे. और 230° सें. ग्रे. के बीच होगा। 105° सें. ग्रे. पर पदार्थ के शुष्कन की हानि 12.0 प्रतिशत से कम और इसके भार के 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

पदार्थ पहचान परख की पूर्ति करेगा और अम्ल या क्षार अमोनियम संघटक और पैरासल्फा मोयल्बेन्जाएट के लिए भारतीय भेषज कोष में निर्देशित परख सीमाओं के अनुरूप होगा।

#### 2.8.9 एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथिल एस्टर एस्टैम :

1. एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथिल एसपर्टैम एस्टर जो साधारणतः एसपर्टैम के रूप में जाना जाता है, जिसमें मूलानुपाती सूत्र  $CO_2C_{14}H_{18}N_2O_5$  के रूप में है और मोलिक्यूलर भार 294.31 है, ऐसी वस्तु होगी जो जल और मेथानोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है। इसमें इसके आधार पर कम से कम 98 प्रतिशत और अधिक से अधिक 102 प्रतिशत एसपर्टैम में होगा। इसमें ओर्गेनिक 3 पीएम और सीसा 10 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

सामग्री को चार घंटे तक 105 डिग्री सें. ताप पर शुष्क करने से भार की हानि 4.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। सलफेट भस्म 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें एक प्रतिशत से अधिक डाइकटोपिपेरेजिन नहीं होगा।

#### 2.8.10 एसेसल्फेम पोटैसियम :

1. एसेसल्फेम पोटैसियम जो साधारणतः एसेसल्फेम के रूप में जाना जाता है जिसमें मूलानुपाती सूत्र  $C_{14}H_{18}K_2O_8$  के रूप में है और मोलिक्यूलर भार 201.24 है, ऐसी वस्तु होगी जो गंधहीन, श्वेत क्राइस्टलिन चूर्ण जिसका तीव्र मीठा स्वाद है और जो इथाइनोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है किंतु पानी में मुक्त रूप से घुलनीय है। इसमें शुष्क आधार पर कम से कम 99 प्रतिशत और अधिक से अधिक 101 प्रतिशत एसेसल्फेम के होगा। इसमें क्लोराइड तीन भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगी। सामग्री को दो घंटे तक 105 डिग्री सें. ताप पर शुष्क करने की भार की हानि एक प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.8.11 सुक्रालोस :

##### 1. सुक्रालोस :

रासायनिक नाम - 1, 6, डिक्लोरो - 1, 6, डिडिक्सी -  $\beta$ -डी फ्रक्टोफ्रनोसायल 4, क्लोरो - 4 - डिओक्सी - $\alpha$ -डी - गलेक्टोपाइरनोसाइड;

समानार्थक - 4, 1 '6' - ट्रिक्लोरोगैलेक्टोसक्रोज य आर्बिसएस 955

रासायनिक सूत्र -  $C_{12}H_{19}Cl_3O_5$  ओ<sub>3</sub>

आणविक भार - 397.64

यह सफेद भूरे रंग का, गंधहीन, क्राइस्टलीन चूर्ण होगा जिसका स्वाद मीठा है। यह पानी में, मेथानोल में और एल्कोहल में मुक्त रूप से घुलनीय है और इथाइनोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है। इसमें निर्जल आधार पर संगणित कम से कम 98.0 प्रतिशत अधिक

से अधिक 102 प्रतिशत सी<sub>12</sub> एच<sub>19</sub> सीएल<sub>3</sub> ओ<sub>8</sub> होगा। इसमें 3पीपीएन से अधिक आरसेनिक (एस के रूप में) और 10 पीपीएम से अधिक भारी धातुएं (पीबी के रूप में) नहीं होंगी। इसमें 0.1 प्रतिशत से अधिक मिथानोल नहीं होगा। ज्वलन अवशिष्ट 0.7 प्रतिशत से अधिक और जल 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2.9 : नमक, गर्म मसाले, मसाले और संबंधित उत्पाद

टिप्पण : (1) बाह्य पदार्थ जहां कहीं भी विहित किया गया है, निम्नलिखित रूप से वर्गीकृत किया जाएगा :-

(क) कार्बनिक बाह्य पदार्थ जैसे कूड़ा-करकट, डंठल, तिनके।

(ख) अकार्बनिक बाह्य पदार्थ जैसे धूल, गद, पत्थर और मिट्टी पिंडक। ये कुल बाह्य पदार्थ के भार के अनुसार दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

2.9.1 : स्याह जीरा :

1. (स्याह जीरा) साबुत से कैरम कारवी एल. के लगभग पके हुए फल के फलभित्ति (मेरीकार्पस) अभिप्रेत हैं। फल सूख जाने के पश्चात् कुटने पर मेरीकार्पस दो टुकड़ों में टूट जाते हैं। इसमें विशेष सुवास होगा और बाह्य सुवास और फफूंदी रहित होगा। यह माउल्ड, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह सेरीलॉटिनिया मशरूम के आक्रमण से मुक्त होगा। यह अतिरिक्त रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |   |  |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (ii) आर्द्रता   | भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  |
| (iii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)  | भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।   |
| (iv) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (v) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)                                  | (आ./भा.) में 2.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा |
| (vi) कीट पदार्थ   | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा    |

सुनहरा कैरावे (कैरम कारवी) साबुत थोड़ा बड़ा होता है और इसका रंग पीलापन लिए होता है।

2. काला कैरावे (स्याह जीरा) साबुत से कैरम बुल्बोकास्टनम के सूखे बीज अभिप्रेत हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |   |  |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (ii) आर्द्रता   | भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  |
| (iii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)  | भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (iv) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (v) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)                                  | (आ./भा.) में 1.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा |
| (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ   | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |

3. कैरावे (स्याह जीरा) चूर्ण से वह चूर्ण अभिप्रेत है जो कैरम कारवी एल. के सूखे पके हुए फल को पीसकर प्राप्त किया गया है और इसमें कोई अन्य पदार्थ नहीं मिलाया गया है। यह बीजों के छोटे टुकड़ों के रूप में हो सकता है या परिष्कृत मूल रूप में हो सकता है। इसमें विशेष सुवास होगा और बाह्य सुवासक और फफूंदी रहित होगा। यह माउल्ड, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों और कृन्तुक संदूषण रहित होगा। चूर्ण अतिरिक्त रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |  |   |
|--|---|
| (i) आर्द्रता   | भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)  | भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।    |
| (iii) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।    |
| (iv) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)                                  |   |
| काला   | (आ./भा.) में 2.25 प्रतिशत से कम नहीं होगा |
| सुनहरा   | (आ./भा.) में 1.33 प्रतिशत से कम नहीं होगा |

### 2.9.2 : इलायची (कार्डामम)

1. छोटी इलायची (कार्डामम) साबुत से एलेटेरिया कार्डामम एल- मटोर वार- माइनिसकुला बुर्किल के लगभग पके हुए फलों के सूखे कैप्सूल अभिप्रेत हैं। कैप्सूलों को जब सल्फर डायोक्साइड के साथ विरजित किया जाए तो ये हल्के से भूरे या पीले-सफेद से सफेद रंग के हो सकते हैं। यह किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होगा और इसमें विशिष्ट सुवास होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। केवल कीट पद चिह्नों के होने से ही यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैप्सूल कीटग्रस्त हो गए हैं। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थ                                | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल | गणना के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iii) बिना पके और मुरझाए हुए कैप्सूल            | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) आर्द्रता                                   | भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (v) शुष्क आधार पर कुल भस्म                      | भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश             | आ./भा. के अनुसार 3.5 प्रतिशत से अन्यून |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ                    | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

2. छोटी इलायची (कार्डामम) बीजों से एलेटेरिया कार्डामम एल- मटोर वार- माइनिसकुला बुर्किल के लगभग पके हुए फलों के सूखे कैप्सूलों से अलग किए गए छिलका रहित बीज अभिप्रेत हैं। बीजों में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होंगे। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थ                                | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल | गणना के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iii) आर्द्रता                                  | भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म                     | भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत अनधिक        |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश              | आ./भा. के अनुसार 3.5 प्रतिशत से अन्यून |
| (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ                     | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

स्पष्टीकरण - हल्के बीजों से ऐसे बीज अभिप्रेत हैं जो भूरे या लाल रंग के हैं और बिना पके तोड़ लिए गए हैं तथा मुरझाए हुए बीज हैं।

3. छोटी इलायची (कार्डामम) चूर्ण से एलेटेरिया कार्डामम एर- मटोर वार- माइनिस्कूला बुर्किल के सूखे बीजों को; कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह बीजों के छोटे-छोटे टुकड़ों या बारीक चूर्ण के रूप में हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) आर्द्रता  | भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अन्यून |

4. बड़ी इलायची (कार्डामम) साबुत से अमोमम सुबुलाटम रोकस्ब के लगभग पके हुए सूखे फल (कैप्सूल) अभिप्रेत हैं। कैप्सूलों में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होंगे। उत्पाद फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल                       | गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iii) बिना पके और मुरझाए हुए कैप्सूल                                  | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) आर्द्रता   | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (vii) शुष्क आधार पर बीजों का वाष्पशील तेल अंश                         | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

5. बड़ी इलायची (कार्डामम) के बीजों से अभिप्रेत अमोमम सुबुलाटम रोकस्ब के कैप्सूलों के छिलके उतारकर अभिप्राप्त किए गए बीज हैं। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) हल्के बीज/भूरे/लाल रंग के बीज                                    | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                   | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

6. बड़ी इलायची (कार्डामम) चूर्ण से अमोमम सुबुलाटम रोकस्ब के बीजों को; कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह बीजों के छोटे-छोटे टुकड़ों या बारीक चूर्ण के रूप में हो सकेगा। चूर्ण में विशिष्ट सुवास होगा और

किसी बाह्य गंद, फफूदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) आर्द्रता   | भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म  | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल<br>(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश  | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून |

### 2.9.3रू मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम)

1. मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम) साबुत से कैप्सीकम एनम एल. और कैप्सीकम फ्रुटशिन्स एल. के सूखे पके हुए फल या फली अभिप्रेत हैं। फलियां फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होंगी। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) बिना पके और चिन्हित फल   | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (iii) टूटे हुए फल, बीज और अंश   | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (iv) आर्द्रता   | भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर कुल भस्म  | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (vi) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल<br>(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अनधिक  |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  |

2. मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम) चूर्ण से वह चूर्ण अभिप्रेत है जो कैप्सीकम एनम एल. और कैप्सीकम फ्रुटशिन्स एल. की सूखी साफ की हुई फली को पीस कर अभिप्राप्त किया गया है। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण सूखा होगा और उसमें गदर, बाह्य रंजक पदार्थ, सुवासक, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। मिर्च के चूर्ण में भार के अनुसार 2 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक खाद्य वनस्पति तेल हो सकेगा और प्रयुक्त खाद्य तेल की मात्रा और प्रकृति की लेबल पर घोषणा होगी।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| (i) आर्द्रता   | भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म  | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक   |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल<br>(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अनधिक   |
| (iv) अपरिष्कृत रेशा  | भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (v) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण                                  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अन्यून |

## 2.9.4 : दालचीनी (सिनामोन)

1. दालचीनी (सिनामोन) साबुत से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लम के तनों या शाखाओं की आन्तरिक छाल अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट गंद और सुवास होगा तथा विजातीय सुवास और फफूंदीपन से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून |
| (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

2. दालचीनी (सिनामोन) चूर्ण से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लम के तनों या शाखाओं की आन्तरिक छाल को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण पीलेपन से लाल-भूरे रंग में होगा और इसमें विशिष्ट गंद और सुवास होगा तथा विजातीय सुवास और फफूंदीपन से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से रहित होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून |

## 2.9.5 : कैसिया (तज) साबुत

1. कैसिया (तज) साबुत से सिनामोमम कैसिया (नीस) एक्स ब्लूम, सिनामोमम एरोमैटिकम (नीस) सायन, सिनामोमम बरमानी (सी.जी.नीस) और सिनामोमम लोरेनी नीस के पेड़ों की छाल अभिप्रेत है। उत्पाद में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून |

2. कैसिया (तज) चूर्ण से सिनामोमम कैसिया (नीस) एक्स ब्लूम, सिनामोमम एरोमैटिकम (नीस) सायन, सिनामोमम बरमानी (सी.जी.नीस) और सिनामोमम लोरेनी नीस के पेड़ों की छाल को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत

कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून |

#### 2.9.6 : लौंग साबुत

1. लौंग साबुत से युजीनिया केरियोफिल्लस (सी. सिप्रेंजल) बुलक और हेरिसन के फूलों की अनखिली सुखी कलियां अभिप्रेत हैं। इसका लाल-भूरा से काला-भूरा रंग और तेज सुगन्धित गंध होगी तथा असुवास और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रजक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| (i) बाह्य पदार्थ                   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक      |
| (ii) तंतुभय, मातृ लौंग             | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक      |
| (iii) खोकर लौंग                    | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक      |
| (iv) आर्द्रता                      | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश | आ./भा. के अनुसार 17.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (vi) बिना फूल वाली लौंग            | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक      |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त लौंग         | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक      |

2. लौंग चूर्ण से युजीनिया केरियोफिल्लस (सी. सिप्रेंजल) बुलक और हेरिसन के फूलों की अनखिली सुखी कलियों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसका बैंगनी आभा (वायलेट टिज) लिए हुए भूरा रंग होगा और तेज मसालेदार सुगन्धित गंध होगी तथा असुवास और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रजक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |   |
|---|---|
| (i) आर्द्रता  | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक      |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक      |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (v) अपरिष्कृत रेशा  | भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक     |

#### 2.9.7 : धनिया (कोरिएंडर) साबुत

1. धनिया (कोरिएंडर) साबुत से कोरियण्डम स्टीवम एल. के सूखे पके हुए फल (बीज) अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्ध और सुवास होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। इसमें मिलाया गया रजक पदार्थ नहीं होगा।



यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) टूटे हुए फल
- (iii) क्षतिग्रस्त/विरजित फल
- (iv) आर्द्रता
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ
- (viii) शुष्क आधार पर तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

2. धनिया (कोरिएंडर) चूर्ण से कोरियण्डम स्टीवम एल. के साफ, दुरुस्त और सूखे पके हुए फलों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह मोटे या बारीक चूर्ण के रूप में होगा। इसमें विशिष्ट सुगन्ध होगी और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाया गया रंग, स्टार्च, ब्लीच या परिरक्षी नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 0.09 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

#### 2.9.8 : सफेद जीरा (कुमिन) साबुत

1. सफेद जीरा (कुमिन) साबुत से कुमिनम साइमिनम एल. के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) टूटे हुए फल (क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरजित और बिना पके हुए फल)
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण
- (vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (viii) कुमिन बीजों से भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात
- (ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून  
अनुपस्थित  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. सफेद जीरा (कुमिन) चूर्ण से कुमिनम साइमिनम एल. के सूखे पके हुए फलों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकार पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) आर्द्रता                               | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म                | भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलेय भस्म       | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण | भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अनधिक      |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश         | आ./भा. के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अन्यून |

3. क्लौजी (कुमिन ब्लैक) साबुत से निगोला सतीवा एल. के बीज अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकार पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) टूटे हुए फल (क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरजित और बिना पके हुए फल) | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) आर्द्रता   | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म  | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म  | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण                             | भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अनधिक      |
| (vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                   | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (viii) कुमिन ब्लैक बीजों से भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात                | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

#### 2.9.9 : सौंफ (फनेल) साबुत

1. सौंफ (फनेल) साबुत से फेनीकुलम बलगेर गो. मिलर वार-बलगेर के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। उत्पाद में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंध, फफूंदीपन या विकृतगंधित से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकार पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) त्रुटिपूर्ण बीज  | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (iii) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  |

(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून

(vii) फिनल से भिन्न खाद्य बीज

अनुपस्थित

(viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. सौंफ (फेनेल) चूर्ण से फैनोकुलम वलगेर पी- मिलर वार- वलगेर के सूखे पके हुए फलों (बीजों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक

(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून

#### 2.9.10 : मेथी (फेनुग्रीक) साबुत

1. मेथी (फेनुग्रीक) साबुत से ट्रिगोनेला फोएनम ग्राएकम एल. के सूखे पके हुए बीज अभिप्रेत हैं। बीजों में कोई बाह्य सुवास, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

(ii) आर्द्रता

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

(v) शुष्क आधार पर शीत जल में विलेय निष्कर्षण

भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून

(vi) फेनुग्रीक से भिन्न खाद्य बीज

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. मेथी (फेनुग्रीक) चूर्ण से ट्रिगोनेला फोएनम ग्राएकम एल. के सूखे पके हुए बीजों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक

(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर शीत जल में विलेय निष्कर्षण

भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून

## 2.9.11 : सौंठ, अदरक (जिजर)

1. सौंठ, अदरक (जिजर) साबुत से जिन्जीबर फिसिनले रोसकोए के अनियमित आकृति और आकार के टुकड़ों में, पीले-भूरे रंग के, जिसके छिलके पूरी तरह से हटाए नहीं गए हैं और जिसे धोकर धूप में सुखाया गया है, सूखे मुलकोष्ठ (राइजोम) अभिप्रेत हैं। इसे लाइम से विरंजित किया जा सकेगा। इसका विशिष्ट स्वाद और सुवास होगा और यह दुर्गंध या विकृतगंध या विषैले स्वाद से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                     |
| (ii) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म (क) अविरंजित (ख) विरंजित                            | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में कैल्सियम (क) अविरंजित (ख) विरंजित | भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक  |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील अंश   | आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून                                 |
| (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                     |

2. सौंठ, अदरक (जिजर) चूर्ण से जिन्जीबर फिसिनले रोसकोए को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसका विशिष्ट स्वाद और सुवास होगा और यह दुर्गंध या विकृतगंध या विषैले स्वाद से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के   |  |
| (i) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म (क) अविरंजित (ख) विरंजित                              | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में कैल्सियम (क) अविरंजित (ख) विरंजित | भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक  |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील अंश   | आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून                                 |
| (v) शुष्क आधार पर जल में विलेय भस्म   | भार के अनुसार 1.7 प्रतिशत से अन्यून                                    |
| (vi) शुष्क आधार पर अम्ल में अविलेय भस्म   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                     |
| (vii) शुष्क आधार पर एल्कोहल (90 प्रतिशत आ./भा.) विलय निष्कर्षण                    | भार के अनुसार 5.1 प्रतिशत से अन्यून                                    |
| (viii) शुष्क आधार पर शीतल जल में विलेय निष्कर्षण                                  | भार के अनुसार 11.4 प्रतिशत से अन्यून                                   |

## 2.9.12 : जायपत्री (मेस)

1. जायपत्री (मेस) साबुत से माइरिस्टिका फ्रेगरेस हाटन के बीज के सूखे आवरण या बीज-कवच (ऐरिल) अभिप्रेत हैं। इसमें माइरिस्टिका नेलबरिका या फटुआ (मुम्बई जायपत्री) और माइरिस्टिका आर्जेनिया (वन्य जायपत्री) के किसी अन्य प्रकार के बीज-कवच नहीं होंगे। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आर्द्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 7.5 प्रतिशत से अन्यून
(vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) जायपत्री में जायफल	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. जायपत्री (मेस) चूर्ण से माइरिस्टिका फ्रेग्रेस हाटन के बीज के सूखे आवरण या बीज-कवच (ऐरिल) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 20 प्रतिशत से अन्यून और 30.0 प्रतिशत से अनधिक

#### 2.9.13 : राई, सरसों (मस्टर्ड)

1. राई, सरसों (मस्टर्ड) साबुत से ब्रासिका एलबा. (एल.), सफेद राई (बोईस), ब्रासिका कैम्पेसट्रिस एल. वार, काली सरसों (डिकोटोमा), ब्रासिका कम्पेसट्रिस, एल. वार., पीली सरसों, साइनख् ब्रासिका कम्पेसट्रिस एल. वार ग्लोका (पीली सरसों), ब्रासिका, कम्पेसट्रिस एल. वार. तोरिया, ब्रासिकाजुनसिया (एल.) कोस एट चेजन (राई, लोटनी) और (ब्रासिका निगरा (एल.), बनारसी राई (कोच) के सूखे, साफ पके हुए बीज अभिप्रेत हैं। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में आर्जिमोन मेक्सिकाना एल. कोई अन्य हानिकर पदार्थ और मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए बीज	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आर्द्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 28 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
(viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

(ix) शुष्क आधार पर एलायलिसो थियोसायनेट (एम/एम) क बी. नाईग्रा ख) बी. जुनसिया	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून भार के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून
(x) शुष्क आधार पर सिनापिस्ट में पी.हाईड्रो. क्सीबेनजायल आइसो-थियोसायनेट (एम/एम)	भार के अनुसार 2.3 प्रतिशत से अन्यून
(xi) आर्जिमोन बीज	अनुपस्थित

2. राई, सरसों (मस्टर्ड) साबुत से ब्रासिका एलबा. (एल), सफेद राई (बोईस), ब्रासिका कैम्पेसट्रिस एल. वार., काली सरसों (डिकोटोमा), ब्रासिका कम्पेसट्रिस, एल- वार., पीली सरसों, साइनख् ब्रासिका कम्पेसट्रिस एल, वार ग्लोका (पीली सरसों), ब्रासिका, कम्पेसट्रिस एल. वार. तोरिया, ब्रासिकाजुनसिया (एल.) कोस एट चेजन (राई, लोटनी) और (ब्रासिका निगरा (एल.), बनारसी राई (कोच) के सूखे, साफ पके हुए बीजों को, किसी अन्य पदार्थ को मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूदीपन से रहित होगा। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में आर्जिमोनिया मेक्सिकाना एल, कोई अन्य हानिकर पदार्थ और मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 28.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
(vi) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) स्टार्च	भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक
(viii) आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक

#### 2.9.14 : जायफल (नटमेग)

साबुत से माइरिस्टिका फ्रेग्रेन्स हाटन के सूखे बीज (गिरी) अभिप्रेत है। यह मटमैलापन लिए हुए भूरे रंग का होगा किंतु यदि इसका चूर्णलेपन किया गया है तो यह सफेद रंग का हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूदीपन से रहित होगा। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	अनुपस्थित
(ii) जायफल में जायपत्री	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आर्द्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर जल में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अन्यून
(viii) शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में अभिव्यक्त कैल्सियम अंश	भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अनधिक

2. जायफल (नटमेग) चूर्ण से माइरिस्टिका फ्रेग्रेन्स हाटन के सूखे बीजा(गिरियों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह मटमैलापन लिए हुए भूरे रंग का होगा किंतु यदि इसका चूर्णलेपन किया गया है तो यह सफेद रंग का हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) आर्द्रता   | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म  | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर जल में अविलेय भस्म                                 | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक     |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ./भा. के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (vi) अपरिष्कृत रेशा  | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (vii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण                            | भार के अनुसार 25.0 प्रतिशत से अन्यून   |

#### 2.9.15 : काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत

1. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेर जिनकी फलभित्ति झुर्रीदार और भूरे से काले रंग में हों, अभिप्रेत है। बेरों को सामान्यतः पूरा पकने से पहले ही तोड़ लिया जाता है और भूरे, ग्रे या काले रंग के हो सकते हैं। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |  |
|--|--|
| (i) बाह्य पदार्थ                                     | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (ii) हल्के बेर                                       | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) पिन हैड या टूटे हुए बेर                        | भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) बल्क घनत्व (ग्रा./लितर)                         | भार के अनुसार 490 ग्रा./लितर से अन्यून |
| (v) आर्द्रता   | भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक    |
| (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म                          | भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (vii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण          | भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अन्यून    |
| (viii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                | आ./भा. के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ix) शुष्क आधार पर पिपराइन अंश                       | भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अन्यून    |
| (x) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ (भारत के आधार पर प्रतिशत) | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक     |

स्पष्टीकरण -

(क) हल्के बेर से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो स्पष्ट रूप से पकने के प्रक्रम पर पहुंच गए हैं किंतु गिरी विद्यमान नहीं है।

(ख) पिनहेड से बिल्कुल छोटे आकार के ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो विकसित नहीं हुए हैं।

(ग) टूटे हुए बेर से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो दो या दो से अधिक भागों में अलग हो गए हैं।

2. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) चूर्ण से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेरों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 12.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 17.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 25.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.75 प्रतिशत से अन्यून
(vii) शुष्क आधार पर पिपराइन अंश	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अन्यून
(viii) 25 ग्राम में सालमोनेला	अनुपस्थित

3. हल्की काली मिर्च से पाइपर नाइग्रम एल. के गहरे भूरे से लेकर गहरे काले रंग के सूखे बेर अभिप्रेत हैं। यह पूरी तरह सूखे हुए और फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) अन्य विजातीय खाद्य बीज	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

4. पिनहैड पाइपर नाइग्रम के स्पाईक से पूर्णतया प्राप्त किए जाएंगे। वे उचित रूप से सूखे और कीटनाशियों से मुक्त होंगे। रंग गहरे भूरे से लेकर काला तक होगा। इसमें मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
------------------	------------------------------------

2.9.16 : खसखस (पापी) साबुत से पपावर सामनीफेरम एल. के पके हुए फल के सूखे बीज अभिप्रेत हैं। बीज रंग में सफेद या धूसर हो सकेंगे और इसमें विशिष्ट सुवास होगा तथा असुवास, फफूंदीपन और विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आर्द्रता	भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 40.0 प्रतिशत से अन्यून

2.9.17 : केसर (सेफ्रान)

- 1. केसर (सेफ्रान) से क्राकस स्टाईवस लिनियस के वर्तिका के सूखे वर्तिकाग्र या शीर्ष अभिप्रेत हैं। यह थोड़ा तीखा और विशिष्ट सुवास के साथ गहरे लाल रंग का होगा तथा विजातीय गंद और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) पुष्प अवशिष्ट	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आर्द्रता और 103 डिग्री 30सेंटीग्रेड पर वाष्पशील पदार्थ	भार के अनुसार 12. 0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक



(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क भार के अनुसार शीतल जल में विलेयता	भार के अनुसार 65.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम पर पिकरोक्रोसाइन के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त कषैलापन	भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अनधिक
(viii) शुष्क आधार पर 330 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त सैफरानल	भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 50.0 प्रतिशत से अनधिक
(ix) शुष्क आधार पर 440 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त रंजक क्षमता	भार के अनुसार 80.0 प्रतिशत से अन्यून
(x) शुष्क आधार पर कुल नाइट्रोजन	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(xi) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत पेशा	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण - पुष्प अवशिष्ट से ऐसे पीत तंतु अभिप्रेत हैं जो अनछूए हैं और अलग हो गए पराग, पुंकेसर, अंडाशय के भाग और क्रोक्स साटाइवसलिन पुष्पों के अन्य भाग हैं।

2. केसर (सेफ्रान) चूर्ण से क्राकस स्टाइवस लिनियस के सूखे बर्तिकाग्र को कूटकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह थोड़ा तीखा और विशिष्ट सुवास के साथ गहरे लाल रंग का होगा तथा विजातीय गंद और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर अम्ल में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क भार के अनुसार शीतल जल में विलेयता	भार के अनुसार 65.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम पर पिकरोक्रोसाइन के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त कषैलापन	भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) शुष्क आधार पर 330 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त सैफरानल	भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 50.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर 440 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त रंजक क्षमता	भार के अनुसार 80.0 प्रतिशत से अन्यून
(viii) शुष्क आधार पर कुल नाइट्रोजन	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(ix) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत पेशा	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक

2.9.18 : हल्दी (टरमरिक) साबुत से करक्यूमा लोंगा एल. के प्राथमिक और द्वितीयक मूलकोष्ठ (राइजोम) जिन्हें वाणिज्यिक रूप से गांठ (बल्ब) या फिंगर कहा जाता है, अभिप्रेत है। मूलकोष्ठों को उबलते पानी में भिगोकर अभिसाधित किया जाएगा और उसके बाद उन्हें सुखाया जाएगा जिससे की प्रवृद्धि न हो। मूलकोष्ठ प्राकृतिक अवस्था में हों या मशीन द्वारा पालिश किए हुए हों। उत्पाद में विशिष्ट गंद और सुवास होगा और फफूंदीपन या अन्य विजातीय सुवासों से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में लैड क्रोमेट, मिलाए गए स्टार्च और अन्य बाह्य रंजक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) खराब मूलकोष्ठ (राइजोम)	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) आर्द्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) लैड क्रोमेट के लिए परीक्षण	ऋणात्मक

स्पष्टीकरण - खराब मूलकोष्ठों में मुरझाई हुई फिगर्स और/या आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, खोखली या उबालने से झुलसी हुई छिद्रयुक्त गांठे और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त मूलकोष्ठ हैं।

2. हल्दी (टरमरिक) चूर्ण से करक्यूमा लॉंगा एल. के सूखे हुए मूलकोष्ठों (राइजोम) या गांठों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण में विशिष्ट गंद और सुवास होगा और फफूंदीपन या अन्य विजातीय सुवासों से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में लैड क्रोमेट, मिलाए गए स्टार्च और अन्य बाह्य रंजक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुरकुमिनायड (हरिद्रा) अश के रूप में अभिव्यक्त रंजक शक्ति	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) कुल स्टार्च	भार के अनुसार 60.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) लैड क्रोमेट के लिए परीक्षण	ऋणात्मक

#### 2.9.19 : करी चूर्ण

1. करी चूर्ण से, एरोमेटिक हर्ब समूह के स्वच्छ, सूखे और साफ अच्छे गर्म मसालों और बीजों को जैसे कि काली मीर्च, दालचीनी, लौंग, धनिया, छोटी इलायची, लाल मिर्च, जीरा, मेथी, लहसुन, सौंठ, अदरक, सरसों, पोपी बीज, हल्दी, जायपत्ती, जायफल, करी पत्ते, सफेद मिर्च, केसर और सौंफ को पीस कर प्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। पदार्थ में मिलाया गया स्टार्च या खाद्य नमक हो सकेगा। करी चूर्ण की निर्मित में प्रयोग किए गए गर्म मसालों का अनुपात भारमें 85.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। चूर्ण गंद, फफूंदी कीटग्रसन से रहित होगा। इसमें कोई भी रंजक पदार्थ नहीं होगा और इसमें खाद्य नमक के अतिरिक्त कोई परिरक्षी नहीं होगा।

करी चूर्ण निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	भार में 14.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
वाष्पशील तेल	शुष्क आधार पर 0.25 प्रतिशत (आ./भा.) से कम नहीं होगा।
अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर भार में 7.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा
खाद्य सामान्य नमक	शुष्क आधार पर भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार में 2.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर भार में 15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
सीसा	शुष्क आधार पर भार में 10.0 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं होगा

#### 2.9.20 : मिश्रित-मसाला

1. मिश्रित मसाला (साबूत) से, साफ सुखाई हुई और बेदे, सुगंधित जड़ी-बुटियों (एरोमेटिक हर्ब) और मसालों का मिश्रण अभिप्रेत है। इसमें सुखाई हुई वनस्पतियां और/या फल, तिन्तहन, लहसुन, अदरक, खसखस और करी की पत्तियां भी हो सकती हैं। यह अतिरिक्त रंजक द्रव्य से मुक्त होगा। यह फफूंदी और कीट बाधा से मुक्त होगा। खाद्य रंजक का अनुपात भार में 5 प्रतिशत से अधिक

नहीं होगा, जिसमें से कार्बनिक द्रव्य का अनुपात जिसके अंतर्गत विजातीय खाद्य बीज भी हैं, तथा अकार्बनिक द्रव्य क्रमशः तीन प्रतिशत और दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

#### 2.9.21 : सौंफ (एनीसीड) :

1. एनीसीड (सौंफ) साबुत से पिम्पिनेला एनिसम एल. के सुखे और पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुसंघित सुवासक होगा और फफूँदियापन रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |  |  |
|--|--|
| (i) विजातीय पदार्थ   | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (ii) मुरझाए हुए अनपके, क्षतिग्रस्त/कीट क्षतिग्रस्त/ टूटे हुए फल      | भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (iii) आर्द्रता   | भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  |
| (iv) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)  | भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (v) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (vi) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)                                | (आ./भा.) में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ   | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (viii) विजातीय खाने योग्य बीज  | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |

#### 2.9.22 : अजवायन (बिसप सीड) :

1. अजवायन (बिसप सीड) से ट्राची स्पेरमम एम्मी. लिन्न. प्रेस के सुखे हुए पके फल (बीज) अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुसंघित सुवास होगा और फफूँदियों से रहित होगा। यह फफूँद जीवित और मृत कीटनाशियों, कीट अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |  |  |
|--|--|
| (i) आर्द्रता   | भार में 11.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।  |
| (ii) विजातीय पदार्थ  | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (iii) मुरझाए हुए अनपके, क्षतिग्रस्त/कीट क्षतिग्रस्त/ टूटे हुए फल | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।   |
| (vi) वाष्पशील तेल अंश शुष्क आधार पर                              | (आ./भा.) में 1.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा |

#### 2.9.23 : सुखाए गए आम के स्लाइस :

1. सुखाए गए आम के स्लाइस से कच्चे आम फल का बाहरी छिलके सहित या रहित सुखाया गया स्वास्थ्यकर, खाद्य भाग अभिप्रेत है। यह कवक, फफूँदी और कीटग्रसन, कृन्तक संदूषण मिलाए गए रंजक सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। यह ऐसे हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हो। इसमें खाद्य सामान्य नमक के सिवाय जो शुष्क आधार पर भार के अनुसार पांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकेगा, कोई भी परिरक्षक नहीं होगा। इसमें विशेष स्वाद और सुवास होगा। विजातीय पदार्थ का अनुपात भार के आधार पर चार प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, जिसमें से अकार्बनिक पदार्थ भार के आधार पर दो प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- |                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| (i) आर्द्रता              | भार में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसें | भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  |
| (iii) बीज विलोपन          | भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  |

स्पटीकरण :

(i) बीज विलोपन बीज का बाहरी आवृत होगा।

(ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसों से वे स्लाइसें अभिप्रेत हैं जो घुन या अन्य कीटों द्वारा खाई हुई हैं और इनके अंतर्गत कवक, आर्द्रता या तापन द्वारा आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त स्लाइसों भी हैं।

2.9.24 : सुखाए गए आम चूर्ण (अमचूर) :

1. सुखाए गए आम चूर्ण (अमचूर) से साफ और सुखाए हुए आम के स्लाइस को पीस कर प्राप्त किया गया ऐसा चूर्ण अभिप्रेत है जिसका विशेष स्वाद और सुवास होगा। यह फफूंदीया गंध और अरुचिकर सुवास, कृन्तक संदूषण, फफूंदी, कवक और कीटग्रसन, विजातीय पदार्थ और अतिरिक्त रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। यह ऐसे हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हैं। इसमें खाद्य सामान्य नमक के सिवाय जो शुष्क आधार पर भार के अनुसारापांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकेगा, कोई अन्य परिरक्षक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

(क) आर्द्रता	भार में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ख) कुल भस्म (लवण मुक्त आधार)	भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ग) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एवसीएल) में अविलेय भस्म	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(घ) अपरिष्कृत रेशा	भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ङ) अम्लता जैसे निर्जल टार्टरिक अम्ल	भार में 12 प्रतिशत से कम और 26 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2.9.25 : सफेद मिर्च :

1. सफेद मिर्च (पीपर व्हाइट) साबुत से पाइपर नाइग्रम लिनियस के ऐसे सूखे बेर अभिप्रेत हैं, जिनकी बाहरी फल भित्ति पहले पानी में भिगोकर या भिगोए बिना और बाद में सुखाकर यदि आवश्यक हो, अलग कर दी गई हैं। बेर चिकनी सतह के हल्के भूरे से लेकर सफेद रंग के होंगे। बेरों को पीसने के पश्चात् उसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियापन से रहित होगा। यह फफूंद, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों और कृन्तक संदूषण मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

(i) बाह्य पदार्थ	भार में 0.8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) टूटे हुए बेर	भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iii) काले बेर	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iv) बल्क घनत्व (ग्राम./लि.)	भार में 600 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(v) आर्द्रता	भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(vi) कुल भस्म शुष्क आधार पर	भार में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(vii) अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण शुष्क आधार पर	भार में 6.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(viii) वाष्पशील तेल अंश शुष्क आधार पर	आ./भा. में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(ix) पिपेरीन अंश शुष्क आधार पर	भार में 4.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(x) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

स्पटीकरण : (क) टूटे हुए बेरों से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो दो या अधिक भागों में अलग हो गए हैं।

(ख) काले बेर से काले रंग के ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जिसमें काली मिर्च के बेर हैं जिनकी फल भित्ति पूरी तरह से अलग नहीं की गई है।

2. सफेद मिर्च चूर्ण से पाइप नाइग्रम लिनियस के ऐसे सूखे बेरों को पीसकर प्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है जिनकी बाहरी फलभित्ति अलग कर दी गई है और इसमें कोई विजातीय पदार्थ नहीं मिलाया गया है। इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियापन से रहित होगा। यह फफूंद जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से युक्त होगा। चूर्ण अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) आर्द्रता	भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) कुल भस्म शुष्क आधार पर	भार में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iii) तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल एचसीएल में अविलेय भस्म शुष्क आधार पर	भार में 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iv) अपरिष्कृत रेशा शुष्क आधार पर	भार में 6.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(v) अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण शुष्क आधार पर	भार में 6.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(vi) वाष्पशील तेल शुष्क आधार पर	आ./भा. में 0.7 प्रतिशत से कम नहीं।
(vii) पिपेरिन अंश शुष्क आधार पर	भार में 4.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा

#### 2.9.26 : लहसुन (गार्लिक)

1. लहसुन (गार्लिक) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो एलियम सटिवूम एल. की कलियों को विरंजक या पहले ही पकाए बिना किसी ऐसी उपयुक्त पद्धति से सूखाकर जिससे कि पुनर्जलित करने पर ताजे लहसुन की विशेषाओं को सुनिश्चित किया जा सके, अभिप्राप्त किया गया है। यह सफेद से लेकर पीले-दूधिया रंग का होगा और यह छिद्रयुक्त, भुने हुए और सेंके हुए कणों से मुक्त होगा। यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चार भागों में, टुकड़ों में, पंखुड़ियों में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्ण किया हुआ हो सकेगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें लहसुन की विशिष्ट गंध की विशेषता बनी रहेगी और यह दुर्गन्ध, फफूंदीपन किण्वन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ नहीं होंगे। इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आर्द्रता क. चूर्णित लहसुन की दशा में ख. चूर्णित लहसुन से भिन्न	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर शीतल जल में विलेय निष्कर्षण	भार के अनुसार 70.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 90.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील आर्गेनिक सल्फर मिश्रण	भार के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
(vii) पेरॉक्सीडेस परीक्षण	ऋणात्मक

#### 2.9.27 : अजमोद (सेलरी) :

1. अजमोद साबुत से एपियम ग्राविलियन्स लिनियस के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। ये एक समान रंग के होंगे और इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियापन से मुक्त होगा। यह फफूंद, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |                  |   |
|------------------|---|
| (i) बाह्य पदार्थ | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  |
| (ii) आर्द्रता    | भार में 10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |

### 2.9.28 : सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन)

1. सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन) से फफूंद, रोग, ऊपरी छिलका, पत्तों और जड़ों से रहित एलीयूम सीपा एल- की दुस्त गांठों से किसी ऐसी स्वीकार्य पद्धति द्वारा जिससे प्याज को पुनर्जलित करने पर ताजे प्याज की विशेषताओं को सुनिश्चित किया जा सके, अधिकतम नमी को दूर करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद साबुत या स्लाइश किया हुआ, वृताकार, टुकड़ों में, छोटी गिट्टियों में या चूर्ण के रूप में हो सकेगा। उत्पाद सफेद/क्रीम/गुलाबी या लाल रंग में हो सकेगा और इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे और छिद्रयुक्त कण से मुक्त होगा। तैयार उत्पाद बदरंग या इंजाइमैटिक प्रतिक्रिया से मुक्त होगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें विशिष्ट गंद की विशेषता बनी रहेगी तथा यह दुर्गन्ध, फफूंदोपन किण्वन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |   |
|--|---|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (ii) आर्द्रता क. चूर्णित लहसुन की दशा में<br>ख. चूर्णित लहसुन से भिन्न | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (iv) तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म               | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (v) पेट्रोव्सीडेस परीक्षण  | ऋणात्मक   |

### 2.9.29 : हींग :

1. हींग या हिंगरा (आसाफोटीडा) से फेरूला एलाइसिज, फेरूला रुब्रीकालिस और फेरूला के अन्य किस्मों के प्रमूल और जड़ों से निकाला गया ओलियो गम रेजिन अभिप्रेत है। इसमें कोई कोलोफोनी रेजिन, गालवोनम रेजिन, एमोनिकम रेजिन या कोई अन्य विजातीय रेजिन नहीं होगा। हींग निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (1) कुल भस्म अंश भार में 15 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (2) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से अविलेय भस्म (भार में) 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (3) एल्कोहाली निष्कर्षण (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) 50 प्रतिशत से कम नहीं होगा जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित किया गया है।
- (4) स्टार्च भार में 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

हिंगरा निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (1) कुल भस्म अंश भार में 20 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (2) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से अविलेय भस्म भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (3) एल्कोहाली निष्कर्षण (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) 12 प्रतिशत से कम नहीं होगा जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित किया गया है।
- (4) स्टार्च भार में 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

सम्मिश्रित आसाफोटीडा या बंधानी हींग एक या अधिक प्रकार की आसाफोटीडा (इरानी या पठानी हींग या दोनों) और गम अरबी खाद्य स्टार्च या खाद्य अन्न आटा को मिलाकर बनती है।

इसमें निम्नलिखित नहीं होगा -

(क) कोलोफोनी रेजिन,

(ख) गाल्वेनम रेजिन,

(ग) एमोनियाकम रेजिन,

(घ) कोई अन्य विजातीय रेजिन,

(ङ) कोलतार रंजक,

(च) खनिज वर्णक,

(छ) 10 प्रतिशत से अधिक कुल भस्म अंतर्वस्तु

(ज) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म 1.5 प्रतिशत से अधिक,

(झ) 5 प्रतिशत से कम एल्कोहाली निष्कर्ष (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित है।

### 2.9.30 : सामान्य खाद्य नमक

1. सामान्य खाद्य नमक से सफेद या पीला, गुलाबी या हल्की धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलिन ठोस अभिप्रेत है जिसमें दृश्य संदूषण के रूप में मृदा, शीतबालुकाश्म (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रक तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। इसमें अशुद्धि नमूने के भार के 6 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी। इसमें शुष्क भार के आधार पर सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल) अंश और सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलेय पदार्थ उतना होगा जो नीचे की सारणी के स्तम्भ (2) और (3) में उक्त सारणी के स्तम्भ (1) में, तत्संबंधी प्रविष्टि में वर्णित विधिमान्यता की अवधि के सामने विनिर्दिष्ट है। जल में अविलेय पदार्थ शुष्क भार के आधार पर भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विधिमान्यता की अवधि	सोडियम क्लोराइड अंश (एनएसीएल आदि के रूप में) (शुष्क आधार पर) का न्यूनतम प्रतिशत	सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलेय पदार्थ का (शुष्क आधार पर) अधिकतम प्रतिशत
31.3.82 तक	94.0	5.0
1.4.82 से 31.3.83 तक	94.5	4.5
1.4.83 से 31.3.84 तक	95.0	4.0
1.4.84 से 31.3.85 तक	95.5	3.5
1.4.85 से आगे	96.0	3.0

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहां जल में अविलेय पदार्थ 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश भार में 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

2. आयोडीन नमक से सफेद या पीला, गुलाबी हल्का धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलिन ठोस अभिप्रेत है, जिसमें दृश्य रूप में मृदा शीतबालुकाश्म (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रण तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता

अशुष्क नमूने के भार में अधिक से अधिक 6.0 प्रतिशत

सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल)

शुष्क आधार पर भार में कम से कम 96.0 प्रतिशत

जल में अविलेय पदार्थ

शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 1.0 प्रतिशत

सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलेय पदार्थ

शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 3.0 प्रतिशत

आयोडीन की मात्रा निम्नानुसार होगी :-

(क) विनिर्माता स्तर पर शुष्क भार आधार पर प्रति दस लाख में कम से कम 30 भाग  
(ख) वितरण चैनल, जिसके अंतर्गत फुटकर स्तर है शुष्क भार आधार पर प्रति दस लाख में कम से कम 15 भाग

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहां जल में अविलेय पदार्थ 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश भार में 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

3. लौह प्रबलित सामान्य नमक से सफेद या पीला, गुलाबी या हल्का धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलीय ठोस अभिप्रेत है जिसमें दृश्य रूप में मृदा तथा अन्य बाह्य अपमिश्रण और अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
जल अविलेय पदार्थ	शुष्क भार के आधार पर भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
एनएसीएल के रूप में क्लोराइड तत्व	शुष्क भार के आधार पर भार में 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय पदार्थ	शुष्क भार के आधार पर भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (आई.एस : 253.1970 में विनिर्दिष्ट पद्धति के अनुसार अवधारित करना होगा)
जल में विलेय पदार्थ, सोडियम क्लोराइड से भिन्न	शुष्क भार के आधार पर भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
लौह तत्व (जैसे एफई)	850.1100 भाग प्रति दस लाख।
अकार्बनिक के रूप में फास्फोरस जैसे (पीओ4)	1500 - 2000 भाग प्रति दस लाख।
सल्फेट (जैसे एसओ4)	भार में 1.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
जल विलेय मैगनीशियम (जैसे एमजी)	भार में 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
5 प्रतिशत जलीय घोल में पीएच मूल्य	2 से 3.5

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहां जल में अविलेय कुल पदार्थ शुष्क भार के आधार पर 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

4. पोटेशियम आयोडेट से अशुद्धता से मुक्त सफेद रंग का क्रिस्टलीय चूर्ण अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

1. पोटेशियम आयोडेट (केआईओ3 के रूप में)	भार द्वारा 99.0 प्रतिशत से कम नहीं।
2. विलेयता	जल के 30 भागों में विलय।
3. आयोडाइड (आई. के रूप में)	भार द्वारा 0.002 प्रतिशत से अधिक नहीं।
4. सल्फेट (एसओ4 के रूप में)	भार द्वारा 0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं।
5. ब्रोमेट, ब्रोमाइड, क्लोरेट और क्लोराइड	भार द्वारा 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं
6. जल में अविलेय पदार्थ	भार द्वारा 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं
7. सुखाने पर हानि	भार द्वारा 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं
8. पी-एच- (5 प्रतिशत घोल)	उदासीन
9. भारी धातु (पीबी के रूप में)	10 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।
10. अर्सेनिक (ए.एस. के रूप में)	3 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।
11. लोहा (एफ.ई. के रूप में)	10 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।



5. लौह प्रबलित आयोडाइज्ड नमक (दोहरे प्रबलित नमक) से पिसा हुआ, क्रिस्टलीय ठोस, सफेद या पीत या गुलाबी अथवा हरा भूस रंग का, मृदा और अन्य बाह्य मिलावटों तथा अशुद्धियों से मुक्त अभिप्रेत है। दोहरे प्रबलित नमक के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त नमक में शुष्क आधार पर न्यूनतम 99.0 प्रतिशत सोडियम क्लोराइड तथा 1.5 प्रतिशत से अनधिक आर्द्रता होगी और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:-

आर्द्रता

जल अविलेय पदार्थ

क्लोराइड तत्व (एनएसीएल के रूप में)

तनु एच सी एल में अविलेय पदार्थ

एन ए सी एल से भिन्न जल में विलेय पदार्थ

लौह तत्व (आयरन के रूप में)

आयोडीन तत्व:

क. विनिर्माता स्तर पर

ख. खुदरा स्तर समेत वितरण चैनल

पी<sub>2</sub>ओ<sub>2</sub> के रूप में फास्फोरस

एसओ<sub>4</sub> के रूप में सल्फेट

एमजी के रूप में मैग्नीशियम जल विलेय

5 प्रतिशत जलीय विलयन में पीएच मान

परंतु दोहरे प्रबलित नमक में शुष्क भार आधार पर 1.0 प्रतिशत से अनधिक सांद्रता पर स्थायीकारक के रूप में सोडियम हेक्जामेटाफोस्फेट (खाद्य श्रेणी) अंतर्विष्ट हो सकेगा।

2.10 : पेय पदार्थ (डेरी, फल और सब्जियों पर आधारित से भिन्न) :

2.10.1 : चाय :

1. चाय से, कागड़ा चाय से भिन्न, चाय अभिप्रेत है जो स्वीकार्य प्रक्रियाओं द्वारा कैमिलिया साइकिनेसिस (एल.) ओ. कुंजे के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से अनन्य रूप से प्राप्त की गई है। यह काली या ओलांग चाय के रूप में हो सकती है। उत्पाद में विशेष सुवास होगा और यह किसी दुर्गंध, दूषण और फफूंदियापन से रहित होगा। यह जीवित कीटनाशियों, फफूंदों, मृत कीटनाशियों, कीट अंशों और ऐसे कृन्तुक संदूषण से रहित होगी जो नंगी आंख से (असामान्य दृष्टि के लिए, यदि आवश्यक हो, सही करें) देखे जा सकें। उत्पाद बाह्य पदार्थ, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

परंतु चाय ऐसे "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकेगी, जो क्रमशः वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यंतिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से, चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, केवल चाय के पैकेज में, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है। ऐसी चाय पर, जिसमें मिलाया गया सुवास अंतर्विष्ट है, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(23) में यथा उपबंधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी। सुवासक चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी। सुवासक चाय का विपणन करने से पूर्व सुवासक चाय विनिर्माताओं को चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराना होगा। विनिर्माण के दौरान प्रसंस्करण सहायक के रूप में 0.2 प्रतिशत तक पेक्टिनेस किण्वक मिलाए जा सकते हैं। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा, जिसमें दिए गए सभी आंकड़े 103 ± 2° से. पर भट्ठी शुष्कित सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त हैं, के अनुरूप होगा :-

(क) कुल भस्म (एम/एम)

(ख) जल में विलेय भस्म

(ग) जल में विलेय भस्म की के.ओ.एच. (एम.एम.) के रूप में अभिव्यक्त क्षारता

भार आधार पर 1.5 प्रतिशत से अनधिक

शुष्क भार आधार पर 1.0 प्रतिशत से अनधिक

शुष्क भार आधार पर 97.0 प्रतिशत से अन्यून

शुष्क भार आधार पर 0.30 प्रतिशत से अनधिक

शुष्क भार आधार पर 2.5 प्रतिशत से अनधिक

850-1100 भाग प्रति दस लाख

30 पीपीएम से अन्यून

15 पीपीएम से अन्यून

2800-2100 भाग प्रति दस लाख

भार आधार पर 1.1 प्रतिशत से अनधिक

भार आधार पर 0.10 प्रतिशत से अनधिक

3.5 से 5.5

4.0 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

1.0 प्रतिशत से कम और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| (घ) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम) | 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा ।  |
| (ङ) जल निष्कर्षण (एम/एम)         | 32.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा ।   |
| (च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)       | 16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा । |

2. कांगड़ा चाय से हिमाचल प्रदेश की कांगड़ा और मंडी घाटी में उगाई गई कैमिलिया साइनेंसिस या कैमेलिया चाय के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से अनन्यतः प्राप्त चाय अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगी :-

- |  |   |
|--|---|
| (क) 100° सें.ग्रे. के निरंतर भार पर सुखाई गई चाय पर अवधारित कुल भस्म   | भार में 4.5 से 9.0 प्रतिशत  |
| (ख) उबलते आसुत जल में कुल भस्म   | कुल भस्म के 34.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।  |
| (ग) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म  | शुष्क आधार पर भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।   |
| (घ) पश्चवाही के अधीन एक घंटे तक आसुत जल के 100 भागों के साथ सूखी चाय को (100° सें.ग्रे. के निरंतर भार में सुखाई गई) उबाल कर अभिप्राप्त निष्कर्षण । | 23 प्रतिशत से कम नहीं होगी ।  |
| (ङ) विलेय भस्म की क्षारता  | शुष्क आधार पर के2ओ के रूप में अभिव्यक्त, 1.0 प्रतिशत से कम और 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी । |
| (च) 100° सें.ग्रे. के निरंतर भार पर सुखाई गई चाय पर अवधारित अपरिष्कृत रेशा   | 18.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा ।  |

इसमें कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। इसमें 0.2 प्रतिशत पेक्टिनेस किण्वक भी हो सकेगा।

परंतु चाय ऐसे प्राकृतिक सुवासों और प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकती है जो क्रमशः सुवासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यंतिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है;

परंतु यह भी कि ऐसी चाय पर जिसमें मिलाया गया सुवासक अंतर्विष्ट है, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (23) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी।

परंतु यह भी कि सुवासित चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी।

परंतु यह भी कि यदि चाय इस बात के संकेत के बिना बेची जाती है कि या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाती है कि वह कांगड़ा चाय है अथवा नहीं, तो विनियम 5.10.1 के मद 1 में विहित किए गए चाय के मानक या गुण लागू होंगे।

परंतु यह भी कि सुवासित चाय विनिर्माता सुवासित चाय का विपणन करने से पूर्व चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराएंगे।

3. हरी चाय (ग्रीन टी) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो एकमात्र और अनन्य रूप से कैमिलिया साइनेंसिस (एल) ओ. कुंजे प्रजाति की किस्मों के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से प्राप्त किया गया है तथा स्वीकार्य प्रसंस्करणों, विशिष्ट किण्वक, निष्क्रियण, विखंडन और शुष्कन द्वारा उत्पन्न किया गया है और जो पेय के रूप में उपयोग हेतु चाय बनाने के लिए उपयुक्त जाना जाता है। उत्पाद में विशेष सुवास होगा और यह किसी दुर्गंध, दूषण और फफूंदियापन से रहित होगा। यह जीवित कीटनाशियों, फफूंदों, मृत कीटनाशियों, कीट अंशों और ऐसे कृत्रुक संदूषण से रहित होगी जो नंगी आंख से (असामान्य दृष्टि के लिए, यदि आवश्यक हो, सही करें) देखे जा सकें। उत्पाद बाह्य पदार्थ, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

परंतु चाय ऐसे "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकेगी, जो क्रमशः वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यंतिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से, चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, केवल चाय के पैकेज में, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है। ऐसी चाय पर, जिसमें मिलाया गया सुवास अंतर्विष्ट है, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (23) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी। सुवासित चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी।

सुवासित चाय का विपणन करने से पूर्व सुवासित चाय विनिर्माताओं को चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराना होगा। विनिर्माण के दौरान प्रसंस्करण सहायक के रूप में 0.2 प्रतिशत तक पेक्टिनेस किण्वक मिलाए जा सकते हैं। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा, जिसमें दिए गए सभी आंकड़े  $103 \pm 2^\circ$  सें. पर भट्ठी शुष्कित सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त हैं, के अनुरूप होगा :-

(क) कुल भस्म (एम/एम)	4.0 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(ख) जल में विलेय भस्म	कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा ।
(ग) जल में विलेय भस्म की के.ओ.एच. (एम.एम.) के रूप में अभिव्यक्त क्षारता	1.0 प्रतिशत से कम और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(घ) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।
(ङ) जल निष्कर्षण	32.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा ।
(च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)	16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा ।
(छ) कुल कटेकिनस (एम/एम)	9.0 प्रतिशत से कम और 19.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 2.10.2 : काफी :

1. काफी (हरी, अपरिष्कृत या अभुनी) से काफिया अरेबिका, काफिया लिबेरिका, काफिया एक्सेल्सा या काफिया केनफोरा (रोबस्ता) के उसकी भूसी (सोकार्प और इंडोकार्प) के साथ अलग किए गए बीज अभिप्रेत हैं।

1.1 भुनी हुई काफी से समुचित रूप से स्वच्छ की गई हरी काफी अभिप्रेत है जिसे भूरा रंग हो जाने तक भूना गया है और जिसका विशिष्ट ऐरोमा विकसित हो गया है।

1.2 पिसी हुई काफी से केवल "भुनी हुई काफी" से प्राप्त किया गया पाउडर उत्पाद अभिप्रेत है और वह भूसी रहित होगी।

1.3 काफी (हरी, अपरिष्कृत या अभुनी), "भुनी हुई काफी" और "पिसी हुई काफी" में कृत्रिम रंजक, सुरुचिकारक लेप, विजातीय पदार्थ या ग्लेजिंग तत्व नहीं होंगे और वह विकृतगंधिता या हानिकर सुवास से रहित, अच्छी, सुखी हुई और ताजी दशा में होगी।

1.4 भुनी हुई काफी और पिसी हुई काफी निम्नलिखित विश्लेषणात्मक मानकों के अनुरूप होगी :-

आर्द्रता एम/एम (शुष्क आधार पर)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म एम/एम (शुष्क आधार पर)	3.0 से 6.0 प्रतिशत
अम्ल अकिलेय भस्म, एम/एम (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
जल में विलेय भस्म, एम/एम (शुष्क आधार पर)	कुल भस्म के 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी
सामग्री की (शुष्क आधार पर) प्रतिग्राम 0.1 एन हाइड्रोक्लोरिक अम्ल के मि.लि. में विलेय भस्म की क्षारता	3.5 मि.लि. से कम और 5.0 मि.लि. से अधिक नहीं होगी।
जलीय सार एम/एम (शुष्क आधार पर)	26.0 प्रतिशत से कम और 35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
कैफीन अंश (निर्जल) (शुष्क आधार पर) एम/एम	1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

2 विलेय काफी चूर्ण से ताजी भुनी हुई और पिसी हुई शुद्ध काफी की फलियों से प्राप्त काफी चूर्ण अभिप्रेत है। यह सुप्रवाही चूर्ण के रूप में होगा जिसमें काफी की विशेषता वाला रंग, स्वाद और सुवास होगा। इसमें अशुद्ध ता नहीं होगी और इसमें चिकोरी या कोई अन्य मिलाया हुआ पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

(i) आर्द्रता (शुष्क आधार पर)	4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर) एम/एम	12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iii) कैफीन अंश (शुष्क आधार पर) एम/एम	शुष्क आधार पर 2.8 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(iv) उबलते जल में विलेयता ही घुल जाती है।	सामान्य रूप से हिलाने से 30 सैकेंड में सहज
(v) शीतल जल में विलेयता जिसका तापमान $16 \pm 2^\circ$ सें. है।	सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलेय।

## 2.10.3 : कासनी :

1. कासनी से चिकोरियम इन्टीबस लिन की साफ और सुखी जड़ों को भूनकर और पीसकर प्राप्त किया गया ऐसा चूर्ण, जिसमें भार में 2.0 प्रतिशत तक के अधिकतम अनुपात तक कुल मिलाकर खाद्य वसा, तेल, या चीनी जैसे कि ग्लूकोस या सुक्रोज डाला गया हो या न डाला गया हो, अभिप्रेत है। यह गद्र, बाह्य पदार्थ, कृत्रिम रंजक और सुवासक पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| (i) कुल भस्म                         | (शुष्क आधार पर) 3.5 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (ii) (शुष्क आधार पर) एम/एम           | शुष्क आधार पर 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।                       |
| (iii) जलीय सार (शुष्क आधार पर) एम/एम | शुष्क आधार पर 55 प्रतिशत से कम नहीं होगा।                          |

## 2.10.4 काफी कासनी सम्मिश्रण :

1. काफी - कासनी सम्मिश्रण से भुनी हुई और पिसी हुई काफी तथा भुनी हुई पिसी हुई कासनी से मिला कर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है और वह विकृत गंधिता या हानिकर सुवास के बिना अच्छी, सूखी और धूल रहित दशा में होगी। यह एक ऐसे प्रवाही चूर्ण के रूप में होगा जिसका रंग, स्वाद, सुवास, लक्षण काफी कासनी चूर्ण का होगा। यह किसी भी अशुद्ध ता से मुक्त होगा और इसमें कोई अन्य अतिरिक्त पदार्थ नहीं होगा। सम्मिश्रण में काफी के तत्व मात्रा के अनुसार 51 प्रतिशत से कम नहीं होंगे। प्रयुक्त काफी और कासनी का प्रतिशत खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(1)(i) में उपबधित अनुसार लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| (i) आर्द्रता                        | 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी  |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म         | 7.50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलय भस्म | 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी  |
| (iv) शुष्क आधार पर कैफीन तत्व       | 0.6 प्रतिशत से कम नहीं होगा    |
| (v) जलीय सार                        | 50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा   |

2. तैयार काफी - चिकोरी मिश्रण से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो भुनी हुई तथा पिसी हुई काफी और भुनी हुई तथा पिसी हुई कासनी से विनिर्मित की गई है। यह विकृत गंधिता या हानिकर सुवास के बिना अच्छी, सूखी और धूल रहित दशा में होगी और यह प्रवाही चूर्ण के रूप में या संपीडित (कणिकामय) रूप में होगा जिसका रंग, स्वाद और सुवास लक्षण काफी चिकोरी चूर्ण के होंगे। यह किसी भी अशुद्ध ता से मुक्त होगा और इसमें कोई अन्य मिलाया गया पदार्थ नहीं होगा। मिश्रण में काफी के तत्व शुष्क आधार पर मात्रा के अनुसार 51 प्रतिशत से कम नहीं होंगे। उपयोग की गई काफी और चिकोरी को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (1)(i) में यथा उपबधित लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- |   |  |
|---|--|
| (i) आर्द्रता  | 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।                             |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म                                     | 10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।                            |
| (iii) अम्ल अविलय भस्म   | 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।                             |
| (iv) कैफीन (निर्जल)   | 1.4 प्रतिशत से कम नहीं होगा।                               |
| (v) उबलते जल में विलेयता  | सामान्य रूप से हिलाने से 30 सैकेंड में सहज ही घुल जाता है। |
| (vi) शीतल जल जिनका तापमान $16 \pm 2^\circ$ सें. है, में विलेयता | सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलेय।                 |

## 2.10.5 पेय - एल्कोहाली :

1. ताड़ी से नारियल, खजूर, ताड़ी ताड़ वृक्ष या किसी अन्य प्रकार के ताड़ वृक्ष का ऐसा रस अभिप्रेत है जिसका एल्कोहाली किण्वन हो गया है। यह देखने में श्वेत धुंधली होती है जिसमें भंडार किए जाने पर तलछट बैठ जाती है और इसमें रस और किण्वन से उत्पन्न विशेष प्रकार का सुवास होगा जो विजातीय एल्कोहाल को मिलाए बिना होगा। यह ऊपर से मिलाए गए रंजक पदार्थ, गद्ग, अन्य बाह्य पदार्थ या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी अन्य संघटक से मुक्त होगी। यह क्लोरल हाइड्रेट और पैराल्डेहाइड, प्रशामक, प्रशांतक और कृत्रिम मधुकारक से भी मुक्त होगी।

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :-

एल्कोहाली तत्व

आ.पा. के अनुसार 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल

400 ग्राम से कम नहीं होगा।

(परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त)

ऐसेटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल

100 ग्राम से अधिक नहीं होगा

(परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त)

## 2.10.6 गैर एल्कोहाली - कार्बनिकृत :

1. कार्बनिकृत जल से दाब के अधीन कार्बन डाइआक्साइड से अंतरभरित ऐसा जल अभिप्रेत है, जो खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन पैक किए हुए पेय जल के लिए विहित किए गए मानकों के अनुरूप है और उसमें निम्नलिखित, अकेले या संयुक्त रूप से, हो सकेंगे :-

1. चीनी, द्रव ग्लूकोज, डक्सट्रोस, मोनाहाइड्रेट, इन्वर्ट चीनी, फ्रक्टोज मधु फलों और सब्जियों के सारसत्व और अनुज्ञात सुवासक, रंजक पदार्थ परिरक्षी, पायसीकारक और स्थायीकारक, सिट्रिक अम्ल, फ्यूमरिक अम्ल और सार्विदाल, टार्टरिक अम्ल, फास्फरिक अम्ल, लैक्टिक अम्ल, एस्कोर्बिक अम्ल, मैलिक अम्ल, गुवार, करया अरेबिक, केरोबिन, फरसेलरन ट्रेगाकंध, गम घाटी जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटाइन, एल्यूबिन लिकोरिल और उसके व्युत्पन्न, सोडियम कैल्सियम और मैग्नेशियम के लवण, विटामिन, 145 भाग प्रति दस लाख से अनधिक केफीन, एस्टरगम (काष्ठ रेजिन का ग्लिसरोल इस्टर) 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक, जिलन गम जी एम पी लेबल पर और 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक कुनेन के लवण (कुनेन सल्फेट के रूप में अभिव्यक्त)। इसमें 100 पी.पी.एम. से अनधिक सेकरिन सोडियम या 300 पीपीएम से अनधिक एसीसल्फेम - के, 700 पीपीएम से अनधिक एस्पर्टेम (मिथाइल ईस्टर) या 300 पीपीएम से अनधिक सुक्रोलोस या 33 पीपीएम से अनधिक नियोटेम हो सकेगा। परंतु मिलाई गई शर्करा की मात्रा आधान / बोतल पर घोषित की जाएगी और यदि शर्करा नहीं मिलाई गई है तो वह भी लेबल लगाने से संबंधित खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित आधार / बोतल पर घोषित की जाएगी। प्रत्यावर्तनीय बोतलों की दशा में, जिनका पुनरावर्तन किया जाता है या पुनः भराई की जाती है तो मिलाई गई शर्करा की मात्रा की घोषणा और कोई शर्करा नहीं मिलाई गई है की घोषणा क्राउन पर की जा सकेगी।

परंतु यह भी कि 'कोई शर्करा नहीं मिलाई गई है' की घोषणा 'कार्बनिकृत जल' (प्लेन सोडा) के लिए लागू नहीं होगी।

परंतु यह भी कि ऐसे उत्पाद को, जिनमें एस्पर्टेम, एसीसल्फेम या कोई अन्य कृत्रिम मधुकारक है और जिनके लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(24, 25, 26, 28 और 29) के अधीन लेबल लगाने संबंधी विशेष उपबंध किए गए हैं, प्रत्यावर्तनीय आधानों में पैक, भंडारकरण, वितरण या विक्रय नहीं किया जाएगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| (1) कुल प्लेट काउंट प्रति मि. लि.       | 50 से अधिक नहीं होगा। |
| (2) कोलीफार्म काउंट 100 मि. लि. में     | 0                     |
| (3) यीस्ट और काउल्ड काउंट प्रति मि. लि. | 2 से अधिक नहीं होगा।  |

परंतु यह और कि कार्बनिकृत जल में उपयोग किया जाने वाला एस्टरगम निम्नलिखित मानकों का होगा, अर्थात् :-

काष्ठ रेजनों का ग्लिसरोल इस्टर, जो साधारणतया एस्टरगम के नाम से ज्ञात है, एक पीले से पीले अंबर रंग का ठोस पदार्थ है।

यह काष्ठ रेजन से अम्ल रेजन के ट्राई और डाई. ग्लिसरोल इस्टरों का जटिल मिश्रण है। इसका उत्पादन खाद्य श्रेणी के ग्लिसरोल के साथ पीले काष्ठ रेजन के एस्ट्रिकरण से किया जाता है। यह लगभग 90 प्रतिशत रेजन अम्लों और 10 प्रतिशत उदासीनों (गैर अम्लीय यौगिक) का सम्मिश्रण है। रेजन अम्ल भिन्न एक आइसोमरिक डिटरपिनोयड मोनोक्वाबोसीलिक अम्ल का जटिल मिश्रण है जिनका प्ररूपी आण्विक सूत्र सी20 एच30ओ2 है जिसमें मुख्यतः ऐबीटिक अम्ल है। पदार्थ को वाष्प नग्नन या प्रतिरोधी-धारा वाष्प आसवन द्वारा शोधित किया जाता है।

पहचान :

विलेयता - जल में अविलेय, एसिटोन और बैनजीन में घुलनशील।

अवरक्त स्पेक्ट्रम - पोटेशियम ब्रोमाइड प्लेट पर जमा नमूने की पतली फिल्म के अवरक्त स्पेक्ट्रम अभिप्राप्त करें - 600 और 4000 वेव संख्याओं के बीच क्रमवीक्षण शुद्ध एस्टरगम से प्राप्त प्ररूपी स्पेक्ट्रम से तुलना करें।

तिल तेल रेजन की अनुपस्थिति के लिए परीक्षण (गंधक परीक्षण) - जब आर्गोनेक यौगिकों वाले गंधक को सोडियम फार्मेट की उपस्थिति में गर्म किया जाता है तब गंधक हाइड्रोजन सल्फाइड में परिवर्तित हो जाती है, जिसकी लेड एसिटेड कागज के उपयोग से आसानी से पहचान की जा सकती है। धनात्मक परीक्षण से काष्ठ रेजन के बजाय टाय तेल रेजन के उपयोग का पता चलता है।

उपस्कर - परखनली : 10 : 75 मि.मि. मानक ऊष्म अवरोधक, कांच परखनली का उपयोग करें - बर्नर, बुनसन : एक छोटे आकार के सूक्ष्म लौ वाले बर्नर को अधिमानता दी जाती है।

अधिकर्मक

सोडियम फार्मेट धोल : अधिकर्मक श्रेणी सोडियम फार्मेट 20 ग्राम एनएओओसीएच को 100 मि.लि. आसविन जल में धोलें।

लेड एसिटेड परीक्षण कागज : रसायन प्रदाय करने वाली संस्थाओं से वाणिज्यिक रूप में उपलब्ध।

प्रक्रिया - एक परखनली में नमूने के 40.50 मिग्रा. को तोल लें और उसमें सोडियम फार्मेट धोल की 1.2 बूंदें डाल दें। परखनली के मुंह पर लेड एसिटेड परीक्षण कागज की एक पट्टी रख दें। नली को बर्नर की लौ पर घूम बनने तक गर्म करें जिससे कि वह परीक्षण कागज के संपर्क में आ जाए। दो से पांच मिनट तक गर्म करते रहें। गंधक वाले यौगिकों की उपस्थिति को बताने वाले लेड सल्फाइड के काले धब्बे नहीं बनने चाहिए।

पहचान सीमा : 50 मि.ग्रा. प्रति किलो ग्राम गंधक।

बूंद मुदुकरण बिंदु - 80° से. 96° से. के बीच।

आर्सेनिक - 3 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

सीसा - 10 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

भारी धातु (जैसे सीसा) - 40 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

अम्ल मूल्य - 3 और 9 के बीच।

हाइड्रोक्लिसल संख्यांक - 15 और 45 के बीच।

## 2.10.7 : खनिज जल

1. खनिज जल से अभिप्रेत है, इस में सभी प्रकार के खनिज जल या प्राकृतिक खनिज जल, चाहे उन्हें जिस किसी भी नाम से पुकारा या विक्रय किया जाए, सम्मिलित है।

2. प्राकृतिक खनिज जल का वर्णन और किस्म

(i) प्राकृतिक खनिज जल सामान्य पेय जल से स्पष्ट रूप से सुभिन्न किया गया जल है क्योंकि -

(क) इसे इसके कतिपय खनिज लवणों और उनके सापेक्ष समानुपातों और सूक्ष्म मात्रिक या अन्य घटकों की उपस्थिति में इसको विशेषता प्रदान की जाती है;

(ख) यह भूमिगत जल की परत से प्राकृतिक या वेधन स्रोतों से प्रत्यक्ष रूप से प्राप्त किया जाता है और न कि सार्वजनिक जल प्रदाय से, जिसके लिए प्राकृतिक खनिज की रसायनिक और भौतिक गुणवत्ताओं पर किसी प्रदूषण या बाहरी प्रभाव से बचाने के लिए सुरक्षित परिमाणों के भीतर सभी संभव पूर्वावधानियां बरती जानी चाहिए;

(ग) इसके सम्मिश्रण की निरंतरता और इसकी उन्मुक्ति की स्थिरता तथा इसके तापमान के मामूली प्राकृतिक उतार-चढ़ाव के चक्रों का उचित हिसाब रखा जाता है;

(घ) यह उन दशाओं के अधीन संगृहीत किया जाता है जो मूल सूक्ष्म जैविकी शुद्धता और अनिवार्य घटकों के रासायनिक सम्मिश्रण की गारंटी देती हैं;

(ङ) यह विशिष्ट स्वास्थ्य कर पूर्वावधानियों के साथ स्रोत के उद्गम के निकट पैकेज बंद किया जाता है;

(च) इसका इस मानक द्वारा अनुज्ञात शोधनों से भिन्न किसी प्रकार का शोधन नहीं किया जाता है;

(ii) प्राकृतिक रूप से कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जो इसके नीचे दिए गए संभव शोधन अनुसार और उसी स्रोत से गैस के पुनः संयोजन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् सामान्य तकनीकी सहायता का ध्यान रखते हुए स्वतः कार्बन डाइआक्साइड के उसी अंश को रखता है जो ताप और दाब की प्रसामान्य दशाओं के अधीन स्वतः और दृश्य रूप में निकल जाता है।

(iii) अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जो प्रकृति द्वारा और इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् सामान्य तकनीकी सहायता का ध्यान रखते हुए, घुले हुए जल में उपस्थित हाइड्रोजन कार्बोनेट लवणों को बनाए रखने के लिए आवश्यक मात्रा से अधिक मुक्त कार्बन डाइआक्साइड अंतर्विष्ट नहीं करता है।

(iv) विकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसमें इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् उद्गमन पर जो कार्बन डाइआक्साइड अंतर्विष्ट होती है उससे कम कार्बन डाइआक्साइड अंश होता है और जो ताप और दाब की प्रसामान्य दशाओं के अधीन कार्बन डाइआक्साइड को दृश्य रूप में और स्वतः नहीं निकाल देता है।

(v) स्रोत से कार्बन डाइआक्साइड से प्रबलित प्राकृतिक खनिज जल - स्रोत से कार्बन डाइआक्साइड से प्रबलित प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसमें इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात्, उद्गमन से अधिक कार्बन डाइआक्साइड हो।

(vi) कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसे इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् किसी अन्य मूल की कार्बन डाइआक्साइड को मिला कर फेनिल बना दिया गया है।

3. शोधन और हथालन : अनुज्ञात शोधन के अंतर्गत, यदि आवश्यक हो, पूर्ववर्ती वातन द्वारा त्वरित निस्तारण, और/या निस्पंदन द्वारा लौह, मैंगनीज, सल्फर या आर्सेनिक से युक्त यौगिकों जैसे अस्थिर संघटकों से पृथक्करण भी है।

उपरोक्त शोधन केवल इस शर्त पर ही किया जा सकेगा कि जल के खनिज अंश को उसके ऐसे संघटकों में, जो जल को इसका गुण धर्म प्रदान करते हैं, उपांतरित नहीं किया जाता है।

बड़े आधानों में प्राकृतिक खनिज जल का परिवहन पैकेजिंग के लिए या पैकेजिंग से पहले किसी अन्य प्रक्रिया के लिए प्रतिषिद्ध है। प्राकृतिक जल स्वच्छ और जीवाणुरहित आधानों में पैकेजबंद किया जाएगा।

स्रोत या उद्गमन के स्थान को प्रदूषण के जोखिमों से संरक्षित किया जाएगा।

प्राकृतिक खनिज जल के उत्पादन के लिए आशयित संस्थापना ऐसा होगा जिससे कि संदूषण की कोई संभावना न रहे। इस प्रयोजन के लिए विशिष्टतया -

(क) संग्रहण के लिए संस्थापन, पाइप और जलाधान, जल के लिए उपयुक्त सामग्री से और इस प्रकार बनाए जाएंगे कि जल में विजातीय पदार्थों का प्रवेश रोका जा सके;

(ख) उपस्कर और उत्पादन के लिए उनका प्रयोग विशेष रूपसे धुलाई और पैकेजिंग के लिए संस्थापन स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(ग) यदि, उत्पादन के दौरान यह पाया जाता है कि जल प्रदूषित है, तो उत्पादक सभी सक्रियाओं को तब तक के लिए रोक देगा जब तक प्रदूषण के कारण को समाप्त नहीं कर दिया जाता है।

(घ) इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने संबंधी अपेक्षाएं खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.1.2, 2.2.1 और 2.4.5 में उपबोधित हैं।

4. सभी खनिज जल निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग, हेजल इकाई/सत्य रंग इकाई	2 से अधिक नहीं
(2)	गंध	रूचिकर
(3)	स्वाद	रूचिकर
(4)	आविलता	2 आविलता मिलाई इकाई (एनटीयू) से अधिक नहीं ।
(5)	संपूर्ण विलीन ठोस	150.700 (मि.ग्रा./लीटर)
(6)	पी एच	6.5 - 8.5
(7)	नाइट्रेट (एनओ <sub>3</sub> के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(8)	नाइट्राइट्स (एनओ <sub>2</sub> के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(9)	सल्फाइड (एच <sub>2</sub> एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(10)	खनिज तेल	अनुपस्थित
(11)	फैनोलिक यौगिक (सी <sub>6</sub> के रूप में)	अनुपस्थित
(12)	मैंगनीज (एमएन के रूप में)	2.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(13)	तांबा (सीयू के रूप में)	1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(14)	ज़िंक (ज़ैडएन के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(15)	फ्लोराइड (एफ के रूप में)	1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(16)	बेरियम (बीए के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(17)	एंटीमोनी (एसबी के रूप में)	0.005 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(18)	निकल (एनआई के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(19)	बोरेट (बी के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(20)	पृष्ठ सक्रिय कारक	अनभिज्ञेय
(21)	सिल्वर (एज्जी के रूप में )	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(23)	सल्फेट (एसओ <sub>4</sub> के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैगनीशियम (एमजी के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्सियम (सीए के रूप में)	100 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	150 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(27)	क्षारता (एचसीओ के रूप में)	75.400 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं



(1)	(2)	(3)
(28)	आर्सेनिक (एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.003 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(30)	साइनाइड (सी एन के रूप में)	अनुपस्थित
(31)	क्रोमियम (सीआर के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(32)	मरक्युरी (एचजी के रूप में)	0.001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(33)	सीसा (पीबी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(34)	सेलेनियम (एसई के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(35)	बहु नाभिकीय एरोमेटिक हाइड्रोकार्बन्स	अनभिज्ञेय
(36)	पॉलिक्लोतेनित बाईफिनॉयल (पीसीबी)	अनभिज्ञेय
(37)	नाशक जीव मार अवशेष	वेधमान सीमाओं से कम
(38)	'अल्फा' सक्रियता	0.1 वेक्यूमल/ लीटर (बी.क्यू. से अधिक नहीं)
(39)	'बीटा' सक्रियता	1 बीक्यू/लीटर से अधिक नहीं
(40)	यीस्ट और फुफूदी गणना	अनुपस्थित
(41)	सालमोनेला और शिगेला	अनुपस्थित
(42)	ईकोली या ताप सहनशील कोली - फार्म 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(43)	कुल कोली फार्मस बैक्टीरिया ए × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(44)	मल स्ट्रेप्टोकोकी और स्टेफाइलो कोक्स ओरयूस 1 × 250 मिली-लीटर	अनुपस्थित
(45)	सूडोमीनस ऐरूगिनोसा 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(46)	सल्फेट अवायवीय अवचायक 1 × 50 मिली.	अनुपस्थित
(47)	विब्रोकोलरा 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	वी पैराडीमोलाइटिकस 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित

#### 2.10.8 पैकेज बंद पेय जल (खनिज जल से भिन्न)

“पैकेजबंद पेय जल” से ऐसा जल अभिप्रेत है जो सतही जल या भूमिगत जल या समुद्री जल से प्राप्त किया गया है और जिसका इसमें विनिर्दिष्ट उपचार किया गया है, अर्थात् निष्कारण, निष्यंदन, निष्यंदन का संयोजन, वातन, झिल्लीदार निष्यंदन के साथ निष्यंद, गहन निष्यंदन काट्रिज निष्यंदन, सक्रियित कार्बन निष्यंदन, विखनिजीकरण, पुनः खनिजीकरण, प्रतीप परासरण तथा जल को उस स्तर तक विसंक्रमित करने के पश्चात् पैक किया गया है जिस तक पेय जल में हानिकर संदूषण न हो और इसे रासायनिक कारकों या भौतिक पद्धतियों के माध्यम से वैज्ञानिक रूप से स्वीकार्य स्तर से परे सूक्ष्म जीवाणुओं की संख्या को कम करें, पैक नहीं किया गया है।

परंतु समुद्री जल उपरोक्त उपचार किए जाने से पूर्व अपक्षारीकरण और संब) प्रक्रियाएं की जाएंगी।

इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने की अपेक्षाओं को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.1.2, 2.2.1 और 2.4.5 में उपबंधित किया गया है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग	2 हेजन इकाई/वास्तविक रंग इकाई से अधिक नहीं
(2)	गंध	रूचिकर
(3)	स्वाद	रूचिकर
(4)	आविलता	2 आविलता मिताई इकाई (एनटीयू) से अधिक नहीं।
(5)	संपूर्ण विलीन ठोस	500 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(6)	पी एच	6.5 - 8.5
(7)	नाइट्रेट (एनओ3 के रूप में)	45 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(8)	नाइट्राइट्स (एनओ2 के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(9)	सल्फाइड (एच2एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(10)	खनिज तेल	अनुपस्थित
(11)	फैनोलिक यौगिक (सी6एच5ओएच के रूप में)	अनुपस्थित
(12)	मैंगनीज (एमएन के रूप में)	0.1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(13)	तांबा (सीयू के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(14)	ज़िंक (ज़ैडएन के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(15)	फ्लोराइड (एफ के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(16)	बेरियम (बीए के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(17)	एंटीमोनी (एसबी के रूप में)	0.005 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(18)	निकल (एनआई के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(19)	बोरेट (बी के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(20)	पृष्ठ सक्रिय कारक (एमबीएस के रूप में)	0.2 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(21)	सिल्वर (एजी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(23)	सल्फेट (एसओ4 के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैगनीशियम (एमजी के रूप में)	30 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्सियम (सीए के रूप में)	75 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(27)	क्षारता (एचसीओ3 के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(28)	आर्सेनिक (एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(30)	साइनाइड (सी एन के रूप में)	अनुपस्थित
(31)	क्रोमियम (सीआर के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(32)	मरक्युरी (एचजी के रूप में)	0.001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(33)	सीसा (पीबी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(34)	सेलेनियम (एसई के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(35)	लौहा (एफई के रूप में)	0.01 मि.ग्रा.लीटर से अधिक नहीं
(36)	पालीन्यूक्लीयर एरोमैटिक हाइड्रोकार्बनस	अनभिज्ञेय
(37)	पॉलिक्लोटेनित बाईफिनायल (पीसीबी)	अनभिज्ञेय
(38)	एल्युमीनियम (एएल के रूप में)	0.03 मि.ग्रा. लीटर से अधिक नहीं ।
(39)	अवशिष्ट मुक्त क्लोरीन	0.2 मिली ग्रा. लीटर से अधिक नहीं ।
(40)	(i) अलग-अलग रूप से विचार करते हुए पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं (विश्लेषण इसमें विनिर्दिष्ट अवशिष्ट सीमाओं को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थापित परीक्षण पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाएगा)
	(ii) कुल पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0005 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं (विश्लेषण इसमें विनिर्दिष्ट अवशिष्ट सीमाओं को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थापित परीक्षण पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाएगा)
(41)	'अल्फा' सक्रियता	0.1 पिकोक्युरी/ लीटर (बी.क्यू.) से अधिक नहीं
(42)	'बीटा' सक्रियता	1 बेक्यूरल/लीटर (बीक्यू.) से अधिक नहीं
(43)	यीस्ट और फफूंदी गणना 1×250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(44)	सालमोनेला और शिगेला 1×250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(45)	ई.कोली या ताप सहनशील बैक्टीरिया - फार्म 1×250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(46)	कोलीफार्म बैक्टीरिया 1×250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(47)	मल स्ट्रेप्टोकोकी और फायलो कोक्स ओरयूस 1×250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	सूडोमीनस ऐरुगिनीसा 1×50 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(49)	सल्फाइड अवायवीय अपचायक 1×50 मिली	अनुपस्थित
(50)	वाइब्रियो कोलारा 1×250 मिली. लीटर और वी. पेस हिमोलाइटिक्स	अनुपस्थित
(51)	एरोबिक माइक्रोबियल गणक	कुल व्यवहार्य कालोनी गणना ऐंगार-ऐंगार पर या ऐंग जिलेटिन मिश्रण पर 72 घंटे 20° सें. से 22° सें. पर प्रति लीटर 100 से और ऐंगार-ऐंगार पर 24 घंटे में 37° सें. पर प्रति 20 से अधिक नहीं होगी ।

## 2.11 : अन्य खाद्य उत्पाद और संघटक

2.11.1 : बेकिंग पाउडर से ऐसा सम्मिश्रण अभिप्रेत है जो बेकिंग की स्थिति में कार्बन डाइआक्साइड पैदा करने की क्षमता रखता है और इसमें अंतर्गत सोडियम बाइकार्बोनेट और अम्ल अभिकारी पदार्थ, स्टार्च और अन्य उदासीन पदार्थ हैं।

बेकिंग पाउडर के अम्ल अभिकारी पदार्थ निम्नलिखित होंगे :-

- (क) टार्टरिक अम्ल या उसके लवण अथवा दोनों;
- (ख) फास्फोरिक अम्ल के अम्ल लवण;
- (ग) एल्युमिनियम के अम्ल संघटक या
- (घ) पूर्वोक्त का कोई मिश्रण।

परीक्षण करने पर बेकिंग पाउडर अपने कार्बन डाइआक्साइड भार के 10 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

2.11.2 : कत्था (खाद्य) ऐंकेशिया कैटेच्यू के अंतः काष्ठ से तैयार किया गया सुखाया गया जलीय निष्कर्षण होगा। इसमें ग्रसन, बालू, मिट्टी या अन्य गदर नहीं होगी और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

(क) 1 प्रतिशत जलीय द्रव का 5 मि. ली. और फेरिक अमोनियम सल्फेट का 0.1 प्रतिशत घोल गहरा हरा रंग देगा जो सोडियम हाइड्रोआक्साइड के मिलाए जाने पर बैंगनी रंग में परिवर्तित हो जाएगा।

(ख) जब इसे 100° से. के निरंतर भार पर सुखाया जाए तो उसके भार में 16 प्रतिशत से अधिक कमी नहीं आएगी।

(ग) जल अविलेय अवशिष्ट (100° से. पर सुखाने पर) भार में 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। जल अविलेय पदार्थ जल को उबालकर अवधारित किया जाएगा।

(घ) 100° से. पर शुष्क की गई 90 प्रतिशत एल्कोहोल में एल्कोहोल अविलेय अवशिष्ट - भार में 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ङ) शुष्क आधार पर कुल भस्म-भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(च) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म-शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

परंतु भट्टी कत्था की दशा में, शुष्क आधार पर तनुकृत हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

2.11.3 : जिलेटिन पशुओं के चर्म, श्वेत संयोजी ऊतक और हड्डियों से व्युत्पन्न कोलेजन का भागतः जल अपघटन द्वारा अभिप्राप्त किया गया शोधित उत्पाद अभिप्रेत है। किंतु यह रंगहीन या फीका पीला होगा और शीट, पत्रक, कतरन या मोटे से लेकर महीन पाउडर के रूप में पारभासी होगा। इसमें बहुत कम गंध और स्वाद होगा और ऐसा आपत्तिजनक नहीं होगा जो अभिलाक्षणिक और बूलाया जैसा है। जब शुष्क हो तब वह वायु में स्थिर होता है किंतु जब आर्द्र या घोल में हो तो यह सूक्ष्मजीवी अपघटन के अधीन होता है। इसमें-

(क) 15 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता;

(ख) 3.0 प्रतिशत से अधिक कुल भस्म;

(ग) 1000 भाग प्रति दस लाख से अधिक सल्फर डाइआक्साइड;

(घ) शुष्क भार के आधार 15 प्रतिशत से कम नाइट्रोजन, नहीं होगा।

2.11.4 : सिल्वर लीफ (चांदी का वर्क) : खाद्य ग्रेड - चुन्टों और मोड़ से रहित परत के रूप में होगा और इसमें 99.9 प्रतिशत से कम चांदी नहीं होगी।

2.11.5 : पान मसाला से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो साधारण तथा उसी रूप में या पान के साथ लिया जाता है। इसमें निम्नलिखित बस्तुएं हो सकती हैं :-

सुपारी, चूना, नारियल, कत्था, केशर, इलायची, सूखे फल, मुलेठी, सेबरमूसा, अन्य सुगंधित जड़ी बूटियां और मसाले, चीनी, ग्लिसरीन, ग्लूकोज, अनुज्ञात प्राकृतिक रंग, मेंथोल और अप्रतिषिद्ध सुवास।

इसमें, मिलाया गया कोलतार रंजक पदार्थ और स्वास्थ्य के लिए हानिकारक कोई अन्य संघटक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

कुल भस्म

(शुष्क आधार पर) भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं।

तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

(शुष्क आधार पर) भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

2.11.6 : कम और अधिक वसा वाला कोका उपाडर से वह पाउडर अभिप्रेत है जो कोकाबीन, थियोब्रोमा कोका एल के बीच से अभिप्राप्त भागतः निर्वसाकृत उत्पाद है। इसके विनिर्माण के दौरान इसे क्षार और/या मैनीशियम कार्बोनेट और बार्डकार्बोनेट और टार्टरिक, सिट्रीक या फासफेरिक अम्ल से अभिक्रियित किया जा सकता है। इसमें विकृतगंधिता, धूल, गद, कीट और कीट खंडन या कवक-ग्रसन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल भस्म

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसी.एल.) में अविलेय भस्म

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

कुल भस्म की क्षारता

के<sub>2</sub>ओ के रूप में 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

कोका बटर -

(i) कम वसा के लिए

10.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

(ii) उच्च वसा के लिए

20.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

2.11.7 : कैरोब चूर्ण से कैरोब की भुनी हुई फली (फिब्रिल्ड कैरोब) सैराटोनिया सिल्विका (एल) टौब (फैम लैगू यिनोसा) से प्राप्त चूर्ण अभिप्रेत है। यह छिलके से मुक्त होगा। यह किसी कृत्रिम रंजक, सुवासक, बाह्य पदार्थ का काचन पदार्थ से मुक्त होगा तथा बेदाक, सूखा और ताजी अवस्था में विरस या घृणित वासकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म

भार में 1.2 प्रतिशत से अनधिक

अम्ल अविलेयता द्रव्य

भार में 5 प्रतिशत से अनधिक

टैनिन अंश

कम से कम 0.1 प्रतिशत और अधिक से अधिक 0.15 प्रतिशत।

2.12 निजस्वमूलक (प्रोपराइटरी) खाद्य :

2.12.1

(1) निजस्वमूलक खाद्य से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो इन विनियमों के अधीन मानकीकृत नहीं किया गया है।

(2) इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट उपबंधों, लेबल लगाने की अपेक्षाओं सहित, के अतिरिक्त निजस्वमूलक खाद्य निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होंगे अर्थात्:

(i) यथासंभव सुस्पष्ट रूप से खाद्य का नाम, प्रकृति और/या प्रवर्ग, जिसके अधीन यह इन विनियमों के अंतर्गत आता है, लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

(ii) निजस्वमूलक खाद्य इन विनियमों में और परिशिष्ट क और ख में विनिर्दिष्ट अन्य सभी विनियामक उपबंधों का पालन करेगा।

2.13 : खाद्य किरणन :

2.13.1 : किरणन की मात्रा :

(1) 2.13.1 (2) में उपबंधित के सिवाए, कोई भी खाद्य किरणित नहीं होगा।

(2) नीचे दी गई सारणी के स्तंभ (2) में विनिर्दिष्ट किरणन के लिए अनुज्ञात कोई भी खाद्य वस्तु किरणन के समय उक्त सारणी के स्तंभ (3) में विनिर्दिष्ट मात्रा से अधिक किरणन की मात्रा प्राप्त नहीं करेगी :-

क्र.सं.	खाद्य वस्तु कानाम	किरणन की मात्रा (के.जी.वाई)		
		न्यूनतम	अधिकतम	समग्र औसत
1.	प्याज	0.03	0.09	0.06
2.	मसाले	6	14	10
3.	आलू	0.06	0.15	0.10
4.	चावल	0.25	1.0	0.62
5.	सिमोलिना (सूजी या रवा), गेहूं, आटा और मैदा	0.25	1.0	0.62
6.	आम	0.25	0.75	0.50
7.	किशमिश, अंजीर और सूखे खजूर	0.25	0.75	0.50
8.	अदरक, लहसुन और छोटा प्याज	0.03	0.15	0.09
9.	मांस और मांस उत्पाद चिकन सहित	2.5	4.0	3.25
10.	ताजे समुद्री खाद्य	1.0	3.0	2.00
11.	प्रशीतित समुद्री खाद्य	4.0	6.0	5.00
12.	सूखे समुद्री खाद्य	0.25	1.0	0.62
13.	दालें	0.25	1.0	0.62

(3) नेमी मात्रात्मक मापमान प्रचालन के दौरान किया जाएगा और ऐसे मापमान का अभिलेख रखा जाएगा जैसा कि परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन उपबन्धित है।

2.13.2 : किरणन प्रक्रिया के लिए अपेक्षा :

(1) सुविधाओं का अनुमोदन - किसी भी किरणन सुविधा का खाद्य के अभिक्रियान्वयन के लिए तब तक उपयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि ऐसी सुविधा -

(i) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन अनुमोदित और अनुज्ञापित न हो।

(ii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन अनुमोदन, प्रचालन, अनुज्ञापित और प्रक्रिया नियंत्रण के लिए विहित शर्तों का अनुपालन न करती हो।

(iii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबन्धों के अनुसार किरणन न करती हो।

(2) एक बार किरणित खाद्य पुनः किरणित नहीं किए जाएंगे जब तक कि किरणन प्रक्रिया नियंत्रण प्रयोजनों के लिए अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसी अनुज्ञा विनिर्दिष्टतः न दी गई हो।

(3) कोई खाद्य/किरणित खाद्य किरणन प्रसुविधा को तब तक नहीं छोड़ेगा जब तक कि उसे परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबन्धों के अनुसार किरणित न किया गया हो और किरणन का एक प्रमाणपत्र, किरणन के डोज तथा किरणन के प्रयोजन को उपदर्शित करते हुए सक्षम प्राधिकारी द्वारा उपलब्ध न करा दिया गया हो।

2.13.3 : खाद्य किरणन पर निर्बंधन :

(1) किरणन, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन किरणन द्वारा अभिक्रियान्वयन के लिए विनिर्दिष्ट खाद्य की प्रत्येक किस्म या प्रवर्ग के लिए विहित विनिर्दिष्ट शर्तों की मात्रा सीमा और किरणन स्रोत के अनुरूप होगा।

(2) ऐसे खाद्य का, जिसका किरणन द्वारा अभिक्रियान्वयन हो चुका हो, पहचान इस प्रकार की जाएगी कि उसे पुनः किरणन से रोका जा सके।

(3) किरणन, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन उस प्रयोजन के लिए विहित न्यूनतम अर्हताओं वाले और प्रशिक्षण प्राप्त कार्मिकों द्वारा ही किया जाएगा।

(4) एक बार किरणित खाद्य को तब तक फिर से किरणित नहीं किया जाएगा जब तक इन नियमों के अधीन विनिर्दिष्ट रूप से ऐसी अनुज्ञा न दी गई हो।

2.13.4 : खाद्य किरणन का अभिलेख :

किरणन द्वारा खाद्य के किसी अभिक्रियान्वयन को परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन यथाविनिर्दिष्ट सक्षम प्राधिकारी द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा निम्नलिखित रूप में अभिलिखित किया जाएगा :-

- (क) वस्तु का नाम
- (ख) अनुज्ञापित संख्यांक
- (ग) अनुज्ञापितधारी का नाम, पता और अन्य कोरे
- (घ) किरणन का प्रयोजन
- (ङ) किरणन का स्रोत
- (च) किरणन की तारीख
- (छ) किरणन की मात्रा
- (ज) बैच का क्रम संख्यांक
- (झ) किरणित किए जाने वाले खाद्य की प्रकृति, क्वालिटी और बैच संख्यांक
- (ञ) किरणित खाद्य की मात्रा
- (ट) किरणन के पूर्व और पश्चात् वस्तु का भौतिक स्वरूप
- (ठ) किरणन अभिक्रियान्वयन के दौरान और किरणित खाद्य को पैक करने के लिए प्रयुक्त पैकिंग का प्रकार।

2.13.5 : किरणित खाद्य का मानक :

किरणित खाद्य, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम और उसके अधीन बनाए गए विनियमों के सभी उपबंधों का, जिनमें ऐसे खाद्य के मानक विनिर्दिष्ट हैं अनुपालन करेगा।

2.13.6 किरणित खाद्य का भंडारकरण और विक्रय - इन विनियमों में यथा उपबंधित के सिवाए, कोई व्यक्ति किरणित खाद्य का विक्रय के लिए किरणन, विक्रय के लिए भंडार, या विक्रय के लिए परिवहन नहीं करेगा।

2.13.7 किरणित खाद्य के विक्रय पर निर्बंधन—किरणित खाद्य को केवल पूर्ण पैकेज दशाओं में विक्रय के लिए रखा गया।

### अध्याय 3

#### खाद्य में मिलाए जाने वाले पदार्थ

##### 3.1 खाद्य योज्यक

इस विनियम के प्रयोजन के लिए 'खाद्य योज्यकों के उपयोग के लिए 'उत्तम विनिर्माण पद्धतियों (जी एम पी)' से निम्नलिखित शर्तों के अधीन खाद्य योज्यकों का उपयोग अभिप्रेत है य अर्थात् -

(i) खाद्य में मिलाए गए योज्यक की मात्रा इसके कौचित प्रभाव को पूरा करने के लिए आवश्यक संभावित निम्नतम स्तर तक सीमित होगी;

(ii) योज्यक की मात्रा किसी खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण या पैकजिंग में इसके उपयोग के परिणामस्वरूप खाद्य का संघटक बन जाती है, और जो स्वयं खाद्य में किसी भौतिक या तकनीकी प्रभाव को पूरा करने के लिए आशयित नहीं है तथा वह युक्तियुक्त से संभावित सीमा तक कम की गई है य और

(iii) योज्यक को उसी प्रकार तैयार किया गया है और हथालन किया गया है जिस प्रकार से किसी खाद्य संघटक का किया जाता है।

### 3.1.1.

(1) खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग - खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में यथा विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

(2) परम्परागत खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग - परम्परागत खाद्यों अर्थात्, - जायकेदार सैकस (फ्राइड उत्पाद), जैसे चिवड़ा, भुजिया, दालमोठ, कदूबेल, खाराबूंदी, मसालेदार और फ्राइड दालें, केले के चिप्स और अन्य नाम में बेचे जाने वाले इसी प्रकार के फ्राइड उत्पाद, मिठाइयां, कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद जैसे हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और अन्य नाम में बेची जानी वाली इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां, इडली मिक्स, डोसा मिक्स, पुलियोगर मिक्स, पोंगल मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, बड़ा मिक्स के केवल तुरंत विक्रय किए जाने वाले चूर्ण, चावल और दालों से बने हुए पापड़ और परोसने के लिए तैयार पेयों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 2 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(3) ब्रेड, बिस्कुटों में योज्यकों का प्रयोग - खाद्य उत्पाद जैसे ब्रेड और बिस्कुटों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 1 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(4) विभिन्न खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग - निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 3 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे, अर्थात् -

(i) डेरी आधारित पेय, सुवासित और/या किण्वित (जैसे दुग्ध चाकलेट, कोको, ऐंगो - यूएचटी असंक्रामित सेल्फ लाइफ तीन मास से अधिक), सशिल्ल मृदु पेय सांद्र, मिश्रित/फल आधारित पेय मिक्स, चटनी, बुलियनस और स्वाद बनाने वाले, डेजर्ट जैली, कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, सुवास पायसीकारक और सुवास पेस्ट (कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए);

(ii) सासेज और सासेज मीट, जिसमें कच्चा मांस, धान्य और मसाले हों;

(iii) जैम या क्रिस्टलित ग्लेज्ड या संसाधित फल या अन्य में संपरिवर्तन के लिए फल, फल मज्जा या रस (जो सूखे नहीं है);

(iv) कार्न फ्लोर और इसी तरह के स्टार्च;

(v) कार्न सीरप

(vi) डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बों पर अंदर से सल्फर डाइआक्साइड प्रतिरोध लैकर का लेप किया जाएगा);

(vii) जिलेटिन;

(viii) बियर;

(ix) साइडर;

(x) एल्कोहाली शराब;

(xi) गैर - एल्कोहाली शराब;

(xii) पीने के लिए तैयार पेय;

(xiii) निसवनित अदरक बियर;

(xiv) काफी निष्कर्षण;

(xv) डैनिश डिब्बाबंद केवियर;

(xvi) सेंट;



- (xvii) फ्लोर कन्फैक्शनरी;
- (xviii) तली मछली (रैपरों में);
- (xix) रसगुल्ले के लिए सूखा मिश्रण;
- (xx) परिरक्षित चपातियां;
- (xxi) वसा प्रैड;
- (xxii) पूस;
- (xxiii) बेक किए गए खाद्य कन्फैक्शन और बेक किए गए खाद्य;
- (xxiv) बेक किए गए खाद्य के लिए आटा;
- (xxv) बेक किया गया पनीर;
- (xxvi) केक और पेस्ट्रियां; और
- (xxvii) पूर्व पैक किया गया नारियल का पानी, डिब्बाबंद रसगुल्ला।

### 3.1.2 : रंजक सामग्री

(1) रंजक सामग्री का अप्राधिकृत मिलाया जाना प्रतिषिद्ध है - किसी खाद्य पदार्थ में रंजक सामग्री का मिलाया जाना, जैसा इन नियमों द्वारा विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात है, उसके सिवाय प्रतिषिद्ध है।

(2) प्राकृतिक रंजक सामग्री जिसका उपयोग किया जा सकेगा - इन विनियमों और परिशिष्टों में जैसा अन्यथा उपबोधित है उसके सिवाय, निम्नलिखित प्राकृतिक रंजक सिद्धांतों का चाहे वे प्राकृतिक रंगों से निकाले गए हों या कृत्रिम रूप से उत्पादित हों, किसी खाद्य पदार्थ में या उस पर उपयोग किए जा सकेंगे -

(क) केरोटिन और केरोटिनायडस और इसमें सम्मिलित है -

- (i) बीटा-कैरोटीन;
- (ii) बीटा-एपो-8'-कैरोटीनिक;
- (iii) बीटा-एपो-8'-कैरोटीनिक अम्ल का मैथिलएस्टर;
- (iv) बीटा-एपो-8'-कैरोटीनिक अम्ल का एथिलएस्टर;
- (v) कनथाक्सिथीन;
- (vi) क्लोरोफिल;
- (vii) रिबोफ्लेविन (लेक्टोफ्लेविन);
- (viii) कैरमेल;
- (ix) नाटो य
- (x) केसर;
- (xi) करक्यूमिन या हल्दी;

स्पष्टीकरण - तेल में अनाटों रंग का घोल तैयार करने में इन विनियमों के अध्याय 2 में सूचीब) किसी खाद्य वनस्पति तेल का उपयोग या तो अकेले या संयोजित रूप में किया जा सकता है तथा प्रयुक्त तेल या तेलों के नाम लेबल पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.2(10) में किए गए उपबंध के अनुसार उल्लिखित किए जाएंगे।

(3) अकार्बनिक पदार्थों और वर्णकों के मिलाए जाने का प्रतिषेध - इन विनियमों और परिशिष्टों में अन्यथा उपबोधित के सिवाय अकार्बनिक रंजित पदार्थों और वर्णकों को किसी भी खाद्य पदार्थ में नहीं मिलाया जाएगा।

(4) सश्लिष्ट खाद्य रंग जिनका उपयोग किया जा सकेगा - खाद्य में निम्नलिखित के सिवाय किसी भी सश्लिष्ट खाद्य रंग का या उसके मिश्रण का उपयोग नहीं किया जाएगा :-

क्र.सं.	रंग	सामान्य नाम	रंगांक (1956)	रासायनिक वर्ग
1.	लाल	पोनसीओ4आर	16255	एजो
		कारमुआयसिन	14720	एजो
		ऐसिथ्रोसिन	45430	एक्सेनथिन
2.	पीला	टारट्राजिन	19140	पराजोलिन
		सनसेट पीला एफसीएफ	15985	एजो
3.	नीला	इनडिगो कार्मिन	73015	इंटीग्वाइड
		त्रिलिएंट नीला एफसीएफ	42090	ट्रायरीलमेथिन
4.	हरा	फास्ट हरा एफसीएफ	42053	ट्रायरीलमेथिन

(5) खाद्यों में रंजक के रूप में लाक्षक रंगों का प्रयोग - चूर्णित शुष्क पेय मिश्रण (चूर्णित मृदुपेय सांद्र) में सूर्यास्त पील एफसीएफ का एल्युमीनियम लाक्षक भार के अनुसार अधिकतम 0.04 प्रतिशत तक प्रयोग किया जा सकेगा। उपभोग के लिए अंतिम पेय में रंजक अंतर्वस्तु की अधिकतम सीमा 8.3 पीपीएम से अधिक नहीं होगी और उपभोग के लिए अंतिम पेय में एल्युमीनियम अंतर्वस्तु की अधिकतम सीमा 4.4 पीपीएम से अधिक नहीं होगी :

परंतु यह कि चूर्णित शुष्क पेय मिश्रण (चूर्णित मृदुपेय सांद्र) के लेबल पर अंतिम पेय बनाने के लिए उत्पाद के पुनर्निर्माण के लिए स्पष्ट अनुदेश दिए जाएंगे।

(6) अनुज्ञात सश्लिष्ट खाद्य रंग के उपयोग का प्रतिषेध - नीचे प्रगणित से भिन्न किसी खाद्य में या उस पर अनुज्ञात सश्लिष्ट खाद्य रंग का उपयोग प्रतिषिद्ध है :-

- (i) आईसक्रीम, दुग्ध लोलीज, हिमशीतिज डेजर्ट, सुरुचिक दुग्ध, योगर्ट, आईसक्रीम मिश्र चूर्ण;
- (ii) बिस्कुट जिसमें बिस्कुट वेफर, पेस्ट्री, केक, मिष्ठान, ग्रेंड कैंडी, मिठाइयां, जाएकेदार सम्मिलित हैं (केवल दाल मोठ, भोंगिया, फूलगुलाब, सागो पापड़, दाल बीजी);
- (iii) मटर, वायुरोधी सीलबंद आधानों में स्ट्रॉबेरी और चेरी, परिरक्षित या संसाधित पपीता, डिब्बाबंद टमाटर का रस, फल सीरप, फल स्वैश, फलों की कार्डियल जैली, जैम, मार्मलेड पके हुए क्रिस्टलीकृत या ग्लेज किए हुए फल;
- (iv) परोसे जाने के लिए तैयार गैर एल्कोहाली और गैर-कार्बोनीकृत सश्लिष्ट पेय जिसमें सश्लिष्ट सीरप, शर्बत, फलों की बार, फलों के सुपेय और फल पेय, सश्लिष्ट सांद्र मृदु पेय;
- (v) कस्टर्ड चूर्ण;
- (vi) जैली क्रिस्टल और आइस कैंडी;
- (vii) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (35) में यथा उपबोधित लेबल पर घोषणा के अधीन केवल कार्बोनीकृत या अकार्बोनीकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक और सुवास पेस्ट।

(7) अनुज्ञात सश्लिष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा - ऐसे अनुज्ञात सश्लिष्ट खाद्य रंग या उसके मिश्रण जो इन विनियमों के विनियम 3.1.2(6) परिशिष्ट 'क' में प्रगणित किन्हीं खाद्य वस्तुओं में मिलाया जा सकेगा, उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 100 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगा, सिवाय उपरोक्त विनियम 3.1.2(6) के खंड (x) में उल्लिखित खाद्य वस्तुओं के मामले में, जहां सश्लिष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 200 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगी।

(8) रंगों का शुद्ध होना - इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रंग, खाद्य की किसी वस्तु की तैयारी में उपयोग किए जाने पर शुद्ध और हानिकारक अशुद्धियों से मुक्त होंगे।

## 3.1.3 कृत्रिम मधुकारक :

## (1) कृत्रिम मधुकारकों का प्रयोग और विक्रय

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ 2 में उल्लिखित कृत्रिम मधुकारक केवल स्तम्भ 3 में उल्लिखित खाद्य पदार्थों में स्तम्भ 4 में उल्लिखित सीमा से अनधिक मात्रा में और इन विनियमों तथा परिशिष्टों में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार प्रयोग किए जा सकेंगे और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम पर 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा होगी :

सारणी

क्र. सं.	कृत्रिम मधुकारक का नाम	खाद्य पदार्थ	कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा
1	2	3	4
1.	सैकरीन सोडियम	कार्बनिकृत जल मृदु पेय सांद्रण सुपारी पान मसाला पान वासक पदार्थ वितरक के लिए सश्लिष्ट सीरप मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद । चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई) चीनी आधारित/चीनी मुक्त कन्फेक्शनी चुइंगम / बबलगम	100 पीपीएम 100 पीपीएम 4000 पीपीएम 8000 पीपीएम 8.0 प्रतिशत 450 पीपीएम 500 पीपीएम 500 पीपीएम 3000 पीपीएम 3000 पीपीएम
2.	एसपरटेम (मिथाईल ऐसअर)	कार्बनिकृत जल मृदु पेय सांद्रण बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद । जैम, जैली, मारमलेड चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई) चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शरी	700 पीपीएम 700 पीपीएम 2200 पीपीएम 200 पीपीएम 1000 पीपीएम 2000 पीपीएम 10000 पीपीएम

1	2	3	4
		चुइंगम/ बबलगम	10000 पीपीएम
		वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप	3000 पीपीएम
		मिश्रित कस्टर्ड चूर्ण	1000 पीपीएम
		शाकाहारी जैली क्रिस्टल	3000 पीपीएम
		फ्रूट नेक्टर	600 पीपीएम
		शाक नेक्टर	600 पीपीएम
		आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट और पुडिंग	1000 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		योगहर्ट	600 पीपीएम
		खाने के लिए तैयार अनाज	1000 पीपीएम
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहोली)	600 पीपीएम
3.	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	1000 पीपीएम
		मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	500 पीपीएम
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	500 पीपीएम
		चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फैक्शरी	3500 पीपीएम
		चुइंगम/ बबलगम	5000 पीपीएम
		वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप	1500 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		आइस लॉली / आइस कैंडी	800 पीपीएम
		धान्य आधारित पेय	500 पीपीएम
		फल मधुरस	300 पीपीएम
		फल मधुरस के लिए सांद्रण	300 पीपीएम (उपभोग के लिए तैयार पेय)
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहोली)	300 पीपीएम
4.	सुक्रालोस	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम

1	2	3	4
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	750 पीपीएम
		मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेडा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	750 पीपीएम
		योगहर्ट	300 पीपीएम
		मिठ्ठा मक्खन दूध	300 पीपीएम
		आइसक्रीम	400 पीपीएम
		जैम, जैली, मारमलेड	450 पीपीएम
		वाष्पित फल	150 पीपीएम
		चटनी	800 पीपीएम
		कन्फैक्शनरी	1500 पीपीएम
		चुङ्गम	1250 पीपीएम
		कुकीज	750 पीपीएम
		मालपुआ/ केक/ चपाती	800 पीपीएम
		केक मिश्रण	700 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		आइस लॉली / आइस कैंडी	800 पीपीएम
		शाक रस	250 पीपीएम
		शाक मधुरस	250 पीपीएम
		शाक रस के लिए सांद्रण	1250 पीपीएम
		शाक मधुरस के लिए सांद्रण	1250 पीपीएम
		लोजेंज	1500 पीपीएम
		अकार्बनीकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
		जैली क्रिस्टल	300 पीपीएम
		कस्टर्ड चूर्ण/ खाने के लिए तैयार कस्टर्डडेजर्ट	260 पीपीएम
		चाकलेट	800 पीपीएम
		शुष्क आइसक्रीम मिक्स	400 पीपीएम
		शीतित डेजर्ट	400 पीपीएम
		दुग्ध लॉली और दुग्ध आइस	400 पीपीएम
5.	नयोटम	कार्बनिकृत जल	33 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	33 पीपीएम

स्पष्टीकरण 1 :- पान वासक पदार्थ, पान में प्रयोग किए जाने के लिए मानव उपभोग के लिए अनुज्ञात सुवासक के प्रति निर्देश है। इस पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा -

“पान वासक पदार्थ”

स्पष्टीकरण 2 : मृदु पेय सांद्रण में कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा उतनी होगी जितनी कि यथास्थिति, पुनर्गठित पेय या खाद्य या उपयोग के लिए तैयार पेय में होती है। मृदु पेय सांद्रण लेबल पर, यथास्थिति तैयार पेय (फाइनल बिबरेज) या खाद्य बनाने के लिए उत्पादों के पुनर्गठन हेतु स्पष्ट निर्देश होंगे।

परंतु जहाँ कृत्रिम मधुकारक (मधुकारकों) का उपयोग कार्बनिकृत जल/मीठे-वातन जल/ फल पेय / कार्बनिकृत फल पेय / फल मधुरस (फ्रूट नेक्टर) में प्रयोग किया जाता है / किए जाते हैं, वहाँ न्यूनतम कुल विलेय ठोसों की अपेक्षा लागू नहीं होगी।

परंतु यह और कि सैकरीन सोडियम या एस्परटेम (मिथाइल ईस्टर) या ऐसीसल्फेम पोटेशियम या सुक्रोलॉज अकेले खाद्य मधुकारक के रूप में बेचे जा सकेंगे और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) यथा उपबंधित अनुसार लेबल घोषणा के साथ निम्नलिखित वाहक या पूरक अंतर्विष्ट हो सकेंगे, अर्थात् :-

- (i) डेक्सट्रोस
- (ii) लेक्टोस
- (iii) माल्टोडेक्सट्रिन
- (iv) मानिटोल
- (v) सूक्रोज
- (vi) इसोमाल्ट
- (vii) साइट्रिक अम्ल
- (viii) कैल्शियम सिलिकेट
- (ix) कार्बोक्सी मिथाइल सेलूलोस
- (x) टारटार क्रॉम, आईपी
- (xi) क्रॉस कारमेलोस सोडियम
- (xii) कोलांआइडल सिलीकोन डाइआक्साइड
- (xiii) ग्लाइसिन
- (xiv) एल-ल्यूसीन
- (xv) मैग्नीशियम स्टीयरेट, आईपी
- (xvi) शोधित टैल्क
- (xvi) पोली विनाइल पिरोलिडोन
- (xvii) प्राविडान
- (xix) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
- (xx) स्टार्च
- (xxi) टारटारिक अम्ल
- (xxii) एरिथ्रिटोल

परंतु यह और कि जहाँ सुक्रालोज का खाद्य मधुकारक के रूप में विपणन किया जाता है, वहाँ सुक्रालोज की सांद्रता प्रति सौ मि.ग्रा. की टेबलेट या कणिका में छह मि.ग्रा.से अधिक नहीं होगी।

स्पष्टीकरण 3 : शुष्क आईसक्रीम मिक्स में कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा उपयोग के लिए पुनः गठित आईसक्रीम में यथा अनुसार होगी और शुष्क आईसक्रीम मिक्स लेबल पर अंतिम आईसक्रीम बनाने के लिए उत्पादों के पुनः गठन के स्पष्ट निर्देश होंगे।”

(2) कृत्रिम मधुकारक का कोई भी मिश्रण किसी खाद्य वस्तु में या खाद्य मधुकारकों के विनिर्माण में नहीं मिलाया जाएगा।

परंतु कार्बनिकृत जल, मृदुपेय सांद्रण और वितरक के लिए सश्लिष्ट सीरप के मामले में, जिनमें विनियम 3.1.3(1) के अधीन की गई सारणी के अनुसार अनुकल्पतः एस्परेटेम और ऐसीसल्फेम पोटेशियम का उपयोग अनुज्ञात किया गया है, ये कृत्रिम मधुकारक एक या अधिक अनुकल्प के साथ संयोजन में उपयोग किए जा सकेंगे, यदि इस प्रकार उपयोग किए गए प्रत्येक कृत्रिम मधुकारक की मात्रा उक्त सारणी के स्तम्भ (4) में उस कृत्रिम मधुकारक के लिए विनिर्दिष्ट अधिकतम सीमा, जो कि उस अनुपात में जिसमें ऐसे कृत्रिम मधुकारक संयोजित किए गए हैं के आधार पर निकाली जाए, से अधिक नहीं होती है। कृत्रिम मधुकारक के मिश्रण वाले उत्पादों पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (28 और 29) में उपबन्धित अनुसार लेबल होगा।

परंतु कार्बनिकृत जल में, सुक्रालोस और एसिसल्फेम के इन प्रत्येक कृत्रिम मधुकारक के लिए कार्बनिकृत जल में अनुज्ञात, अनुज्ञेय स्तर के आनुपातिक स्तर से अनधिक अनुपात में खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (29) के अधीन लेबल घोषणा के साथ प्रयोग किए जा सकेंगे।

परंतु यह और कि एप्रैटैम (मिथाइलएस्टर) और एसिसल्फेम के (2:1 के अनुपात में) टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित किए जा सकेंगे और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 3.1.3(1) में की सारणी के अधीन दिए गए परंतुक में उल्लिखित अनुसार तथा विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबन्धित लेबल घोषणा के अधीन वाहक और पूरक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

उदाहरण : उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में, कार्बनिकृत जल में क्रमशः 700 पीपीएम या 300 पीपीएम के अनुपात में एस्परेटेम (मिथाइल ईस्टर) या ऐसीफ्लेम पोटेशियम मिलाया जा सकता है। यदि दोनों कृत्रिम मधुकारक संयोजन में उपयोग किए जाते हैं और एस्परेटेम (मिथाइल ईस्टर) का अनुपात 350 पीपीएम है, तब ऐसीसल्फेम पोटेशियम का अनुपात 150 पीपीएम के अनुपात से अधिक नहीं होगा;

(3) कोई भी व्यक्ति इन विनियमों में यथा उपबन्धित लेबल घोषणा के सिवाय खाद्य मधुकारक का विक्रय नहीं करेगा।

परंतु एस्परेटेम को खाद्य मधुकारक के रूप में टेबलेट या कणिका रूप में आर्द्रता रहित पैकेजों में चिह्नित किया जा सकेगा और एस्परेटेम की सान्द्रता टेबलेट या कणिका के 18 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.ग्रा. से अनधिक नहीं होगी।

(4) खाद्यों में पोलियोल्स का प्रयोग

नीचे सारणी में उल्लिखित खाद्य पदार्थों के सिवाय किसी खाद्य पदार्थ में इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अंतर्विष्ट उपबन्ध के अनुसार उनके सामने दर्शित सीमाओं से अनधिक मात्रा में पोलियोल्स नहीं मिलाया जाएगा और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (46) के अनुसार लेबल पर घोषणा की जाएगी।

क्र. सं.	पोलियोल्स का नाम	खाद्य पदार्थ का नाम	अधिकतम सीमा
1.	आइसोमाल्ट	(i) पारंपरिक भारतीय मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित), इलुआ, मैसूर पाक, बून्दी लड्डु जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	
2.	इरिथ्रिटोल	डेयरी पेय (चॉकलेट और सुवासित दूध), कार्बनिकृत पेय, अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहली), आईसक्रीम, योगहर्ट, पुडिंग्स, गैर डेयरी टोपिंग्स, बेकरी मिश्रण, केक, कुकीज और पेस्ट्रीज, खाने के लिए तैयार अनाजों का नाश्ता, मृदु कैंडिज, चॉकलेट और कठोर कैंडिज	
3.	माल्टिटोल/माल्टिटोल सीरप	बेकरी उत्पाद, आईसक्रीम, शीतित डेजर्ट्स, जैम, जेली और मारमलेड्स	

(5) खाद्यों में पोलिडेक्स्ट्रोस का प्रयोग

पोलीडेक्स्ट्रोस का प्रयोग जी एम पी स्तरों के अनुसार और विनियम 2.4.5(47) में यथा उपबन्धित उचित लेबल घोषणा के अनुसार निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में किया जा सकेगा-

आइसक्रीम, शीतल डेज़र्ट, केके, योगहर्ट, चीनी स्वथित कनफेक्शनरी, लाजेंज, जैम, फ्रूट जैली, परम्परागत भारतीय मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित), बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम से बेची जाने वाली इसी प्रकार की मिठाइयां।

3.1.4 : परिरक्षी - परिरक्षी से ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है जो किसी खाद्य में मिलाए जाने पर, खाद्य के किण्वन, अम्लीकरण या अन्य अपघटन की प्रक्रिया के संदमन, मंदकरण या विरामन के योग्य है।

(1) परिरक्षियों का वर्गीकरण - परिरक्षी निम्नलिखित वर्गों में विभाजित किए जाएंगे -

(क) वर्ग-1 परिरक्षी निम्नलिखित होंगे :-

- (i) सामान्य नमक,
- (ii) चीनी,
- (iii) डेक्स्ट्रोस,
- (iv) ग्लूकोस सीरप,
- (v) गर्म मसाले,
- (vi) सिरका या एसिटिक अम्ल,
- (vii) मधु,
- (viii) खाद्य वनस्पति तेल।

जब तक परिरक्षित 'क' सहित विनियमों में अन्यथा उपबोधित न हो किसी खाद्य में वर्ग 1 परिरक्षी का मिलाया जाना निर्बंधित नहीं है।

परंतु यह तब जब कि वह खाद्य पदार्थ जिसमें वर्ग 1 परिरक्षी मिलाया गया है अध्याय 2 में अधिकथित विनिर्देशों के अनुरूप हो।

(ख) वर्ग 2 परिरक्षी निम्नलिखित होंगे :

- (i) बेंजोइक अम्ल जिसके अंतर्गत उसके लवण भी हैं;
- (ii) गंधकी अम्ल जिसके अंतर्गत उसके लवण भी हैं य और
- (iii) हैम, पिकिल्ड मांस जैसे खाद्य की बाबत सोडियम या पोटेशियम नाइट्रेट या नाइट्राइट;
- (iv) सॉर्बिक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसका सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम नमक भी है, कैल्शियम या सोडियम की प्रोपियोनेट, लैक्टिक अम्ल और अम्ल कैल्सियम फास्फेट;
- (v) नाइसीन;
- (vi) सोडियम और कैल्सियम प्रोपियोनेट;
- (vii) मिथाइल या प्रोपायल पैराहाइड्रोक्सी बेनजोएट;
- (viii) प्रोपियोनिक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसके एस्टर और लवण भी हैं;
- (ix) सोडियम डायसिटेट, और
- (x) सोडियम फोटाशियम और लैक्टिक अम्ल के कैल्सियम लवण।

(2) एक से अधिक वर्ग 2 परिरक्षी के प्रयोग का प्रतिषेध :

(i) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य में या उन पर एक से अधिक वर्ग 2 परिरक्षी का उपयोग नहीं करेगा :

परंतु जहां विनियम 3.1.4 (3) के नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में एक से अधिक परिरक्षी का उपयोग अनुकल्पतः अनुज्ञात किया गया है वहां विनियम 3.1.4 (3) में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, उन परिरक्षियों का एक या अधिक अनुकल्पों के साथ उपयोग किया जा सकेगा परंतु यह तब जब तक कि इस प्रकार उपयोग किए गए प्रत्येक परिरक्षी की मात्रा पूर्वोक्त सारणी



के स्तम्भ (3) में उस परिरक्षी के लिए विनिर्दिष्ट भागों में से उतनी संख्या में अधिक नहीं है जो उस अनुपात के आधार पर निकाला जाएगा जिसमें ऐसे परिरक्षियों को मिलाया गया है।

दृष्टांत— विनियम 3.1.4 (iii) के नीचे दी गई सारणी के मद 6 में विनिर्दिष्ट खाद्य समूह में सल्फर डाइआक्साइड या बेंजोइक अम्ल क्रमशः 40 भाग प्रति दस लाख या दो सौ भाग प्रति दस लाख के अनुपात में मिलाया जा सकता है। यदि दोनों परिरक्षियों का उपयोग मिलाकर किया जाता है और सल्फर डाइआक्साइड का अनुपात 20 भाग प्रति दस लाख है तो बेंजोइक अम्ल का अनुपात 100 भाग प्रति दस लाख के अनुपात से अधिक नहीं होगा।

(3) वर्ग 2 परिरक्षियों का उपयोग निर्बंधित है :

वर्ग 2 परिरक्षियों का उपयोग सांद्रता वाले निम्नलिखित खाद्य समूह में नीचे प्रत्येक के सामने दिए गए अनुपात तक किया जाएगा—

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	परिरक्षी	भाग प्रति दस लाख
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	सासेज और सासेस मीट, जिसमें कच्चा मांस, धान्य और मसाले हों	सल्फर डाइआक्साइड	450
2.	जैम या क्रिस्टलित, ग्लेसड या संसाधित फल या अन्य उत्पादों में संपरिवर्तन के लिए फल, फल मज्जा या रस (जो सूखे नहीं है) :	यथोक्त	
	(क) चेरी	यथोक्त	2,000
	(ख) स्ट्राबरी और रसबरी	यथोक्त	2,000
	(ग) अन्य फल	यथोक्त	1,000
3.	फल-रस सांद्रता	यथोक्त	1,500
4.	सूखे फल :		
	(क) खुमानी, आड़ू, सेब, नाशपाती और अन्य फल	यथोक्त	2,000
	(ख) किशमिश और साल्ताना	यथोक्त	750
5.	अन्य गैर एल्कोहोली शराब, स्कवाश, क्रश, फल सीरप, कार्डियल, फल रस और बाली जल जिसे तनुकरण के बाद प्रयोग किया जाएगा।	सल्फर डाइआक्साइड या बेंजोइक अम्ल	350 600
6.	जैम, मारमेलैड, परिरक्षित डिब्बाबंद चेरी और फल जैली	सल्फर डाइआक्साइड या बेंजोइक अम्ल	40 200
7.	क्रिस्टलित ग्रेस या कर्ड फल (जिसके अंतर्गत केनडाइड-पील फल भी है)	सल्फर डाइआक्साइड	150
8.	फल और फल मज्जा जो अनुसूची में अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं है	यथोक्त	350
9.	प्लांटेशन, सफेद चीनी, कयूब चीनी, डैक्सट्रोस गुड़ या जैगरी, मिश्री	यथोक्त	70
10.	खांडूसारी (सल्फर) और बूरा	यथोक्त	150
11.	परिष्कृत चीनी	यथोक्त	40
11.	कार्न फ्लावर और ऐसे ही स्टार्च	यथोक्त	100
12.	कार्न सीरप	यथोक्त	450
13.	डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बों को अंदर से सल्फरडाईआक्साइड रोधी रोगन से आलेपित किया जाएगा)	यथोक्त	100
14.	जिलेटिन	यथोक्त	1000
15.	बीयर	सल्फर डाईआक्साइड	70
16.	साइडर	यथोक्त	200

(1)	(2)	(3)	(4)
17.	एल्कोहाली वाइन	यथोक्त	450
18.	परोसने के लिए तैयार पेय	सल्फर डाईआक्साइड या बेंजोईक अम्ल	70 120
19.	ब्रिचड जिजर वीयर	बेंजोईक अम्ल	120
20.	कॉफी सारसत्व	यथोक्त	450
21.	फलों और सब्जियों से बने हुए अचार और चटनी	सल्फर डाईआक्साइड या बेंजोईक अम्ल	250 100
22.	टमाटर और अन्य सॉस	बेंजोईक अम्ल	750
23.	अचारी मीट और बेकन	सोडियम नाईट्राइट के रूप में व्यक्त सोडियम और/ या पोटेशियम नाइट्राइट	200
24.	कार्नाड बीफ	सोडियम नाईट्राइट के रूप में व्यक्त सोडियम और/ या पोटेशियम नाइट्राइट	100
25.	मांस खाद्य पदार्थ	यथोक्त	200
26.	डैनिश डिब्बाबंद केवयर	बेंजोईक अम्ल	50
27.	निर्जलित शाक	सल्फर डाईआक्साइड	2,000
28.	टमाटरप्यूरी और पेस्ट	बेंजोईक अम्ल	750
29.	सीरप और शर्बैत	सल्फर डाईआक्साइड या बेंजोईक अम्ल	350 600
30.	सॉठ	सल्फर डाईआक्साइड	2,000
31.	चीज या संसाधित चीज	सार्विक अम्ल जिसके अंतर्गत इसका सोडियम पोटेशियम और कैल्सियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) भी है या नाइसीन (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) नाइसिन	3,000 12.5
32.	फ्लॉर कन्फैक्शनरी	सार्विक अम्ल जिसके अंतर्गत इसका सोडियम पोटेशियम और कैल्सियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) भी है या नाइसीन (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) नाइसिन	1,500
33.	तली मछली (रैपरों में)	सार्विक अम्ल	केवल रैपरों में ही सार्विक अम्ल लगाया जाएगा।
34.	रसगुलले के लिए सूखा मिश्रण	सल्फर डाईआक्साइड	100

(1)	(2)	(3)	(4)
35	(क) सूप (डिब्बा बंद से भिन्न)	सल्फर डाइआक्साइड	150
	(ख) शुष्कित सूप	सल्फर डाइआक्साइड	1,500
	(ग) निर्जलित सूप सम्मिश्रण, जब कौनों से भिन्न आधानों में पैक किया गया हो।	सल्फर डाइआक्साइड	1,500
36.	फल और वनस्पति, पत्रक चूर्ण, फिग	सल्फर डाइआक्साइड	600
37.	बेक किए गए खाद्य के लिए आटा	सोडियम डायसेटेट या प्रोपियोनेट या मिथाइल प्रोपाइल हाइड्रोक्सी बेंजोएट	2,500 3,200 500
38.	परिरक्षित चपातियां	सार्विक अम्ल	1,500
39.	पनीर या छैना	सार्विक अम्ल और उसके सोडियम, या पोटेशियम कैल्सियम, लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) या प्रोपिओनिक अम्ल और उसके सोडियम या पोटेशियम लवण (प्रोपिओनिक अम्ल के रूप में संगणित)	2,000  2,000
40.	फैट ग्रैड	सार्विक अम्ल और उसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्सियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में परिकलित) या बेनजोइक अम्ल और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण (बेनजोइक अम्ल के रूप में परिकलित या दोनों)	1,000  1,000 1,000
41.	जैम, जेली, मार्मलेड परिरक्षी क्रिस्टलित काचित या पके हुए फल जिसके अंतर्गत पके हुए चेरी फल के छिलके भी हैं।	सार्विक अम्ल और इसका कैल्सियम पोटेशियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)	500
42.	बोतलों, पाउचों में वितरकों के द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेयों के लिए रसों, मुधुरस ओषधों में परिवर्तित करने के लिए परिरक्षी सहित फल रस सांद्रता	यथोक्त	100
43.	फल, रस (टिन, बोतलों या पाउचों में)	यथोक्त	200
44.	मधुरस ओषध (नेक्टर), बोतलों, पाउचों या वितरकों द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेय	यथोक्त	50
45.	पूनस	पोटेशियम सोरबेट (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)	1,000

## (4) वर्ग 2 परिरक्षी का मिश्रित खाद्यों में उपयोग

इन विनियमों के विनियम 3.1.4 (3) के अधीन सारणी में प्रत्येक मद के सामने वर्णित दो या अधिक खाद्यों या खाद्य समूहों के सम्मिश्रण में वर्ग 2 परिरक्षी का उपयोग उस सीमा तक निर्बंधित होगा जहां तक ऐसे परिरक्षी या परिरक्षियों का उपयोग ऐसे सम्मिश्रण में अंतर्विष्ट खाद्य का खाद्य समूहों के लिए अनुज्ञात है।

दृष्टांत - विनियम 3.1.4(3)के नीचे दी गई सारणी की मद 23 में विनिर्दिष्ट खाद्य में सल्फर डाइआक्साइड निर्जलित शाक में 2,000 भाग प्रति दस लाख के अनुपात में मिलाया जा सकता है। यदि यह खाद्य उक्त सारणी में दी गई मद 24 में विनिर्दिष्ट खाद्य, अर्थात् टमाटर प्यूरी और पेस्ट के साथ जहां बेंजोइक अम्ल 250 भाग प्रति दस लाख की सीमा तक अनुज्ञात है मिलाया जाता है तो इन दोनों खाद्य पदार्थों के समान भाग अंतर्विष्ट करने वाले सम्मिश्रण में सल्फर डाइआक्साइड और बेंजोइक अम्ल का अनुपात क्रमशः 1,000 भाग प्रति दस लाख और 125 भाग प्रति दस लाख होगा।

(5) नाइट्रेट और नाइट्राइट के प्रयोग पर निर्बंधन : किसी शिशु खाद्य में कोई नाइट्रेट या नाइट्राइट नहीं डाला जाएगा।

(6) चीज (कठोर) के सतही उपाय के लिए नाटामाइसिन का प्रयोग : खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(33) में में यथा विनिर्दिष्ट लेबल घोषणा के अधीन चीज (कठोर) के सतही उपचार के लिए नाटामाइसिन का प्रयोग निम्नलिखित शर्तों के अधीन रहते हुए किया जा सकेगा, अर्थात् -

(i) नाटामाइसिन के प्रयोग का अधिकतम स्तर 2 मि. ग्रा./डीएम<sub>3</sub> से अधिक नहीं होगा।

(ii) चीज (कठोर) में नाटामाइसिन की वेधन गहराई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी।

(iii) तैयार चीज (कठोर) में नाटामाइसिन का अधिकतम अवशिष्ट स्तर 1 मि.ग्रा./डीएम<sub>3</sub> से अधिक नहीं होगा।

## 3.1.5 प्रतिआक्सीकारक :

(1) "प्रतिआक्सीकारक" से वह पदार्थ अभिप्रेत है जो किसी खाद्य में मिलाए जाने पर, खाद्य की आक्सीकारक अवनति को (अवरु) करता है या रोकता है और इसके अंतर्गत चीनी, धान्य-तेल, आटा, हर्ब और गर्म मसाले नहीं आते हैं।

(2) प्रतिआक्सीकारक के उपयोग पर निर्बंधन : इन विनियमों के अध्याय 2 और परिशिष्ट 'क' में अन्यथा उपबंधित के सिवाय किसी खाद्य में लैसीथिन, एसकार्बिक अम्ल और टोकोफैरोल से भिन्न कोई प्रतिआक्सीकारक नहीं मिलाया जाएगा।

परंतु निम्नलिखित प्रतिआक्सीकारक जो प्रत्येक के सामने वर्णित सांद्रता से अधिक नहीं है, धी और मक्खन को छोड़कर खाद्य तेलों और वसाओं में मिलाए जा सकेंगे :-

1. एथिल गैलेट	}	या इसका मिश्रण	0.01. प्रतिशत
2. प्रोपिल गैलेट			
3. आक्टिल गैलेट			
4. डोडेसिल गैलेट			
5. एस्करोबाईल पाल्मीटेट		0.02 प्रतिशत	
6. ब्यूटिलित हाइड्राक्सीएनिसोल (बीएचए)		0.02 प्रतिशत	
7. सीट्रीक अम्ल		0.01 प्रतिशत	
8. टार्टरिक अम्ल		0.01 प्रतिशत	
9. गैलिक अम्ल		0.01 प्रतिशत	
10. रेजिन ग्वाइक		0.05 प्रतिशत	
11. टर्टियरी ब्यूटिल हाइड्रो क्विनाइन (टीबीएचक्यू)		0.02 प्रतिशत	

परंतु रसगुल्ला और वड़ा के सूखे सम्मिश्रण में ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) अधिक से अधिक 0.02 प्रतिशत हो सकता है जो उसके वसा के अंश के आधार पर संगणित किया जाएगा।

परंतु यह और कि विनियम 3.1.5 (2) में अनुज्ञात प्रतिआक्सीकारक का उपयोग 0.01 प्रतिशत से अनधिक की सांद्रता से अनुज्ञात सुरुचिकारकों में किया जा सकेगा।

परंतु यह और कि जब भी ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) का उपयोग पूर्ववर्ती परंतुक की मद सं. 1 से 4 में वर्णित प्रति आक्सीकारक के साथ मिलाकर किया जाए तो मिश्रण की मात्रा 0.02 प्रतिशत की सीमा से अधिक नहीं होगी।

परंतु यह भी कि घी और मक्खन में ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) 0.02 प्रतिशत से अधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह और भी कि फेट प्रेड में ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) या तृतीयक ब्यूटिल हाइड्रोक्विनान (टीबीएचक्यू) वसा आधार पर कजन में 0.02 प्रतिशत से अनधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह और भी कि खाने के लिए तैयार अनाजों में ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सानिसोल 0.005 प्रतिशत 50 पीपीएम से अनधिक हो सकेगा।

परंतु यह और भी कि पीने के लिए तैयार शिशु दुग्ध अनुकल्प में लेसिथिन और एसक्रोबिल पल्पेटेड अधिकतम क्रमशः 0.5 ग्राम/100 मि.ली. और 1 कि.ग्र./100 मि.ली. तक प्रयोग किया जा सकेगा।

परंतु यह और भी कि चिर्विंगम/बब्लगम में ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सानिसोल (बीएचए) 250 पीपीएम से अनधिक हो सकेगा।

(3) विटामिन डी की निर्मित में प्रति-आक्सीकारकों का उपयोग - विटामिन डी की निर्मित में, विनियम 3.1.5 (2) में विहित प्रति आक्सीकारक 0.08 प्रतिशत से अनधिक मात्रा में हो सकते हैं।

### 3.1.6 : पायसीकारक और स्थायीकारक :

(i) "पायसीकारकों और स्थायीकारकों" से ऐसे पदार्थ अभिप्रेत हैं जो, जब खाद्य में मिलाए जाते हैं तो जलीय साधन में तेल और वसा का या इसके विपरीत एक समान परिक्षेपण सुकर बनाने और/या ऐसे इमलशन को स्थायी करने के लिए समर्थ हैं और इनके अंतर्गत निम्नलिखित आते हैं, अर्थात् :-

ऐगार, एल्जिनिक अम्ल, कैल्सियम और सोडियम एल्जिनेट, केरगिन खाद्यगम, (जैसे कि गुआर, कराया, अरेविका, कोरोबीन, फरसिलरान, ट्रेगाकैन्थ, गम घट्टी) डेक्सट्रिन, साबिंडाल, पेक्टिन, सोडियम और कैल्सियम पैक्टेट, सोडियम सिट्रेट, सोडियम फास्फेट, सोडियम टार्टरेट, कैल्सियम लैक्टेट, लेसिथिन, एल्ब्यूमेन जिलेटिन, क्विलायला, परिवर्तित स्टार्च, जलापघटित प्रोटीन, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइड्स या डाइग्लिसराइड्स, कृत्रिम लिसिथिन, प्रोपिलीन ग्लाइकोसिस्टैरेट, प्रोपलीन ग्लाइकोल एल्जिनेट, मैथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सेलूलोस, सोडियम कार्बोक्सी मैथिल सेलूलोस, स्टेरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्लों के मोनोग्लिसराइड और डाइग्लिसराइड्स के एस्टर्स, मोनो स्टायरीन सोडियम सल्फोएसिरेट, वसीय अम्ल का साबिंडान एस्टर या संयोजन में पौली आक्सीएथिलीन साबिंडान, मोनोस्टीरेस्ट, सोडियम स्टीरोयल -2 लक्टीलेट और कैल्सियम स्टीरोयल 2 लक्टीरेट, वसीय अम्ल के पौलीग्लाइसिरल एस्टर और अंतः एस्टरीकृत रिसोनोलिक अम्ल के पौलीग्लाइसिरल एस्टर और वुड रेसिन (ईस्टर गम) के ग्लाइसिरल ईस्टर।

(2) पायसीकारक और स्थायीकारक के उपयोग पर निर्बंधन - किसी पायसीकारक या स्थायीकारक का उपयोग किसी खाद्य में वहां के सिवाय नहीं किया जाएगा, जहां पायसीकारक या स्थायीकारक के उपयोग को विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात किया गया है;

परंतु निम्नलिखित पायसीकारक या स्थायीकारक का उपयोग दूध और क्रीम में नहीं किया जाएगा, अर्थात् :

वसीय अम्ल का मोनोग्लिसराइड या डाइग्लिसराइड, कृत्रिम लेसिथिन, पाइल ऐनिग्लाइकोल स्टीरेट, प्रोपिलीन ग्लाइकोल एल्जिनेट, मैथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सैलूलोस, सोडियम कार्बोक्सीमैथिल सेलूलोस, स्टीरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइड्स और डाइग्लिसराइड्स के एस्टर, मोनो स्टीयरिन सोडियम सल्फोएसिरेट, वसीय अम्ल या संयोजन में सविंडान एस्टर

परंतु यह और कि वसीय अम्ल के पौलीग्लाइसिरल एस्टर और अंतः एस्टरीकृत रिसोनोलिक अम्ल के पौलीग्लाइसिरल एस्टर का बैकरी उत्पादों और चाकलेट में भार के आधार पर 0.2 प्रतिशत सीमा तक उपयोग किया जा सकेगा।

परंतु मोनो और डाइग्लिसराइड के डायसिटाइल टार्टरिक अम्ल ईस्टर्स का ब्रेड और केक में प्रयोग हो सकेगा।

(3) स्टार्च फास्फेट का उपयोग - स्टार्च फास्फेट जो गम अरेबिक का प्रतिस्थानी है, सीरप, आइसक्रीम पाउडर, सलाद, संसाधन और पुडिंग में 0.5 प्रतिशत की अधिकतम मात्रा तक उपयोग किया जा सकेगा।

(4) उपांतरित खाद्य स्टार्चों का उपयोग - उपांतरित स्टार्च (व्युत्पन्न स्टार्च) का उपयोग पकाए गए खाद्यों, कन्फेक्शनरी, सुवासकों, डेरी उत्पादों (जहां परिशिष्ट 'क' अध्याय 2 में पायसीकारक/स्थायीकारक का प्रयोग अनुज्ञात है), ग्लेजिज, आइसिंग, प्रेवी, चटनी, सूप, लेप में भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत सांद्रता तक किया जा सकेगा।

परंतु उपांतरित खाद्य स्टार्च (व्युत्पन्न स्टार्च) का स्नेक्स, शीतित आलू के उत्पादों, भूने हुए खाद्यों, और सलाद ड्रेसिंग/मायोनेज में भार के आधार पर अधिकतम पांच प्रतिशत सांद्रता तक उपयोग किया जा सकेगा।

(5) सुवासकों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग - सुरक्षिकारकों में पायसीकारक और स्थायीकारक मिलाए जा सकेंगे।

(6) फल उत्पादों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग - फल उत्पादों में निम्नलिखित पायसीकारकों और स्थायीकारकों को मिलाया जा सकेगा।

- (क) पेक्टिन
- (ख) सोडियम एल्जीनेट
- (ग) कैल्सियम एल्जीनेट
- (घ) एल्जीनिक अम्ल
- (ङ) प्रोपीलिन ग्लाइकोल एल्जीनेट।

(7) जमाए हुए डेजर्ट्स में पायसीकारकों और स्थायी कारकों का प्रयोग - जमाए हुए डेजर्ट्स में विनियम 3.1.6(1) के अधीन यथा परिभाषित पायसीकारकों और स्थायी कारकों को मिलाया जा सकेगा।

(8) विभिन्न खाद्यों में हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मेथिल सेल्यूलोस का प्रयोग : निम्नलिखित खाद्यों में हाइड्रोक्सी प्रोपाइल मेथिल सेल्यूलोज का प्रयोग नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ 3 में उल्लिखित अधिकतम स्तरों से अनधिक स्तर तक किया जा सकेगा :

क्र.सं.	खाद्य का नाम	अधिकतम स्तर
(i)	गैर-डेयरी व्हिप टोपिंग	2.0 प्रतिशत
(ii)	स्नेक्स, नमकीन, मध्याह्न भोज्य (लंच) मांस और कुक्कट उत्पाद, तुरंत मिश्रण जैसे इडली मिक्स, डोसा मिक्स, उपमा मिक्स, पोंगल मिक्स, पुलियोगोर मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, घड़ा मिक्स आदि, सलाद ड्रेसिंग /मायोनेज, प्रेवी, आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट, पडिंग और कस्टर्ड के लिए मिश्रण	1.0 प्रतिशत
(iii)	डेयरी आधारित पेयों के लिए मिश्रण	0.5 प्रतिशत

(9) जैनथन गोंद का प्रयोग - जैनथन गोंद का निम्नलिखित उत्पादों में प्रयोग किया जा सकेगा, अर्थात् -

- गैर-डेरी व्हिप टोपिंग - भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत
- बेकरी मिश्रण - भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत

(10) चीनी कन्फेक्शनरी में अम्ल उपचारित स्टार्च का प्रयोग : चीनी कन्फेक्शनरी में अम्ल उपचारित स्टार्च का प्रयोग जी एम पी आधार पर किया जा सकेगा।

### 3.1.7 : प्रतिपिण्डक

(1) प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) के उपयोग पर निर्बंधन

किसी खाद्य में प्रतिपिण्डक (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग वहां के सिवाय नहीं किया जाएगा जहां प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात है,

परंतु टेबल नमक, प्याज चूर्ण, लहसुन चूर्ण, फल चूर्ण और सूप चूर्ण में निम्नलिखित प्रतिपिण्डक (एंटीकेकिंग एजेंट) उन परिणामों में भी 2.0 प्रतिशत से अधिक न हों, या तो अकेले या संयुक्त रूप में, हो सकते हैं, अर्थात् :-

- (क) कैल्सियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट।
- (ख) कैल्सियम और मैग्नीशियम का फास्फेट।

(ग) कैल्सियम और मैग्नीशियम, एल्यूमिनियम या सोडियम या सिलिकोन डायक्साइड के सिलिकेट।

(घ) एल्यूमिनियम, अमोनियम, कैल्सियम, पोटेशियम या सोडियम के मायरिस्टेट पानीस्टेट या स्टीरेट।

परंतु यह और कि कैल्सियम, पोटेशियम या सोडियम फ़ैरोसाइनाइड की अकेले या संयोजन के साथ जिसे फ़ैरोसाइनाइड के रूप में अभिव्यक्त किया गया है, 10 मिलिग्राम/ किलोग्राम से अधिक मात्रा में साधारण लवण, आयोडीनयुक्त लवण और लौह प्रबलीकृत लवण में क्रिस्टल रूपांतरकों और प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) के रूप में उपयोग किया जा सकेगा।

3.1.8 : खाद्य तेलों और वसाओं में प्रतिफेनक (एंटीफोमिंग एजेंट)

(1) डाइमेथाइल पोलिसिलोक्सेन (खाद्य श्रेणी), खाद्य तेलों और वसाओं में गहराई तक वसा में तैलने के लिए 10 भाग प्रति दस लाख की अधिकतम सीमा तक प्रतिफेनक (एंटीफोमिंग एजेंट) के रूप में प्रयुक्त और किया जा सकेगा।

परंतु खाद्य तेल के वसीय अम्लों के मोनो और डाइग्लिसिराइड जैम, जैली और मारमलाड में प्रतिफेनक कारक के रूप में प्रयोग किए जा सकेंगे।

स्पष्टीकरण - इस विनियम के प्रयोजन के लिए "प्रतिफेनक" (एंटीफोमिंग एजेंट) से वह पदार्थ अभिप्रेत है जो अपहासकारी परिवर्तनों और फेनन की ऊंचाई को तापन के दौरान रोकता है।

3.1.9 : कन्फेक्शनरी में मोचन कर्मक का उपयोग :

(1) कन्फेक्शनरी में यदि प्रेडिसिलसिलिकन स्प्रे (डाइमेथिल पोलिसिलोक्सेन) का मोचन कर्मक के रूप में प्रयोग किया जाता है तो यह तैयार उत्पाद में 10 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

3.1.10 : सुवासक और संबंधित पदार्थ :

(1) सुवासक :

सुवासकों के अंतर्गत वासक पदार्थ, वासक सत्व या वासक निर्मितियां भी हैं, जो वासक गुणधर्म अर्थात् आहार को स्वाद या गंध या दोनों प्रदान करने के योग्य हैं। सुवासक निम्नलिखित तीन प्रकार के हो सकते हैं :-

(i) "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक वासक पदार्थ" क्रमशः ऐसी वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं जो मानवीय उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं तथा जो वनस्पति, कभी-कभी जान्तव कच्ची सामग्री से या तो उनकी प्राकृत अवस्था या प्रसंस्कृत रूप में मानवीय उपभोग के लिए अनन्वयता प्राप्त किए जाते हैं।

(ii) प्रकृति समरूप वासक पदार्थ ऐसे पदार्थ हैं जो एरोमैटिक कच्ची सामग्री से रासायनिक रूप में पृथक् किए जाते हैं या संश्लिष्ट रूप में अभिप्राप्त किए जाते हैं य वे रासायनिक रूप में उन पदार्थों के समरूप हैं जो मानवीय उपभोग के लिए आशयित प्राकृतिक उत्पादों में, चाहे वे प्रसंस्कृत हों या नहीं, विद्यमान होते हैं।

(iii) कृत्रिम वासक पदार्थ वे पदार्थ हैं जो मानवीय उपभोग के लिए आशयित प्राकृतिक उत्पादों में, चाहे वे प्रसंस्कृत हों या नहीं, परिलक्षित नहीं किए गए हैं।

(2) प्रति-आक्सीकारकों, पायसीकारकों और स्थायीकारकों तथा खाद्य परिरक्षकों का सुवासक में प्रयोग - सुवासकों में अनुज्ञात प्रति-आक्सीकारक, पायसीकारक और स्थायीकारक तथा खाद्य परिरक्षक हो सकेंगे।

(3) सुवासकों में प्रतिपिण्डक (एंटी केकिंग एजेंट) का प्रयोग : संश्लिष्ट ऐमरफोस सिलिकान डाइआक्साइड का चूर्ण सुवासक पदार्थों में अधिकतम दो प्रतिशत के स्तर तक प्रयोग किया जा सकेगा।

(4) सुवासक के प्रयोग पर निर्बन्धन - किसी खाद्य वस्तु में निम्नलिखित सुवासक का प्रयोग प्रतिषिद्ध है, अर्थात् :-

(i) कुमैरिन और डाइहाइड्रो कुमैरिन

(ii) टोनकाबीन (डिप्टेरिल आडोरेट), और

(iii) बीटा-एसारोन और सिनामिल एथरसिलेट;

(iv) ईस्ट्रगोल;

- (v) ईथाइल मिथाइल कीटोन
- (vi) ईथाइल-3-फिनाइलग्लाइसीडेट
- (vii) ईजीनाइल मिथाइल ईथर;
- (viii) मिथाइल : नेपथाइल कीटोन;
- (ix) पी. प्रोपाइलेनीसोल ;
- (x) सफरोल और आइसोसफरोल;
- (xi) थूजोन और आइसोथूजोन : और : थूजोन।

(5) वासक में विलायक - डाइएथीलीन ग्लाइकोल और मोनो एथिल वासकों में विलायक के रूप में प्रयुक्त नहीं किए जाएंगे।

### 3.1.11 : सुवास वृद्धिकारक का उपयोग

(1) मोनोसोडियम ग्लूटामेट - मोनोसोडियम ग्लूटामेट उत्तम विनिर्माण पद्धति (जी एम पी) के अनुसार, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (18) में यथा उपबधित समुचित लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए, परिशिष्ट 'क' में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार खाद्यों में मिलाया जा सकेगा। यह 12 मास से कम आयु के शिशु के उपयोग के लिए किसी खाद्य और निम्नलिखित खाद्यों में नहीं मिलाया जाएगा :-

उन खाद्यों की सूची जिनमें मोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात नहीं है

- (i) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद और इसमें मक्खन दूध भी सम्मिलित है।
- (ii) किण्वित और रैनेटिड दुग्ध उत्पाद (सादे), इसमें डेरी आधारित पेय सम्मिलित नहीं हैं।
- (iii) पास्तेरिफ़ाईड क्रीम
- (iv) विसंक्रमित, यूएचटी, क्विपिंग या क्विण्ड और वसा कम की गई क्रीम।
- (v) वसा और तेल, खाद्यान्न, दालें, तैलीय बीज और पीसा हुआ/ चूर्णयुक्त खाद्यान्न।
- (vi) मक्खन और सांद्रित मक्खन।
- (vii) ताजे फल
- (viii) सतही उपचार युक्त फल
- (ix) छिले या कटे फल
- (x) ताजे शाक, सतही उपचार किए गए फल, छिले या कटे फल
- (xi) क्षीरित शाक
- (xii) साबुत, टूटे हुए या फ्लेकड अनाज, इनमें चावल भी है।
- (xiii) अनाजों, फलों और स्टार्चों का आटा
- (xiv) पास्ता और नूडल्स (केवल शुष्कित उत्पाद)
- (xv) ताजा-मांस, पोल्ट्री और गेम, पूरे टुकड़े या कटे हुए या विखंडित।
- (xvi) ताजा मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टेशियन्स और इकाइनोडर्म्स भी सम्मिलित है।
- (xvii) प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टेशियन्स और इकाइनोडर्म्स भी सम्मिलित हैं।
- (xviii) ताजे अंडे, द्रव्य अंडे के उत्पाद, अंडे के बाष्पित उत्पाद।
- (xix) सफेद और अर्ध-सफेद चीनी (सुक्रोस और सेचारास, फ्रुक्टोस, ग्लूकोस (डेक्सट्रोस), जाइलोस, चीनी-विलेय और शर्बत, इन्वर्टिड चीनी (अंशतः) और इसमें मोलासिस, ट्रेकल और शुगर टोपिंग भी सम्मिलित हैं।



- (xx) अन्य चीनी और सीरप (जैसे ब्राउन चीनी और मैपल शर्बत)
- (xxi) मधु
- (xxii) नमक
- (xxiii) जड़ी-बूटियाँ, गर्म-मसाले और मसाले, सिजनिंग (नमक का प्रतिस्थानी) (नूडल्स और पास्ता के मसालों, मर्च के मसालों, प्याजी नमक, लहसुनी नमक, ओरियटल सिजनिंग मिक्स, टोपिंग-टू-सप्रिक्ल आन राइस, किण्वित सोयाबीन पेस्ट, खमीर से भिन्न )
- (xxiv) शिशु आहार और शिशु दुग्ध प्रतिस्थानी और इसके अंतर्गत शिशु फार्मूला और फालो-आन फारमूलेट भी हैं।
- (xxv) नौजवान बच्चों के लिए खाद्य (विनिंग फुड)
- (xxvi) प्राकृतिक खनिज जल और पैकेजबंद पेय जल
- (xxvii) फल-रसों के लिए सांद्रण (द्रव्य और ठोस)
- (xxviii) डिब्बाबंद और बोतलयुक्त (पास्तेरिफ़ाई) फ्रूट-नेक्टर
- (xxix) कॉफी और कॉफी का प्रतिस्थानी, चाय, इर्बल निषेचन और अन्य धान्य-पेय और इसके अंतर्गत बड़ेका नहीं है।
- (xxx) शराब
- (xxxi) मारगरीन
- (xxxii) फैट-फ़्रेड
- (xxxiii) फल और शाक उत्पाद, वहाँ के सिवाय जहाँ इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' के अधीन मोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात है।
- (xxxiv) कार्बनिकृत जल
- (xxxv) बेकिंग चूर्ण
- (xxxvi) अगरेट
- (xxxvii) सबूतदना
- (xxxviii) प्लाटेशन चीनी, जैगरी और बूरा
- (xxxix) आइस-कॉर्डेज
- (xxxx) आइस-क्रीम और शीतित डेजर्ट
- (xxxxi) कोका बटर
- (xxxxii) सैकरिन
- (xxxxiii) माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य और दुग्ध आधारित खाद्य
- (xxxxiv) डबल रोटी (ब्रेड)
- (xxxxv) विनेगर
- (xxxxvi) चीनी कंफैक्शनरी, टॉफी, लाजेंज
- (xxxxvii) चाकलेट
- (xxxxviii) पान मसाला
- (गसपग) एल्कोहोली पेय

3.1.12 : प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक (अम्ल, क्षारक और लवण) :

(i) "प्रच्छादक" से ऐसे पदार्थ अभिप्रेत हैं, जो धातुओं के प्रतिकूल प्रभाव का निवारण करते हैं जिससे खाद्यों का आक्सीकृत विघटन उप्रेरित होता है और कीलेट बन जाते हैं और इस प्रकार विरंजीकरण, अपस्वाद और विरसता का अवरोधन होता है।

(ii) "उभय प्रतिरोध" से ऐसे द्रव्य अभिप्रेत हैं जो भण्डारण या प्रसंस्करण उपायों के दौरान आम्ल और क्षारीय परिवर्तनों को रोकने के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं य इस प्रकार वे खाद्यों के सुवास को सुधारते हैं और स्थायित्व को बढ़ाते हैं।

(1) प्रचादकों और उभय प्रतिरोधकों के उपयोग पर निर्बंधन :

जब तक कि इन नियमों में अन्यथा उपबोधित न हो, नीचे की सारणी के स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट प्रच्छादकों और उभय प्रतिरोधकों को उन खाद्य समूहों में, जो उक्त सारणी के स्तम्भ 2 में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं उस सांद्रता में प्रयोग किया जा सकेगा जो उन अनुपातों से अधिक नहीं हैं जो उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

सारणी

प्रच्छादकों और उभय प्रतिरोधकों के नाम	खाद्य समूह	उपयोग का अधिकतम स्तर (भाग प्रति 10 लाख) (पीपीएम) (मि. ग्रा./कि.ग्रा.)
(1)	(2)	(3)
1. एसेटिक अम्ल	(i) आम्लीकारक, उभय प्रतिरोधक और निप्रभावक-पेयों और हल्के सुपेयों में (ii) डिब्बा बंद शिशु खाद्य	जी.एम.पी. द्वारा सीमित 5,000
2. एडीपीक अम्ल	लवण प्रतिस्थानी और आहार खाद्य	250
3. कैल्सियम ग्लूकोनेट	अवलहों में	2,500
4. कैल्सियम कार्बोनेट	अनेक खाद्यों में निप्रभावक के रूप में	10,000
5. कैल्सियम आक्साइड	विनिर्दिष्ट डेरी उत्पाद में निप्रभावक के रूप में	2,500
6. साइट्रिक अम्ल मैलिक अम्ल	कार्बनीकृत पेय और विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
7. डीएल लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
8. एल(उ) लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
9. फास्फोरिक अम्ल	पेय हल्के सुपेय	600
10. पौलीफास्फेट जिसमें छह फास्फेट अर्धांश से कम हों	(क) प्रसंस्कृत पनीर ब्रेड (ख) दुग्ध निर्मितियां (ग) केक सम्मिश्रण (घ) प्रोटीन खाद्य	40,000 4,000 10,000 4,000
11. एल (+) टारटरिक अम्ल	आम्लीकारक	600
12. कैल्सियम डायसोडियम इथाइलीन डाई अमीन टेट्रा एसीटेट	(i) ऐसे इमल्शन जिनमें परिष्कृत वनस्पति तले, अंडे, सिरका लवण, चीनी और मसाले सम्मिलित हैं; (ii) सलाद का मसाला; (iii) सैन्डविच प्रेड;	50
13. फ्यूमरिक अम्ल	विविध खाद्यों में आम्लीकरण के रूप में	3000 पीपीएम

टिप्पण : डी एल लैक्टिक अम्ल और एस(उ) टारटरिक अम्ल को 12 मास से कम आयु के बच्चों के लिए उद्दिष्ट किसी खाद्य में नहीं मिलाया जाएगा (लैक्टिक अम्ल उस विनिर्देश के अनुरूप भी होगा जो भारतीय मानक संस्था द्वारा अधिकथित है)।

3.1.13 काष्ठ रैजिन (एस्टर गम) के ग्लिसिरॉल एस्टर का उपयोग :

काष्ठ रैजिन (एस्टर गम) के ग्लिसिरॉल का उपयोग 100 पीपीएम अधिकतम सीमा से अधिक नहीं होगा, जब उसका उपयोग सुवास पायस, मृदुपेय सांद्रक और कार्बनिकृत जल में किया जाए।

3.1.14 : सुक्रोस ऐसीटेट आइसोब्यूटाइरेट का उपयोग :

सुक्रोस ऐसीटेट आइसोब्यूटाइरेट का अधिकतम सांद्रण 300 पीपीएम से अधिक नहीं होगा, जब उसका उपयोग क्लाउडिंग एजेंट के रूप में एल्कोहाल रहित पेयों में किया जाए।

3.1.15 खाद्यों में लैक्टुलोज शर्बत का उपयोग :

(i) लैक्टुलोज शर्बत का उपयोग ऐसी विशेष दुग्ध आधारित शिशु खाद्य विनिर्मितियों में, जो चिकित्सीय सलाह से ली जाएं, तैयार खाद्य के 0.5 प्रतिशत अधिकतम स्तर तक किया जा सकेगा और इसकी लेबल पर घोषणा की जाएगी।

(ii) बेकरी उत्पादों में लैक्टुलोज शर्बत का उपयोग भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक किया जा सकेगा।

3.1.16 : डायामिथाइल डाइकार्बोनेट का प्रयोग :

डायामिथाइल डाइकार्बोनेट फल पेयों, पीने के लिए तैयार चाय, आइसोटोनिक/ स्पोर्ट्स पेयों और सुवसित जल में 250 मि.ग्रा./लीटर तैयार उत्पाद में अधिकतम 200 मि.ग्रा./लीटर मिथाइल अंश के अधीन रहते हुए प्रयोग किया जा सकेगा।

3.1.17 : विनिर्दिष्ट सीमाओं में उपयोग किए जाने वाले अन्य पदार्थ :

नीचे दी गई सारणी के स्तंभ (2) में उल्लिखित खाद्य में स्तंभ (1) में विनिर्दिष्ट पदार्थों का उपयोग उक्त सारणी के स्तंभ (3) में विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होगा, अर्थात् :

सारणी

पदार्थ	खाद्य	उपयोग की अधिकतम स्तर (पीपीएम) (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
(1)	(2)	(3)
1. अमोनियम कार्बोनेट	पके हुए खाद्य कन्फेक्शन	5,000
2. अमोनियम बाइकार्बोनेट	-यथोक्त-	जी एम पी
3. बेकिंग पाउडर	पके हुए खाद्य	जी एम पी
4. अमोनियम परसलफेट	-यथोक्त-	2,500
5. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
6. कैल्सियम फास्फेट	-यथोक्त-	2,500
7. कैल्सियम कार्बोनेटडीएल	-यथोक्त-	5,000
8. पोटेशियम ब्रोमेट और/या पोटेशियम आयोडेट	-यथोक्त-	50
9. अमोनियम क्लोराइड	-यथोक्त-	500
10. कवक अल्फा-एमिलेस	-यथोक्त-	100

(1)	(2)	(3)
11. सोडियम स्टियरी 1.2 कैल्सियम स्टियरी का लैक्टोमेट (अकेले या संयुक्त रूप में)	-यथोक्त-	5,000
12. एल-सिस्टीन मोनोहाइड्रोक्लोराइड	-यथोक्त-	90
13. बेनजायल परआक्साइड	बेकरी के लिए आटा	40
14. पोटैसियम ब्रोमेट	-यथोक्त-	20
15. ऐस्कार्बिक अम्ल	-यथोक्त-	200
16. ग्लूकोनोडेल्टा	मंसाधित्र मांस या मांस उत्पाद	5,000
17. क्लोरीन	बेकरी के लिए आटा	2,000
18. ऐस्कार्बिक अम्ल/ आइसोऐस्कार्बिक अम्ल और इसके लवण (अकेले या संयुक्त रूप से)	कार्नाड बीफ, मध्याह्न भोज्य मांस (लंच मीट), पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद भटन और बकरा मांस।	500
19. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त फास्फेट (प्राकृतिक रूप से विद्यमान और मिलाया गया)	लंच मीट, पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मांस।	8000

### 3.1.18 : खाद्य योज्यक का पूर्वावशिष्ट :

अध्याय 5 विनिर्दिष्ट मानकों के प्रयोजन के लिए "पूर्वावशिष्ट" सिद्धांत ऐसे योज्यकों की विद्यमानता को लागू होता है, जैसे रंग, सुवासक, प्रति-आक्सीकारक, प्रतिकेकक, पायसीकारक और स्थायीकारक तथा खाद्य में परिरक्षक, जो ऐसी कच्ची सामग्री या अन्य संघटकों के उपयोग के परिणामस्वरूप होते हैं जिनमें इन योज्यकों का उपयोग किया गया था। संदूषकों का होना इस प्रयोजन के अंतर्गत नहीं आता है।

पूर्वावशिष्ट के सिद्धांत को लागू करके खाद्य में योज्यक की विद्यमानता साधारणतया तब तक अनुज्ञेय है, जब तक कि नियमों में या परिशिष्ट 'ख' में अन्यथा विनिर्दिष्ट रूप से प्रतिषिद्ध न हो परंतु यह तब जब कि कच्ची सामग्री या अन्य संघटकों के माध्यम से पूर्वावशिष्ट सहित कुल योज्यक इस प्रकार अनुज्ञात अधिकतम मात्रा से अधिक न हो।

### 3.2 : योज्यकों के मानक :

#### 3.2.1 खाद्य रंग :

विभिन्न खाद्य रंगों के मानक विशेषताओं सहित नीचे दी गई सारणी में विनिर्दिष्ट किए गए हैं :

1. टोर्टजीन	
सामान्य नाम	- टोर्टजीन
पर्याय	- एफडी और सी पीला सं. 5, ई.ई.सी. सं. ई. 102, एल.गेब 2 सी.आई. खाद्य पीला 4
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.)	- पीला
रंग सूचकांक (1975)	- सं. 19140
वर्ग	-(1975)मोनाआजो
रासायनिक नाम	- 5-हाइड्रोक्सी -1-पी-सल्फोफेनिल -4 - (पी सल्फोफेनिलजो) पीराजोल - 3-कार्बोक्सीलिक अम्ल का ट्रिसोडियम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- सी16एच9एन4ओ9एस2एनए3
आणविक भार	- 534.37
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में अल्प विलेय

## साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए 105 ± 10 सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशतता	87
2.	1350 से.ग्रे. पर झुक्क किए जाने पर हानि और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट की द्रव्यमान में प्रतिशतता	13
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान में प्रतिशतता	0.2
4.	संयोजित ईंधन निष्कर्षण द्रव्यमान, प्रतिशतता	0.2
5.	सहायक रंजक, (लोवर सल्फोनेट रंजक जिसमें आरेंज-II का ट्रेस सम्मिलित है) द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	1.0
6.	रंजक मध्यवर्ती, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

## 2. सूर्यास्त पीला (सनसेट येलो)

सामान्य

- सूर्यास्त पीला (सनसेट येलो)

पर्याय

- एफ.डी. और सी. पीला सं. 6, जीनस नारंगी एस. सी. 1, खाद्य पीला 3, एल.नारंगी 2, जोन सीलॉइल, ई.ई.सी. क्रम सं. ई 10

आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग

- नारंगी

रंग सूचकांक सं. (1975)

- सं. 15985

वर्ग

- योनोआजो

रासायनिक नाम

- 1.(4.सल्फोफिनालाजो) 2.नापथोल-6. सल्फोनिक अम्ल का डिसोडियम लवण।

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>10</sub>एच<sub>10</sub>एन<sub>2</sub>ओ<sub>7</sub>एस<sub>2</sub>एनए<sub>2</sub>

आणविक भार

- 452.37

विलेयता

- जल में घुलनशील एथेनाल में अल्प विलेय

## साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

सूर्यास्त पीला, एफ.सी.एफ. के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए 105 उ 10 सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
2.	1350 सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	3.0
6.	रंजक मध्यवर्ती, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

### 3. एरिथ्रोसिन

सामान्य	- एरिथ्रोसिन
पर्याय	- एफ.डी. और सी. राल सं. 3, सी. आई. खाद्य लाल 14, एल.बी.राट1
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 45430
वर्ग	- जैन्थीन
रासायनिक नाम	- 2', 4', 5', 7', का टेट्रायोडो फ्लोरिसिन का डिसोडियम या डिफोटेसियम लवण
मूलानुपाती सूत्र	- $C_{20}H_{16}O_5$ आई <sub>4</sub> एनए <sub>2</sub>
आणविक भार	- 879.87 (डिसोडियम लवण)
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में विलेय
साधारण अपेक्षाएं	

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

#### सारणी

#### एरिथ्रोसिन के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87
2.	135° सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	ईथर निष्कर्षणीय पदार्थ (अल्कालीन) द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	अकार्बनिक आयोडाइड, सोडियम, आयोडीड के रूप में द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.1
6.	फ्लूरेसिन के सिवाय, सहायक रंजक पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	4
7.	फ्लूरेसिन मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	20
8.	रंगने वाले पदार्थों से भिन्न कार्बनिक सम्मिश्रण (क) ट्राइआयोडोरेसोरेसिनल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
	(ख) 2.(2.4.डाइहाइड्राक्सी, 3, 5.डी ओयोडोबेनजायल) बेंजोइक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
9.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	10
10.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	3
11.	जस्ता, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	50
12.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

#### 4. इंडिगो कार्मीन

सामान्य

पर्याय

आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग

रंग सूचकांक सं. (1975)

वर्ग

रासायनिक नाम

मूलानुपाती सूत्र

आणविक भार

विलेयता

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- इंडिगो कार्मीन

- इंडिगोटिन, एफ.डी.एंड सी.नीला सं. 2, सीआई 1, खाद्य नीला 2, ई. ई.सी. क्रम सं. ई.132 एल.नीला 2

- नीला

- सं. 73015

- इंडिगोइड

- इंडिगोटिन-5, का डिसेडियम लवण, 5'-डाइसल्फोनिक अम्ल

- सी<sub>16</sub>एच<sub>8</sub>एन<sub>2</sub>ओ<sub>8</sub>एस<sub>2</sub>एनए<sub>2</sub>

- 466.36

- जल में विलेय एथेनाल में विलेय

सारणी

इंडिगो कार्मीन के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटीग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	85
2.	1350 सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	1.0
6.	आइसटिन सल्फोनिक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

### 5. $\beta$ कैरोटीन

$\beta$  कैरोटीन जब बेंजीन-मैथानोल घोल से क्रिस्टलीकृत किया जाता है, गहरे बेंगनी षटकोणीय प्रिजमों के रूप में या पेट्रोलियम ईथर से लाल विषमललांश लगभग चतुष्कोणीय प्लेटों के रूप में अभिप्राप्त होता है :-

पर्याय	सी. आई. नेचुरल येलो 26
रंग सूचकांक (1956)	- सं. 75130
वर्ग	- कैरोटोनाइड
रासायनिक नाम	- आल ट्रांस बी (६) कैरोटीन
मूलानुपाती सूत्र	- सी <sub>49</sub> एच <sub>36</sub>
आणविक भार	- 536.89
गलनांक	- 1830 ± 1° सें. ग्रे.

विलेयता - कार्बन डाइसल्फाइड, बेंजीन और क्लोरोफार्म में विलेय, सामान्य डेकोन, साइक्लोहेक्सीन ईथर, पेट्रोलियम ईथर और तेलों में साधारण विलेय, मेथानोल और इथनोल में लगभग अविलेय य जल में अविलेय।

स्पेक्ट्रो-फोटोमीट्रिक अपेक्षा - साइक्लोडेकोन (लगभग 0.2 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.लि.) तथा 1 सें. मीटर सेल में आलट्रान्स  $\beta$  कैरोटीन के अधिकतम अवशोषण का तरंग दैर्घ्य 456 एमयू से 484 एमयू क्षेत्र होगा। 330 एमयू से 355 एमयू क्षेत्र में कोई सिस पीक नहीं होगा।

क्लोरोफार्म में  $\beta$  कैरोटीन का घोल एंटीमानी ट्राइक्लोराइड घोल के मिलाने पर गहरे नीले रंग का होगा जिसका अधिकतम अवशोषण 590.एमयू के तरंग दैर्घ्य पर होगा।

रंग प्रतिक्रिया - जब क्लोरोफार्म में  $\beta$  कैरोटीन के 0.2 प्रतिशत घोल के 2 मिली लीटर में 2 मिली लीटर सांद्रित सल्फ्यूरिक अम्ल मिलाया जाए तो अम्ल परत नीली हो जाएगी।

पदार्थ की न्यूनतम शुद्धता 96.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी -

आर्सेनिक (एस(A <sub>s</sub> ))	3 भाग प्रति दस लाख
सीसा (एस(P <sub>b</sub> ))	10 भाग प्रति दस लाख
भारी धातु	40 भाग प्रति दस लाख

और निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा :-

(i) सहायक रंजक पदार्थ भार के - 3 अधिकतम आधार पर प्रतिशतता



(ii) सल्फेटिकृत भस्म, कुल रंजक - 0.1 अधिकतम पदार्थ की प्रतिशतता

6. क्लोरोफिल : वनस्पति का हरा वर्णक, क्लोरोफिल निष्काशित किया जाता है और विभिन्न खाद्य वस्तुओं में रंजक पदार्थ के रूप में व्यापक रूप में उपयोग किया जाता है।

पर्याय	सी.आई.-नेचुरल ग्रीन 3 य लिबे/समितेल ग्रीन नं-1
रंग सूचकांक सं. (1956)	- सं. 75810
रंग सूचकांक सं. (1924)	- सं. 12499
रंग	- हरा
वर्ग	- फोरबिन (डाइआइफोर्बिन)
रासायनिक नाम	- क्लोरोफिल क. मैग्नीशियम कम्प्लेक्स आफ 1, 3, 5, 8. टेटामिथाइल 4. इथाइल- 2. फिनाइल-9. कीटो-10 कार्बोमिथाक्सी फोर्बिफाइस्टाइल-7. प्रोपियोनेट -क्लोरोफिल ख-मैग्नीशियम कम्प्लेक्स आफ 1, 5, 8. टेटामिथाइल 3. फार्मिल 4. इथाइल-2 फिनाइल-9 कीटो-10. कार्बोमिथाक्सी फोर्बिफाइस्टाइल-7. प्रोपियोनेट।
मूलानुपाती सूत्र	- क्लोरोफियालक क. सी 55एच72 ओ 5एन4एमजी - क्लोरोफियालक ख. सी 55 एच 72 ओ 5 एन 4 एमजी
आणविक भार	- क्लोरोफिल क. 893.54 - क्लोरोफिल ख. 907.52

साधारण : यह पदार्थ क्लोरोफिल-डी ग्रेडेशन उत्पादों का घना गहरा हरा, जलीय, एथानालीय, अथवा तेलीय घोल होगा। यह एथानाल ईथर, क्लोरोफार्म और बेंजीन में विलेय होगा।

पहचान परीक्षण : एथानाल में क्लोरोफिल का घोल गहरे लाल प्रतिदीप्ति के साथ नीला होगा।

ब्राउनफेज प्रतिक्रिया : जब क्लोरोफिल के हरे ईथर या पेट्रोलियम ईथर घोल को पोटेशियम डाइआक्साइड के 10 प्रतिशत घोल की छोटी मात्रा के साथ मैथेनॉल में अभिक्रिया की जाए जो रंग भूरा हो जाएगा जो शीघ्र ही वापिस हरा होने लगेगा।

टिप्पण : यह परीक्षण केवल तभी लागू होता है जब क्लोरोफिल की क्षारों के साथ अभिक्रियित न किया गया हो।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमाएं इस प्रकार होंगी :

आर्सेनिक (एस(As))	3 पीपीएम
सीसा (एस (Pb))	10 पीपीएम
ताम्र (एस (cu))	30 पीपीएम
ज़िंक (एस (Zn))	50 पीपीएम

पदार्थ निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :-

क्लोरोफाइल - मैग्नेशियम कम्प्लेक्स

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल संयोजित फेईथोफाइटिनेस और उनके मैग्नेशियम कम्प्लेक्स की भार के आधार पर प्रतिशतता	10
	अवशिष्ट विलायक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. ऐसीटोन, मिथानॉल, ईथानॉल, प्रोपेन-2, ऑर्गेल, हेक्सेन	50
2.	डिक्लोरोमिथेन	10

7. कैरामेल - यह खाद्य श्रेणी के कार्बोहाइड्रेटो या उनके संयोजनों से खाद्य श्रेणी के अम्लों, क्षारों या लवणों के साथ तैयार किया जाएगा। यह चार प्रकार के होंगे, अर्थात् :-

टाइप-I - सादा कैरामेल- यह कार्बोहाइड्रेटों को अम्लों या क्षारों या उनके लवणों के साथ या उनके बिना, गर्म करके तैयार किया जाएगा। अमोनियम या सल्फाइड संयोजनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

टाइप-II - कास्टिक सल्फाइड कैरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों को सल्फाइड संयोजनों के साथ अम्लों या क्षारों या उनके लवणों के साथ या उसके बिना, ऊष्मा देकर तैयार किया जाएगा। इसमें अमोनियम संयोजनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

टाइप-III - अमोनियम प्रसंस्कृत कैरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों या अमोनियम संयोजन के साथ अम्लों या क्षारों सहित या उनके बिना ऊष्मा द्वारा तैयार किया जाएगा, सल्फाइड का उपयोग नहीं किया जाएगा।

टाइप-IV - अमोनियम सल्फाइड कैरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों को सल्फाइड और अमोनियम दोनों के संयोजनों के साथ अम्लों या क्षारों या उनके लवणों सहित या उनके बिना गर्म करके तैयार किया जाएगा।

#### कच्ची सामग्री

1. कार्बोहाइड्रेटस - कैरामेल निम्नलिखित कार्बोहाइड्रेटों या उनके मिश्रण से तैयार किया जाएगा :-

सुक्रोज, ग्लूकोज, फ्रुक्टोज, प्रतीर्ण शर्करा, लैक्टोज, माल्ट सिरप, मोलेसेज, स्टार्च हाइड्रोलिस्टेट और उनके भाग और/या उनके पोलीमर।

2. अम्ल और क्षार - उपयोग किए गए अम्ल सल्फ्यूरिक अम्ल एसिटिक अम्ल या साइट्रिक अम्ल होंगे और उपयोग किए गए क्षार, सोडियम, पोटेशियम या कैल्सियम या हाइड्रोक्साइड या उनके मिश्रण होंगे।

जहां अमोनियम संयोजनों का उपयोग किया जाता है तो वह निम्नलिखित में से एक या एक से अधिक होंगे -

अमोनियम हाइड्रोक्साइड

अमोनियम कार्बोनेट या बायकार्बोनेट

अमोनियम फास्फेट

अमोनियम सल्फेट

अमोनियम सल्फाइड, बायसल्फाइड और मेटासल्फाइड

जहां सल्फाइड का उपयोग किया जाता है तो वह निम्नलिखित संयोजन में से एक या एक से अधिक होंगे :-

यह गहरा भूरे से काले द्रव या ठोस पदार्थ होगा जिसकी जली शर्करा की विशेष गंध और सुरक्षिपूर्ण कटु स्वाद होगा। इसका घोल जब ग्लास प्लेट की पतली परत पर फैलाया जाए तो इसे समांगी, पारदर्शी दिखना चाहिए और वह लालिमा लिए हुए लाल भूरे रंग का होना चाहिए। यह जल में विलेय होगा। यह बाह्य रंगीन पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें अनुज्ञात पायसी-कारक और स्थायीकारक एजेंट अंतर्विष्ट होंगे।

#### सारणी 1 - कैरामेल के लिए नेमी परीक्षण

क्र.सं. विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II कास्टिक सल्फाइड	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइड अमोनियम
1. ठोस अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रतिशत	62.77	65.72	53.83	40.75
2. रंग तीव्रता, द्रव्यमान प्रतिशत	0.01. 0.12	0.06.0.10	0.08.0.36	0.10.0.60
3. अमोनिकल नाइट्रोजन, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	0.01	0.01	0.4	0.5
4. मिथाइलिमाईडाजोल	-	-	अधिकतम 300 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य	अधिकतम 1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 250 मि.ग्रा./कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य

क्र.सं. विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II कास्टिक सल्फाइट	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइट अमोनियम
5. सीसा (पी.बी.) मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	5	5	5	5
6. आर्सेनिक (एस) मि.ग्रा. / कि.ग्रा. (अधिकतम)	3	3	3	3

टिप्पण : अमोनिकल नाइट्रोजन की आवश्यकता क्रम सं. 2 में विहित न्यूनतम रंजक तीव्रता वाले उत्पाद के रंग पर आधारित है जो अमोनिकल नाइट्रोजन की आनुपातिक उच्चतर दरों पर उच्चतर रंजक तीव्रता वाले उत्पादों को लागू होगा।

परीक्षण टाइप :

सामग्री नीचे सारणी 2 में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी।

धात्विक अशुद्ध ताओं को छोड़कर सभी अपेक्षाएं ठोस आधार पर होंगी।

सारणी 2 - कैरामेल के लिए टाइप परीक्षण अपेक्षाएं

क्र.सं. विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II कास्टिक सल्फाइट	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइट अमोनियम
1. कुल सल्फर द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.3	1.3.2.5	अधिकतम 0.3	14.10.0
2. सल्फर डाइआक्साइड (एसओ <sub>2</sub> )	-	अधिकतम 0.2औ	-	अधिकतम 0.5औ
3. कुल नाइट्रोजन द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.1	अधिकतम 0.2	1.3.6.8	05.7.5
4. भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. (अधिकतम)	25	25	25	25
5. 2.एसिटिल-4.अट्राहाइड्रक्सी बुटालिमिडजोल (टीएचआई)	-	-	अधिकतम-40 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 25 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य	-
6. पारा (एचजी) मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	0.1	0.1	0.1	0.1
7. तांबा (सीयू) मि.ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम	20	20	20	20

सामग्री को एम्बर रंगीन ग्लास का उच्च घनत्व के पालीथिलोन आधानों या अल्प वायु कोष्ठ के साथ यथा संभव अच्छी तरह बंद किए गए किन्हीं अन्य उपर्युक्त आधानों में भरा जाएगा। आधान इस प्रकार होंगे जो अंतर्वस्तुओं को धातु या अन्य अशुद्ध ताओं के संदूषण से बचा सकें।

8. अन्नाटो

वर्ग

- कोरोटिनाइड

कोड संख्या

- सीआई (1975) सं. 75120 - सीआई (1975) प्राकृतिक नारंगी 4 ईएफसी सं. ई.160ख

रासायनिक नाम

- तेल में अन्नाटो जिसके कई रंगीन संघटक अंतर्विष्ट हैं और जिनमें मुख्य एकल बिक्सिन है जो दोनों सिरा और ट्रांस रूपों में विद्यमान हो सकता है। इसमें बिक्सिन के तापीय अपकर्षण उत्पाद भी विद्यमान हो सकेंगे।

विलेयता

- जल में विलेय अन्नाटो में, जो मुख्य रंजक सिद्धांत के रूप में सोडियम या पोटेशियम लवण में बिक्सिन का हाइड्रोलिसिस उत्पाद नारबिक्सिन अंतर्वस्तु है, सिस और ट्रांस दोनों रूप में दे सकेंगे

मूलानुपाती सूत्र

- बिक्सिन सी<sub>25</sub>एच<sub>30</sub>ओ<sub>4</sub> - नारबिक्सिन सी<sub>24</sub>एच<sub>28</sub>ओ<sub>4</sub>

आणविक भार

- बिक्सिन 394.50 - नारबिक्सिन 380.48

सामग्री निम्नलिखित दो प्रकार की होगी :

- (क) मक्खन और अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए तेल में घोल, और  
(ख) चीज तथा अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए जल में घोल।

सामान्य :

सामग्री केवल बिकसा आरोलाना एल के पौधे से ही निकाली जाएगी और इसमें कोई बाह्य रंगीन पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होगा। इसे अनुज्ञप्त स्थानों पर स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन प्रसंस्कृत, पैक, मंडारित और वितरित किया जाएगा।

(i) मक्खन और अन्य खाद्य उत्पादों के उपयोग के लिए तेल में अन्नाटों रंग का घोल :-

विलय या घोल के रूप में, तेल में अन्नाटो निष्कर्ष वनस्पति तेल में बीजों के बाह्य विलेपनके निष्कर्षण द्वारा तैयार किया जाएगा। तेल में अन्नाटो घोल की तैयारी में केवल खाद्य वनस्पति तेलों को या तो अकेले या संयोजनकरके उपयोग किया जाएगा।

तेलों में अन्नाटो रंग का घोल स्पष्ट होगा और 15 डिग्री सेंटीग्रेड पर उपयुक्त आधानों में वैसा ही बना रहेगा किंतु स्टियरिन का थोड़ा जमाव होगा या घोल के रूप में होगा। बिकसन अंतर्विष्ट को 0.24 प्रतिशत तक लाने के लिए घोल तनुकरण करने पर वह साफ घोल होगा।

रंग

जब 1 सें.मी. कोशिका स्पैक्ट्रोफोटिकली। कैलोरिमैट्रिकली के साथ लोबीबांड टिटामेंटर में मापा जाए जब 1:1000 ( भा./अ. ) के तनुकरण एमिल एसिस्टेट में घोल कारण निम्नलिखित से कम नहीं होगा :

पीला यूनिट	5.0
लाल यूनिट	0.4

या एक सेंटीमीटर की द्रव गहराई पर निम्नलिखित अकार्बनिक घोल के रंग से कम नहीं होगा जो दिन के प्रकाश में लगभग प्रकाश में उपयोग के लिए निकटतम प्रकार में प्लंजर प्रकार के कैलरी मीटर में कथित तनुकरण से मेल खाता हुआ हो सकेगा।

पोटाशियम बायक्रोमेट	- 0.320
कोबाल्ट अमोनियम सल्फेट	- 2.02 ग्राम
(सीओएसओ4(एनएच4) एसओ4 6एच2ओ)	
सल्फ्यूरिक अम्ल (अपेक्षित घनत्व) 1.84	- 2 मि.ली.
आसवित जल	- एक लिटर तक घोल बनाने के लिए

यह अधिकर्मक, विश्लेषणात्मक अधिकर्मक श्रेणी का होगा। यद्यपि घोल में पर्याप्त समय तक उसका सरंजमान बना रहता है, तथापि लंबे समय तक संग्रह करने के पश्चात् प्रयोग के पहले उसकी प्रकाशीय निर्मलता की परीक्षा की जाएगी जिससे यह सुनिश्चित हो जाए कि इसमें कोई परिवर्तन नहीं हुआ है।

टिप्पण 1 - एमिल एसिस्टेट में अन्नाटो रंग का तनुकृत घोल, रंगीन क्वालिटी में तब स्थायी नहीं है, जब विशिष्टतया यदि उसे प्रकाश में खोला जाता है और सम्यक् विलम्ब के बिना आसुत जल में उसका माप लिया जाएगा।

(ii) चीज और अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए जल में अन्नाटो रंग का घोल :

जल में विलेय अन्नाटो रंग जलीय क्षार (सोडियम या पोटाशियम हाइड्रॉक्साइड) के साथ बीज की बाह्य परत के विष्कर्षण से तैयार किया जाएगा। घोल तैयार करने के लिए पेय जल का उपयोग किया जाएगा। क्षार की थोड़ी मात्रा (0.5 से 3 प्रतिशत तक) मिलाई जा सकेगी।

घोल साफ होगा और 15 डिग्री सेंटीग्रेड के तापमान पर उपयुक्त आधानों में रखे जाने पर भी वैसा ही बना रहेगा।

रंग :

1 सें.मी. में मापे गए 1 : 1000. (भा./आ.) के तनुकरण पर 0.1 एन सोडियम हाइड्रोक्साइड या पोटेशियम हाइड्रोक्साइड में घोल का रंग वैसा ही होगा जैसे ऊपर (i) में विनिर्दिष्ट है।

सामग्री नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :

सारणी

अन्नाटो के लिए अपेक्षाएं

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	केरोटिनाइड	
	(क) बिकसीन के रूप में अभिव्यक्त तेल में अन्नाटो निष्कर्ष, द्रव्यमान प्रतिशत (न्यूनतम)	0.24
	(ख) नारबिकसीन के रूप में अभिव्यक्त जल में विलय अन्नाटो द्रव्यमान, प्रतिशत, न्यूनतम	0.24
2.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
3.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
4.	तांबा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	30
5.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

9.राबोफ्लेविन - राइबोफ्लेविन एक पीले से नारंगी पीले रंग का रवेदार पाउडर है। गलनांक अपघटक सहित लगभग 2800 सेंग्रे. है।

विलेयता - जल में थोड़ा विलेय, नमकीन घोल और यूरिया के 10 प्रतिशत (भा./आ.) घोल में अधिक विलेय एल्कोहाल में कभी-कभी विलेय, क्लोरोफार्म और घुलनशील ईथर में लगभग अविलेय और क्षार हाइड्रोक्साइड के तनु घोल में विलेय।

पर्याय

- विटामिन बी<sub>2</sub>, लेक्टोफिलेविन और लैक्टोफ्लेविन

रंग

- पीला से नारंगी पीला

वर्ग

- आईसोएलोक्सियाजाइन

रासायनिक नाम

- 6.7 डाइमैथिल-9-(डी-1.रिविटाइल) - आईसोएलोजाइन

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>17</sub>एच<sub>20</sub>एन<sub>4</sub>ओ<sub>6</sub>

आणविक भार

- 376.38

पहचान - 100 मि.ग्रा. जल में 1 मि.ग्रा. राइबोफ्लेविन का घोल पारगत प्रकाश में हल्का हरा पीला होता है तथा उसकी गहरी पीली हरी प्रतिरूपित होती है जो सोडियम डाइथियोनाइट और खनिज अम्लों या क्षारों के मिलाने पर नष्ट हो जाते हैं।

स्पेक्ट्रोफोटोमीटरी - जलीय घोल का अधिकतम अवशोषण 220 से 225, 266, 371 और 444 एम.यू. होगा।

विशिष्ट घूर्णन - इसका निर्धारण पोटेशियम हाइड्रोआक्साइड (कार्बोनेट से मुक्त) के 0.1 एन एल्कोहोली घोल के 1.5 मि.लि. के मिश्रण में 0.5 प्रतिशत भार/आ. घोल और पर्याप्त ताजे उबाले और ठंडा किए गए जल में, जो 10 मि.लि. हो जाए, किया जाएगा। 1050 सेंग्रे. पर अंधकार में निरंतर भार तक शुष्क किए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से जब संगणना की जाए तो विशिष्ट घूर्णन 1220 होगा।

इस पदार्थ में न्यूनतम शुद्धता 97.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्यों की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी :

आर्सेनिक एस (एस)

5 पीपीएम

लेड एस (पीबी)

20 पीपीएम

## 10. पॉस्यो 4 आर

सामान्य नाम	- पॉस्यो 4 आर
पर्याय	- सी आई फूड रेड 7, लेबेंसमिस्टल राट सं. 4 कासीन नवेली-कोचीनिएल रेड ए, ई.ई.सी. क्रम सं. ई. 124
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 16255
वर्ग	- मोनोएजो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फो-1.नेफथलेजो)-2.नेफथोल-6.8. डाइसल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण ।
मूलानुपाती सूत्र	- सी <sub>10</sub> एच <sub>11</sub> एन <sub>2</sub> ओ <sub>10</sub> एस <sub>2</sub> एन <sub>3</sub>
आणविक भार	- 604.5
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में अल्प विलेय

सामग्री नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :

## सारणी

## पॉस्यो 4 आर के लिए अपेक्षाएँ

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 10 सेंटीग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर शुष्क होने में क्षति द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	18
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सोसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	अर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप में पारा, सेलोनियम और क्रोनियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड से मुक्त होगा।

## 11. कार्मोजीन :

सामान्य नाम	- कार्मोजीन
पर्याय	- एजोरवीन सीआई.फूड रेड 3, ई.ई.सी. क्रम सं. ई.122
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक संख्या 1956	- सं. 14720
वर्ग	- मोनोएजो

रासायनिक नाम

- 1.(4.सल्फो-1.नेफिथीलेजो)-2.नेपथीलेजो-4. सल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण ।

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>20</sub>एच<sub>12</sub> एन<sub>2</sub>ओ<sub>7</sub>एस<sub>2</sub>एनए<sub>2</sub>

आणविक भार

- 502.44

साधारण अपेक्षाएं : पदार्थ पर, किसी भी प्रकार के सिलेनियम और क्रोमियम, ऐरोमेटिक एमिनो, ऐरोमेटिक नाइट्रो योगिकों, ऐरोमेटिक हाइड्रोकार्बनों और साइनाइडों से मुक्त होगा।

कामोजीन निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा, अर्थात् :-

सारणी

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	87
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर शुष्क होने में क्षति द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

12. सश्लिष्ट खाद्य रंग - विनिर्मिति और मिश्रण

रंग विनिर्मितियां

ऐसी विनिर्मिति जिसके तनुकारी और/या पूरक सामग्री सहित ऐसे अनुज्ञेय सश्लिष्ट खाद्य रंग अंतर्निष्ठ हैं जो विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्यों में रंग मिलाने के लिए उपयोग किए जाने के लिए हों। इसमें अनुज्ञप्त परिरक्षी और स्थायीकारक हो सकेंगे।

रंग विनिर्मिती द्रव या पाउडर दोनों में से किसी रूप में होगी। पाउडर की विनिर्मितियां पिंडक और किसी दृश्यमान बाल/विजातीय पर्दा से युक्तियुक्त रूप से मुक्त होंगी। द्रव विनिर्मितियां तलछट से मुक्त होंगी।

रंग विनिर्मितियों के उपयोग की जाने किए जाने के लिए विहित मानकों के अनुरूप केवल निम्नलिखित तनुकारी या पूरक सामग्री अनुज्ञात होगी -

1. पेयजल
2. खाद्य सामान्य लवण
3. चीनी
4. डेक्सट्राज मोनोहाइड्रेट
5. द्रव ग्लूकोज
6. सोडियम सल्फेट
7. टार्टरिक अम्ल
8. ग्लिसरीन
9. प्रोपिलीन ग्लाइकोल

10. तनु एसिटिक अम्ल
11. सारबिटाल
12. साइटिक अम्ल
13. सोडियम कार्बोनेट और सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
14. लैक्टोज
15. अमोनियम, सोडियम और पोटेशियम एलिगनेट
16. डैक्सट्रिन
17. एथाइल एसिटेट
18. स्टार्च
19. डाइथाइल ईथर
20. एथेनाल
21. ग्लाइसिराल मोनो, डाइ एंड ट्राइ एसिटेट
22. खाद्य तेल और वसा
23. आइयोप्रोपाइल एल्कोहल
24. मधुमक्खी मोम
25. सोडियम और अमोनियम हाइड्रोक्साइड
26. लेक्टिक अम्ल
27. कॅसाजिनन और गम ऐरेबिक
28. जिलेटिन
29. पैक्टिन

#### रंग सम्मिश्रण

दो या दो से अधिक अनुज्ञेय सश्लिष्ट खाद्य रंगों का ऐसा मिश्रण जो तनुकारी और पूरक सामग्री के बिना विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्य में रंग मिलाए जाने के लिए उपयोग में लाया जाता हो।

इसमें अनुज्ञात परिरक्षी और स्थायीकारक हो सकेंगे।

साधारण अपेक्षाएं - रंग विनिर्मिति और रंग मिश्रण के लिए रंग विनिर्मिति या मिश्रण में कुल सश्लिष्ट रंजक अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रतिशत (भा./आ.) घोषित की जाएगी। पाउडर विनिर्मितियों में घोषित मूल्य नमी रहित आधार पर होगा और द्रव विनिर्मितियां मूलाधार के अनुसार होंगी। कुल रंजक अंश घोषित मूल्यों पर नीचे दी गई सहा सीमा के भीतर होंगी।

(क) द्रव विनिर्मितियां	-	+ 15 प्रतिशत
	-	- 5 प्रतिशत
(ख) ठोस विनिर्मितियां	-	± 7.5 प्रतिशत

अशुद्धता की सीमाएं नीचे सारणी में विहित अनुसार होंगी :-

#### सारणी

#### अशुद्धता के लिए सीमाएं

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत (शुष्क आधार पर)	1.0
2.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	10



क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	3.0
4.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

यह किसी भी रूप में पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन, पालिसाइक्लिक, सुरभित हाइड्रोकार्बन, 2-नेपिथायल एमिनो बेनजीडाइन, एमीनो-4 डाइफिनेल (जेनीलेमिने) या उनसे उत्पन्न पदार्थों और सायनाइड से मुक्त होगा।

रंग निर्मित में या मिश्रण में कुल कोलतार रंजक अंश का द्रव्यमान (एम/एम) में प्रतिशत मात्र के लेबल पर घोषित किया जाएगा। चूर्ण निर्मित में घोषित मूल्य, आर्द्रता मुक्त आधार पर होगा और, स्थिति, द्रव्य निर्मित की दशा में, 'जैसा है' के आधार पर होगा और कुल रंजक अंश घोषित मूल्य के उ 15 प्रतिशत के भीतर होगा। रंग निर्मित और रंग मिश्रण निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेंगे अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत	1.0 से अधिक नहीं
2.	आर्सेनिक एस (एस), प्रति दस लाख में भाग	3.0 से अधिक नहीं
3.	सीसा, एस (पीबी), प्रति दस लाख में भाग	10 से अधिक नहीं

### 13. चमकीला नीला एफसीएफ

चमकीला नीला एमसीएफ की प्रकृति आर्द्रता ग्राही है और विभिन्न पीएच के साथ उसकी छाया (शेड) बदलती है इसलिए इस रंग का पैकिंग में यथोचित पूर्वावधानी ली जानी चाहिए।

रंग चमकीला नीला एमसीएफ नीचे वर्णित है, अर्थात् -

सामान्य नाम

पर्याय

रंग

रंग सूचकांक संख्या 1956

वर्ग

रासायनिक नाम

मूलानुपाती सूत्र

आणविक भार

साधारण अपेक्षाएं

- चमकीला नीला एमसीएफ

- सीआई नीला खाद्य, एफडी एंड सी नीला सं. 1 नीला चमकीला एफसीएफ

- नीला

- सं. 42900

- ट्रिप्रीमिथेन

- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन-एथिल-पी-सल्फाबेंजील-एमीनो (-फैमिल) - झ-4-(एन-एथिल-3. सल्फोनियमफेनिल)-मेथिलीन-(1.) एन एथिल.एन.पी.सल्फ. बेंजिलट -2, 5-साइक्लोहेक्साडाइनिमीन

- सी<sub>17</sub>एच<sub>14</sub>एन<sub>2</sub>ओ<sub>9</sub>एस<sub>2</sub>

- 792.86

- पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होगा, अर्थात्- चमकीला नीला एफसीएफ के लिए सारणी

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
(i)	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
(ii)	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
(iii)	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
(iv)	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
(v)	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	3
(vi)	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	
	(क) ओ, सल्फो - बेन्जलडेहाइड अधिकतम	1.5
	(ख) एन.एन एथिल-बेंजोल-एनिलाइन-3-सल्फानिक एसिड, अधिकतम	0.3
	(ग) ल्युको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5
(vii)	भारी धातु (पीबी के रूप में) मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40
	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
-	क्रोमिअम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50

टिप्पण : पदार्थ सुरभित एमाइन्स, सुरभित निट्रो कम्पाउंड्स, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाईड्स से मुक्त होगा।

#### 14. फास्ट ग्रीन एफसीएफ :

फास्ट ग्रीन एफसीएफ की प्रकृति आर्द्रता ग्राही है और विभिन्न पी.एच. के साथ उसकी छाया (शेड) बदलती है इसलिए इस रंग की पैकिंग में यथोचित पूर्वावधानी ली जानी चाहिए।

फास्ट ग्रीन एफसीएफ नीचे वर्णित है, अर्थात् :-

सामान्य नाम	- फास्ट ग्रीन एफसीएफ
पर्याय	- सीआई. खाद्य ग्रीन 3, एफडी एंड सी- ग्रीन सं. 3, वर्टसोलाइड एफसीएफ ।
वर्ग	- ट्रिपरीमेथान
रंग	- हरा
रंग सूचकांक	- (1975)-सं. 42053
रासायनिक नाम	- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन.एथिल. पी. सल्फोबेंजोल-ऐमीनो (-फैनिल) - झू-4.(एन.एथिल-2. सल्फोनियमफैनिल)-मेथिलीन(-एन. एथिल-एन-पी-सल्फ-बेंजिलेट -2, 5.साइक्लो हेक्साडाइनिमीन)
मूलानुपाती सूत्र	- सी <sub>17</sub> एच <sub>34</sub> ओ <sub>10</sub> एन <sub>2</sub> एनए <sub>2</sub>
आणविक भार	- 808.86
साधारण अपेक्षाएं	- पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होगा, अर्थात्- फास्ट ग्रीन एफसीएफ के लिए सारणी

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
(i)	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
(ii)	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
(iii)	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
(iv)	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
(v)	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
(vi)	असंयोजित मध्यकों और पार्श्व अभिक्रियाओं के उत्पादों के रंजक पदार्थ से भिन्न कार्बनिक आमिश्र :	
	(क) समआफ 2., 3., 4. फॉर्मिल बेंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(ख) समआफ 3. और 4. फॉर्मिल बेंजीन सल्फानिक एसिड, डिसोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.3
	(ग) 2. फॉर्मिल-5 हाइड्रोसि बेंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(घ) ल्यूको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5.0
	(ङ) अनसल्फोनेटेड प्राइमरी एरोमेटिक एमाइन्स (एनिलिन के रूप में संगणित) द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.01
(vii)	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
(viii)	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
(ix)	क्रोमिअम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50
(x)	पारा मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	लुप्त
(xi)	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

टिप्पण : पदार्थ सुरक्षित नाइट्रोक्वाम्माउंड्स सुरक्षित हाइड्रोकार्बन्स और साइनाइड से मुक्त होगा।

15. सूर्यास्त पीला एफसीएफ का एल्यूमीनियम लाक्षक - खाद्य पीला सं. 5 एल्यूमीनियम लाक्षक महीन नारंगी पीला जल विलेय गंध रहित चूर्ण है। यह एल्यूमीना के तत्व पर सूर्यास्त पीला एफसीएफ (इन नियमों के परिशिष्ट 'ग' के 10.02 के अधीन विनिर्देशों के अनुरूप) आक्षेपण द्वारा तैयार किया जाता है।

रासायनिक नाम - सूर्यास्त पीला एफसीएफ का एल्यूमीनियम लाक्षक - 6, हाइड्रोक्सी-5 (-4.सल्फोफेनिलियाजो) -2. नेपथालिनसल्फोनिक एसिड एल्यूमीनियम लाक्षक।

समानार्थक - सीआई रंग द्रव्यपीला 104, एफडी और सी पीला सं. 6, एल्यूमीनियम लाक्षक (यूएसए), खाद्य पीला सं. एल्यूमीनियम लाक्षक (जपान)

(1) लाक्षक रंग की निर्मिती में प्रयुक्त सूर्यास्त पीला रंजक, इन विनियमों की सारणी 2 के अधीन अधिकथित विनिर्देशों के अनुरूप होगा।

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| (2) एल्यूमीनियम लाक्षक की शुद्ध रंजक अंतर्वस्तु         | भारानुसार 17 प्रतिशत से अन्यून |
| (3) एल्यूमीनियम आक्साइड का तत्व                         | 83 प्रतिशत से अनधिक            |
| (4) भारानुसारलाक्षक से एल्यूमीनियम अंतर्वस्तु           | 44 प्रतिशत से अनधिक            |
| (5) सोडियम क्लोराइड और सल्फेट्स (सोडियम लवण के रूप में) | 2.0 प्रतिशत से अनधिक           |
| (6) अकार्बनिक पदार्थ (एचसीएल अविलेय)                    | 0.5 प्रतिशत से अनधिक           |
| (7) सीसा (पीबी के रूप में)                              | 10 पीपीएम से अनधिक             |
| (8) आर्सेनिक (एस के रूप में)                            | 3 पीपीएम से अनधिक              |

रंग में प्रयुक्त एल्यूमीना निम्नलिखित के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) पहचान : एल्यूमीना (शुष्कित एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड) एक श्वेत गंध रहित, स्वाद रहित, खाहीन चूर्ण है जिसमें आवश्यक रूपसे एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड (एएल<sub>2</sub>ओ<sub>3</sub> × एच<sub>2</sub>ओ) है।

(ख) विनिर्देश - एल्यूमीना (शुष्कित एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड) निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- |  |  |
|--|--|
| (i) अम्लता या अल्कनियता :                                  | 1 ग्राम 25 मि.ली. जल के साथ हिलाएँ और निस्पंदन करें। छना हुआ द्रव्य लिटमस पेपर के साथ उदासीन होगा। |
| (ii) सीसा (पीबी के रूप में)                                | 10 पीपीएम से अनधिक   |
| (iii) आर्सेनिक (एस के रूप में)                             | 1 पीपीएम से अनधिक  |
| (iv) मर्करी (एचजी के रूप में)                              | 1 पीपीएम से अनधिक  |
| (v) एल्यूमीनियम आक्साइड (एएल <sub>2</sub> ओ <sub>3</sub> ) | 50 प्रतिशत से अनधिक  |

विलेयता : लाक्षक अधिकांश विलेयकों में अविलेय है। ये जल में 3.5 से 9.0 पी.एच. रेंज में भी अविलेय हैं किंतु इस रेंज से बाहर लाक्षक तत्व घुलने लगते हैं जिससे स्थैतिक रंजक मोचित होते हैं।

## परिशिष्ट क: खाद्य योज्यकों की सूची

खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यकों प्रयोग: खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और निम्नलिखित सारणी में विनिर्दिष्ट सहयोज्य अंतर्विष्ट हो सकेंगे

## सारणी 1

## डबल रोटी और बिस्कुटों में प्रयोग के लिए आहार सहयोज्य

क्र. सं.	सहयोज्य का नाम	डबल रोटी	बिस्कुट
1	2	3	4
क.	अम्लता विनायमक (एसिडिटी रेगुलेटर)		
1.	सोडियम फ्यूमारेट	जी एम पी	जी एम पी
2.	पोटाशियम मालेट	जी एम पी	जी एम पी
3.	सोडियम हाईड्रोक्साइड	जी एम पी	जी एम पी
4.	एसिटिक अम्ल या लैक्टिक अम्ल	अधिकतम 2500 पीपीएम	जी एम पी
5.	साइट्रिक अम्ल	-	जी एम पी
6.	मेलिक अम्ल	-	जी एम पी
7.	टार्टरिक अम्ल	-	जी एम पी
ख.	पायसी कारक और स्थायी कारक एकल या संयोजन रूप में	-	इस उत्पाद के लिए उपयुक्त विनियम 3.1.6 में सूचीबद्ध पायसी कारक और स्थायी कारक प्रयोग किए जा सकते हैं
1.	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	-	अधिकतम 100 पीपीएम
2.	हाईड्रोक्सी प्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	जी एम पी	जी एम पी
3.	वसायुक्त अम्लों के सुक्रोस एस्टर्स	जी एम पी	जी एम पी
4.	मोनो और डाईग्लेसिराइड्स के डाई एसिटाइल टारट्रिक अम्ल	जी एम पी	अधिकतम 10000 पीपीएम
5.	गुआर गम	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
6.	सार्बिटाल	जी एम पी	-
7.	लेसिथीन	जी एम पी	-
8.	ग्लेसिरिन	जी एम पी	-
9.	ग्लेसिरोल मानोस्टीयरेट	जी एम पी	-
10.	कैल्शियम स्टीरायल 2 लैक्टोलेट के सोडियम स्टीरायल 2 (एकल और संयोजन में)	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
11.	वसायुक्त अम्लों के पालीग्लेसिरोल एस्टर्स तथा इंटरस्ट्रीफाइड रिसिनोलिक अम्ल	अधिकतम 2000 पीपीएम	-

1	2	3	4
ग.	सुधारकारक (इप्रूवर)		
1.	फंगल एल्फा एमीलेस	अधिकतम 100 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा (मास) के आधार पर)	-
2.	बैक्टिरियल एमीलेस	जी एम पी	-
3.	एमीलेसिस और अन्य एंजाइम	-	-
4.	अमोनियम परसल्फेट	अधिकतम 2500 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
5.	कैल्शियम फास्फेट	जी एम पी	-
6.	कैल्शियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
7.	पोटाशियम ब्रोमेट और/या पोटाशियम आयोडेट	अधिकतम 50 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
घ.	फ्लोअर उपचार कर्मक (फ्लोअर ट्रीटमेंट एजेंट)		
1.	अमोनियम क्लोराइड	अधिकतम 500 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
2.	एल-साइसटिअन मोनो हाईड्रोक्लोराइड	अधिकतम 90 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
3.	अमोनियम फास्फेट	अधिकतम 2500 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
4.	बेनजोयल परोक्साइड	अधिकतम 40 पीपीएम	अधिकतम 40 पीपीएम
ड.	प्रतिपिण्डक (एंटी आक्सीडेंट)		विनियम 3.1.5 अनुसार
	एसकारबिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी
च.	परिरक्षी/फफूद निरोधक, एकल या संयोजन में		
1.	कैल्शियम या सोडियम प्रोपायोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
2.	सार्बिक अम्ल या इसके सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम लवण (सार्बिक अम्ल के रूप में परिकल्पित)	अधिकतम 1000 पीपीएम	-
3.	अम्ल कैल्शियम फास्फेट	अधिकतम 10000 पीपीएम	-
4.	सोडियम डायासिटेट	अधिकतम 4000 पीपीएम	-
5.	अम्ल सोडियम पायरोफास्फेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
छ.	रंग (एकल या संयोजन में विनिर्दिष्ट सीमा के भीतर प्रयोग किए जा सकते हैं)		

1	2	3	4
क.	प्राकृतिक		
1.	क्लोरोफायल		जी एम पी
2.	केरामल		
3.	करक्यूमिन या इल्दी रंजक	-	
4.	बेटा केरोटन	-	
5.	बेटा एपो-8 केराटिनल	-	
6.	बेटा एपो-8 करोटेनिक अम्ल के मिथाइल एस्टर	-	
7.	बेटा एपो-8 करोटेनिक अम्ल के ईथाइल एस्टर	-	
8.	कॅथाक्सनथीन	-	
9.	रिबोफ्लेविन, लक्टोफ्लेविन	-	
10.	अन्नाटो	-	
11.	सैफरोन	-	
ख.	संश्लिष्ट		
1.	पॉस्यू 4आर	-	अधिकतम 100 पीपीएम (एकल या संयोजन में)
2.	कारमोसाइन	-	
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	
4.	टार्ट्राजाइन	-	
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	
6.	इंडिगो केरमाइन	-	
7.	ब्रिलियंट नीला एफसीएफ	-	
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	
ज.	मधुकारक (एकल रूप में)		
1.	एस्परेटम	अधिकतम 2200 पीपीएम	अधिकतम 2200 पीपीएम
2.	एसीसल्फेम के	अधिकतम 1000 पीपीएम	अधिकतम 1000 पीपीएम
3.	सुक्रालोस	अधिकतम 750 पीपीएम	अधिकतम 750 पीपीएम
झ.	किण्वीकारक		
1.	बेकिंग पाउडर	जी एम पी	जी एम पी
2.	अमोनियम बाई कारबोनेट	जी एम पी	जी एम पी
3.	अमोनियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	अधिकतम 5000 पीपीएम

1	2	3	4
ज.	सुवासक		
1.	प्राकृतिक सुवासक और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	जी एम पी
ट.	सुवास सुधारक/वृत्तिकारक	-	जी एम पी
ठ.	पोषणकारी	-	
1.	कैल्शियम और फेरियस लवण	-	जी एम पी
2.	पोटाशियम आयोडेट	-	जी एम पी
ड.	डफ कंडिशनर	-	
	सोडियम बाईसल्फेट	-	जी एम पी
	सोडियम मेटाबाईसल्फेट	-	जी एम पी
ड.	खमीर (यिस्ट)	जी एम पी	जी एम पी
ण.	श्लेष्क कर्मक (जेलिफाइंग एजेंट)	-	जी एम पी



## सारणी 2

## खाद्यों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र. सं.	योज्यक	हल्के भारते/ नमकीन (फ्राई किए हुए उत्पाद): चिवड़ा, भुजिया, दालमोट, कद्दुबेल, रवर बूंदी, भसा/लेदार और फ्राई को हुई दालें, केले के चिप्स और इसी प्रकार के फ्राई किए हुए उत्पाद जो किसी भी नाम में बेचे जाएं	मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित): हल्वा, मैसूर पाक, बूंदी, लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी भी नाम में बेची जाने वाले दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां	पुरत मिश्रित किए जाने वाले मिश्रण जैसे इडली मिश्रण, डोसा मिश्रण, पोंगल पुलियोगेर, गुलाब जामुन, जलेबी, वड़ा मिश्रण आदि	बावल और दाल आध प्रित पपड़	चाय/ काफी आंधारित परोसने के लिए तैयार पेय	चूड़ंगम/ बबलगम	चीनी आधारित/ चीनी मुक्त कन्फेक्शनरी	चॉकलेट	बिस्किटों के लिए सशिलभ्य सीरप	लांबेज
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
क.	प्रतिआक्सीकारक										
1.	टोकोफिरोल	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	लेसीचीन	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सी एनीसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	250 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-
4.	टेरिटियरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्वीनोन टीबीएचक्यू	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-
ख.	पायसीकार/स्थायी कारक										
1.	मिथाइल सेल्यूलोस	0.5औ अधिकतम	0.5औ अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	0.5औ अधिकतम	0.5औ अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	जिलेन गॉइर	-	-	-	-	-	-	अधि कतम 2औ (केवल शुगर बॉन्ड कन्फेक्शनरी में)	-	-	-
ग.	परिरक्षी										
1.	सॉडिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटश्रीयम और कैल्शियम लवण सॉडिक अम्ल के रूप में (संगमित)	-	1000 पीपीएम अधिकतम	0.5औ अधिकतम	0.1औ 300 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.	बेन्जोइक अम्ल	-	300 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	-	-	-	-	-
घ.	प्रतिपिण्डक										
1.	कैल्शियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट	-	-	अकेले या संयोजन में अधि कतम 2औ से अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-
2.	कैल्शियम और मैग्निशियम के फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	कैल्शियम, मैग्निशियम के सिलिकेट या सोडियम या सिलिकान डाइआक्साइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	एल्युमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम के मायारिस्टेट्स, पाल्मिटेट्स या स्पीयरेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ङ.	कृत्रिम मधुकार (एकल)										
1.	एस्परटेम	-	200 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	10000 पीपीएम अधि कतम	10000 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधि कतम	3000 पीपीएम अधि कतम	-
2.	ऐसीसल्फेम के	-	500 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	5000 पीपीएम अधि	3500 पीपीएम अधि	500 पीपीएम अधि	1500 पीपीएम अधि	-
3.	सैकरिन-सोडियम	-	500 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	3000 पीपीएम अधि	3000 पीपीएम अधि	500 पीपीएम अधि	450 पीपीएम अधि	-
4.	सुक्रोलोस	-	750 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	-	-	-	-	1500 पीपीएम अधि
च.	पोलिओल्स (अकेले या संयोजन में)										
1.	साबिटोल	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
2.	मनीटोल	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
3.	जायलीटोल	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4.	आइसोमाल्ट	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
5.	लेसिटिडोल	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
6.	माल्टोडोल	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
छ.	विरञ्जक कर्मक (ग्लेजिंग एजेंट)										
1.	फ्लेसेक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	बीवैक्स (सफेद और पीला)	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
3.	कैडोलीला बेथस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	गमएसबिक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	पेक्टिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ज.	बल्किंग एजेंट										
1.	पोलीउक्स ट्रोस ए और एन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
झ.	प्रकीर्ण										
1.	सोडियम बाइक्रोबोनेट	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-
2.	सोडियम ऐसीटेट	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-
3.	टारटरिक अम्ल	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-
4.	साइट्रिक अम्ल	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-
5.	मैलिक अम्ल	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-

## सारणी -3

ऐसे खाद्यों में खाद्य योज्यक जो विनिर्दिष्ट नहीं हैं

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	परिरक्षी	पायसीकारक/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक	प्रतिपिण्डक	अम्ल विनियामक	सुधारक/किण्वीकारक	प्रतिआक्सीकारक
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	डेजर्ट जैली			कराजीनन जी एम पी			-	-	-
2.	डेयरी आधारित पेय, सुवासक और/या किण्वक (जैसे, चाकलेट, दूध, कोका, ऐगनोग) यूएचटी विसंक्रमित दुग्ध शिल्फ जीवन तीन मास से अनधिक			कराजीनन-एकल-जी एम पी पेक्टिन- एकल-जी एम पी बसीय अम्लों के मोनो डिग्लिसेराइडस एकल-जी एम पी लेसिथिन-एकल-जी एम पी सोडियम एल्जिनेट और कैल्शियम एल्जिनेट- एकल-जी एम पी जेनथम गम-एकल-जी एम पी माइक्रो क्राईस्टैलिन सेल्यूलोस एकल जी एम पी, गुड गॉद- एकल- जी एम पी					
3.	चूर्णित मृदु पेय सांद्रण मिश्रण/ फ्रुट बिबरेज ड्रिंक	टिटानियम डायोक्साइड अधिकतम 100 पीपीएम, पॉस्फू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इडिंगो करमाइन/ चमकोला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधिकतम					सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट अधिकतम 0.5औ		
4.	सूप, बुलियन और स्वाद कारक								डाइसोडियम 5 गुनायलेट (डाइसोडियम 5. इनोसिनेट) जी एम पी

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, आइस कैंडी, श्रेड, कैंडीज, वेफर्स	पॉस्वू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडिगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-
6.	सुवास पायस, सुवास पेस्ट (केवल कार्बोनिक्कत और अकार्बोनिक्कत जल के लिए)	पॉस्वू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडिगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधिकतम लेबल पर अनुदेशों के अनुसार	बेंजाइक अम्ल इसके लवण सहित जी एम पी	खाद्य गोंद (एरोबिक और गम घाटी) काष्ठ रेसिन क्रे ग्लाइसिसेड ईस्टर (इस्टर गम) जी एम पी	-	-	-	-	टीबीएचक्यू (टरटायरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्व्यूनाइन और बीचएचए (ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सील एनीसोल) - अधिकतम 0.01औ
7.	सांस और सांस मीट जिसमें अपरिष्कृत मांस, अनाज और गर्म मसाले	-	सल्फर डाईआक्साइड 450 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
8.	मक्की का आआ और इस जैसे स्टार्च	-	सल्फर डाईआक्साइड - 100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
9.	कार्न सीरप	-	सल्फर डाईआक्साइड - 450 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
10.	डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बे आंतरिक रूप से सल्फर- डाई- आक्साइडरोधी वार्निश से वार्निश किए जाएंगे)	-	नाइसिन- 5पीपीएम अधि कतम	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11.	जिलेटिन	-	सल्फर डाइआक्साइड -1000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
12.	बीयर	-	सल्फर डाइआक्साइड -70 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
13.	साइडर	-	सल्फर डाइआक्साइड -200 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
14.	एल्कोहाली वाइन	-	सल्फर डाइआक्साइड -450 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
15.	गैर-एल्कोहाली वाइन	-	सल्फर डाइआक्साइड - 350 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
16.	परोसने के लिए तैयार पेय	-	सल्फर डाइआक्साइड -70 पीपीएम अधिकतम या बेनजोइक अम्ल 120 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
17.	ब्रिचर्ड जोजर बीयर	-	बेनजोइक अम्ल- 120 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
18.	काफी सारसत्व	-	बेनजोइक अम्ल- 450 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
19.	डेनिश टिड केवियर	-	बेनजोइक अम्ल- 50 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
20.	सूखी अदरक	-	सल्फर डाइआक्साइड -2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21.	फ्लोर कन्फेक्शनरी	-	साबिक अम्ल के रूप में संगणित सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम लवण सहित साबिक अम्ल - 1500 पीपीएम अधि- कतम	-	-	-	-	-	-
22.	घूमावरण मछली (रैपरों में)	-	केवल साबिक अम्ल रैपरों पर साबिक अम्ल अंकित किया जाए	-	-	-	-	-	-
23.	रसगुल्लों के शुष्क मिश्रण	-	सल्फर डाइआक्साइड -100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
24.	परिरक्षित चपाती	-	सल्फर डाइआक्साइड - 1500 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
25.	चसा प्रैड	-	साबिक अम्ल और इसके सोडियम पोटाशियम और कैल्शियम लवण (साबिक अम्ल के रूप में संगणित)- 1000 पीपीएम अधिकतम या बेनजाइक अम्ल और इसके सोडियम और पोटाशियम लवण (बेनजाइक अम्ल के रूप में संगणित) या दोनों - 1000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
26.	पून्स	-	पोटाशियम साबेट (साबिक अम्ल के रूप में संगणि- त)- 1000 पीपीएम अधि- कतम	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27.	बेक्स फुड कन्फैक्शन और बेक फुड	-	अमोनियम कार्बोनेट - 5000 पीपीएम अधिकतम अमोनियम बाईकार्बोनेट - जी एम पी, बेकिंग पाउडर-जी एम पी,	-	-	-	-	-	-
28.	बेक किए गए खाद्यों के लिए आटा	-	सल्फर डाइसिटेट - - 2500 पीपीएम अधिकतम या मिथाइल प्रोपाइल हाइड्रॉक्सी बेंजोएट - 500 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
29.	जैम या क्रिस्टलीकृत र्लेस और रक्षित फल या अन्य उत्पादों के लिए फल, फल लुगदी या रस (शुष्क नहीं)	-	-	-	-	-	-	-	-
	(क) चैरी	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
	(ख) स्ट्रॉबरी और रसभरी	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
	(ग) अन्य फल	-	सल्फर डाइआक्साइड - 1000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
	(घ) निर्जलित सब्जियाँ	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
30.	पनीर	-	नाईसिन - 12.5 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
31.	केक और पेस्ट्री	-	सार्बिक अम्ल के साथ सोडियम, पोटैशियम और कैल्क्युम नमग ( संगणित सार्बिक अम्ल) - 1500 पीपीएम अधिकतम	सुक्रोग्लाइसिन राइडस (केवल केक में) हाइड्रॉक्सिप्रोफाईल मिथाइल सेल्यूलोस, वसीय अम्लों के सुक्रोस ईस्टर्स- जी एम पी	-	-	सोडियम फ्यूमारेट, पोटाशियम मालेट, सोडियम हाइड्रॉक्साइड- जी एम पी	बाफ्रकटयल ऐमिलेस बेकिंग चूर्ण, अमोनियम बाइकार्बोनेट, जी एम पी, अमोनियम कार्बोनेट पीपीएम अधिकतम	-



## सारणी 4

## खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

1	2	3	4	5	6
ख	खाने के तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों का नाम	वर्ष	सूकरवसा	खाद्य वनस्पति तेल और वसा	टेबल मारगरीन/बेकरी और औद्योगिक मारगरीन/ वसा ग्रेड
क.	प्रतिपिण्डक (अकेल और संयोजन में)				
1.	लेसिथिन	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
2.	एस्कोबिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
3.	प्रोफाइल गलेट, ईथाइल गलेट, ओक्टिल गलेट, डोडीसाइल गलेट या इनके मिश्रण	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम
4.	ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एगिसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम
5.	प्रोफाइल गलेट का कोई संयोजन, गलेट और बीएचए की सीमा के भीतर बीएचए	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम
6.	प्राकृतिक और संश्लिष्ट टोकोफिरोल्स	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
7.	स्कोबिल पाल्मिटेट/ स्टिरेट एकल और संयुक्त रूप में	500 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम
8.	साइट्रिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, ग्लूकॉन अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
9.	रेसिन ग्लुटेन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम
10.	डीबीएचए	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम
ख.	एन्टिऑक्सिडेंट साइनथेट				
1.	सोडियम साइट्रेट	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
2.	अर्बुलोप्रोफाइल साइट्रेट मिक्सचर	100 पीपीएम अधिकतम एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधिकतम एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधिकतम एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधिकतम एकल और संयुक्त में
3.	फोस्फोरिक अम्ल				
4.	मोनोग्लाइसरीड साइट्रेट				
ग.	एंटीफोर्मेग एजेंट				
1.	डिमेथाइल पॉलिसिलोक्सेन सिलिकॉन ऑक्साइड के साथ एकल या संयुक्त रूप में	10 पीपीएम अधिकतम	10 पीपीएम अधिकतम	10 पीपीएम अधिकतम	-
घ.	इम्युलिफाइंग एजेंट				
1.	वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड	-	-	-	जी एम पी
2.	वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड के साथ एसिटिक एसटाइल लार्जेटिक, साइट्रिक, लेक्टिक, टार्टरिक अम्ल तथा सोडियम और कैल्शियम नमक	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम
3.	लेसिथिन	-	-	-	जी एम पी
4.	वसीय अम्ल का पॉलिग्लाइसेरोल एस्टर्स	-	-	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम
5.	वसीय अम्ल का 1,2-प्रोफिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	-	-	-	20ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम
6.	साबिटेन मोनोफालमिटेट/साबिटेन मोनोस्टियरेट/ ट्रिस्टियरेट	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम
7.	वसीय अम्ल का सुक्रोस एस्टर्स	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम

1	2	3	4	5	6
ड	परिरक्षी (एकल या संयुक्त में)				
1.	सोबिक अम्ल	-	-	-	
2.	सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सोरबेट द्वारा सोबिक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	1000 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
3.	बेनेजोइक अम्ल	-	-	-	
4.	सोडियम/पोटेशियम/ बेनेजोयट द्वारा बेजोइक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	
च.	प्राकृतिक रंग				
1.	बीटा करोटोन	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
2.	अननाटो सार (बिक्सिन और नारबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	20 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
3.	हल्दी का रंजक या हल्दी (हल्दी रंजक के रूप में)	-	-	-	5 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
4.	बीटा-एपो-8'-क्रोटीनल	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
5.	बीटा के मिथाइल और ईथाइल ईस्टर्स -एपो- 8'-करोटिनोइक अम्ल	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
ज.	अम्लता विनायमक				
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
2.	लेक्टिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
3.	साइट्रिक और लेक्टिक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम लवण	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
4.	कैल्शियम डाइसोडियम एथिलेन डायामाइन टेट्रा एसिटेट	-	-	-	50 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
छ.	सुवास				
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/ कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड
2.	डायसिटायल	-	-	-	4 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा ग्रेड

## सारणी 5

## मछली और मछली उत्पादों के लिए खाद्य योज्यों की सूची

योज्य का नाम	शीतल रिम्य	शीतल लोबसदर्स	नमक-युक्त मछली	शीतल फिनफिश	डिब्बाबंद फिनफिश	डिब्बाबंद ग्रिम्प	डिब्बाबंद साडोनेस	डिब्बाबंद दुग्ग और बोनिटो	डिब्बाबंद क्रेब मीट	शीतल फिश फिलेट्स	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
क. प्रतिपिण्डक											
1. ऐसकार्बिक अम्ल	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. सोडियम और पोटेशियम एकल या संयोजन में सहयाक्त	-	1 किग्रा./किग्रा. अधि कतम	-	1 किग्रा./किग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	-	1 किग्रा./किग्रा. अधिकतम-
ख. अम्लीकरण कर्मक											
1. ऐसेटिक अम्ल	-	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-
2. साइट्रिक अम्ल	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	1 किग्रा./किग्रा. अधिकतम केवल कौमा मछली के मांस में	
3. लैक्टिक अम्ल	-	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	जी एम पी	-	-	
ग. आर्द्रता अवरोधक अकेले या संयोजन में, पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त प्राकृतिक फास्फेट सहित											
1. सोडियम पोल्सफास्फेट पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	10 किग्रा./किग्रा. अधिकतम पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा. अधिकतम पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा. अधिकतम पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	
2. पोटेशियम पोल्सफास्फेट पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त	100 ग्राम/किग्रा. अधिकतम	100 ग्राम/किग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	
3. कैल्शियम पोल्सफास्फेट पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4. जैथॉफास्फोरिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	850 मिग्रा./किग्रा. अधि कतम	-	-	-	





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	अम्ल उपचारित स्टाच	-	-	-	-	60 मिग्र./ कि.ग्रा. अधिकतम एकल या संयोजन में, केवल पैकिंग माध्यम में	-	60 मिग्र./ कि.ग्रा. अधि कतम एकल या संयोजन में, केवल पैकिंग माध्यम में	60 मिग्र./ कि.ग्रा. अधिकतम एकल या संयोजन में, केवल पैकिंग माध्यम में	-	-
2.	अल्काली उपचारित स्टाच	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	नतुलित स्टाच	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	डिस्टार्च एडीपेट एसीटाइलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	डिस्टार्च ग्लेसिरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	डिस्टार्च ग्लेसिरोल एसीटाइलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	डिस्टार्च ग्लाइसिरोल, हाइड्रोक्सी प्रोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	डिस्टार्च एसीलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	डिस्टार्च फास्फेट हाइड्रोक्सी प्रोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	ओक्सीडाइज्ड स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	स्टार्च एसीटेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	स्टार्च हाइड्रोक्सीप्रोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ज.	प्राकृतिक सुवास	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास परदार्य	-	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	जी एम पी	-	-
झ.	सुवास वृद्धिकारक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	-	-	-	-	-	-	-	-	500 मि. ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-
ज.	वियोजनकारी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	कैल्शियम डिहासोडियम ईडीटीए	-	-	-	-	-	250 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधि कतम	-	-	250 मि. ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-







	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
6. इंडिया करमन्	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7. चम्कौला पीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. गहरा हरा एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	200 पीपी एम अधि-कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>च. रिप्लकारी कार्बिक (फुडिंग एजेंट) एकल या संश्लेषण में</b>																						
1. कैल्शियम क्लोराइड	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम
2. कैल्शियम सेप्टेट	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम	350 पीपी एम अधि-कतम
3. कैल्शियम एपिकोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	350 पीपी एम अधि-कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. कैल्शियम कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. कैल्शियम बॉक्सफोरेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>छ. प्रसिद्ध कार्ब (थिक्निंग एजेंट)</b>																						
1. उपलब्ध स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपी एम अधि-कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-













1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3.	काल्पमिनि या हल्दी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	बीटा-करोटिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	बीटा-एप्से-नोस्टिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	बीटा एप-8 कारोटेनिक अम्ल के मिक्चर्ड-इस्टर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	बीटा एप्से-8 कारोटेनिक अम्ल के ईथाइल इस्टर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	कैकलेनोमिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	रिबोस्लेविन, लेक्टोस्लेविन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	अन्नाद्ये	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	केसर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ख.	सैरिलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	पोट्यू 4आर	-	200 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	200 पीपीएम अधिकतम
2.	कार्बोसाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	टर्ट रब्डिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	सूर्यस्त पीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	इडिग्रे कार्बोहन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	समकोरल नीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
क	सुक्कस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्रकृति समरूप सुवास / पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	जी एम पी	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
च	परिणामी (एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	केन्वोरेक अम्ल और इसके सोडियम पोटैशियम लवण या दोनों (केन्वोरेक अम्ल के रूप में संगठित)	-	500 पीपीएम अधिकतम	250 पीपीएम अधिकतम	-	120 पीपीएम अधिकतम	-	120 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2.	सल्फरडाई आक्साइड	-	350 पीपीएम अधिकतम	750 पीपीएम अधिकतम	-	70 पीपीएम अधिकतम	700 पीपीएम अधि-	70 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	120 पीपीएम अधिकतम
3.	सार्बिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण	-	-	-	-	300 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
छ	प्रगाइकारी कर्मक/ स्थायी कारक/ फस्फीनाइक	-	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
1.	मेजिटेबल गम (एकल या संयोजन में)	-	जी एम पी	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	-	-	-	-
2.	एल्बिनेटस (एकल या संयोजन में)	-	जी एम पी	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	-	-	-	-
i)	कैल्शियम एल्बिनेटस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ii)	पोटेशियम एल्बिनेटस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
iii)	फेक्टस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	फेक्टस	-	जी एम पी	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
4.	इंस्टायम	-	450 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम
5.	पैराफॉर्म	-	0.5% अधि- कृतम	0.5% अधिकतम	-	-	-	0.5% अधिकतम	-	-	-	0.5% अधिकतम
6.	एल्बिनिक अम्ल	-	जी एम पी	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
7.	क्यूनाइन (सल्फेट के रूप में)	-	अधिकतम 450 पीपीएम पर्यन्त के लिए रैवार पेथ में विशेष कारने के परचार 100 पीपीएम के अधीन रहते हुए	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 जी एम पी अधिकतम
8.	जिलेन गम	-	-	-	-	500 पीपीएम अधिकतम	-	जी एम पी	-	-	-	-
ज-	फार्फोस पेटा आक्साइड	-	-	-	-	400 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
झ	नाइट्रोजन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ञ	विजोवनकारी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	सोडियम हेक्सा मेटा फास्फेट	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	केवल कार्बिनिकृत जल में अधि कृतम 100 पीपीएम	-	-	-	-



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.	कोरमल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	काक्यूमिन या हल्दी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	बीटा-करोटिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	बीटा-एपो-8नोर्टिनल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	बीटा एप-8 क्रोरोटिनिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	बीटा एपो-8 क्रोरोटिनिक अम्ल के एथाइलेस्टर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	कॅथजेनोथिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	अन्नाटो	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	केसर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ख.	सॉरिसेल्ट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	पॉय्यू 4अर	200 पीपीएम	-	200 पीपीएम	200 पीपीएम	-	-	200 पीपीएम	-	-	-	-	-
		अधिकतम		अधिकतम	अधिकतम			अधिकतम					
2.	करमोसाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	टार्ट्राजाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	इंडिगो करमाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	चमकीला नीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	गहरा हर एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ङ	प्राणिकारी (फॉर्मिंग एजेंट) एकल या संयोजक में	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	कैल्शियम क्लोराइड	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	350 पीपीएम	अधिकतम	केवल फल/ सब्जी के दुकड़ों में	350 पीपीएम	अधिकतम	अधिकतम केवल फल/ सब्जी के दुकड़ों में

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2	कैल्शियम सल्फेट													
3	कैल्शियम ग्लूकोनेट	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
4	कैल्शियम कार्बोनेट	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
5	कैल्शियम बाई सल्फेट	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
च.	गंध													
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
2	प्राकृतिक सुवास एक ही जो एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
छ.	परिरक्षी (एकल या संयोजन में)													
1	बेनजोइक अम्ल और इसके सोडियम पोटेशियम लवण या दोनों (बेनजोइक अम्ल के रूप में संगणित)	-	200 पीपीएम अधिकतम	600 पीपीएम अधिकतम	600 पीपीएम अधिकतम	600 पीपीएम अधिकतम	600 पीपीएम अधिकतम	600 पीपीएम अधिकतम	-	250 पीपीएम अधिकतम	-	-	250 पीपीएम अधिकतम	250 पीपीएम अधिकतम
2.	सल्फरडाई आक्साइड	150 पीपीएम अधिकतम	40 पीपीएम अधिकतम	350 पीपीएम अधिकतम	350 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	1500 पीपीएम अधिकतम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम
							सिवाय चेरी, स्ट्रबेरी, रसबरी के, जहां यह 2000 पीपीएम अधिकतम होगा							
3.	सार्बिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण	500 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	500 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	500 पीपीएम अधिकतम
ज.	प्रसंस्करण सहायक													
1.	सोडियम मेटाबाई सल्फेट (सल्फर डाइआक्साइड के रूप में)	-	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-
झ.	प्रगाढ़कारी कर्मक													
1.	जेन्थान गम	-	-	0.5%	-	-	-	-	-	0.5% अधिकतम	-	-	-	0.5% अधिकतम

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.	एल्विनेट (एकल या संयोजन में)	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
(1)	अभिनियम एल्विनेटस	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
(2)	कैलियम एल्विनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(3)	पोटेशियम एल्विनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(4)	सोडियम एल्विनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(5)	प्रोपायल ग्लाइकोल एल्विनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	पेक्टिनस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	बिलेन गम	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	-
अ.	मुद्रकारी कर्मक (एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	सोडियम बाईकार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी
2.	सोडियम साइट्रेट	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी













1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
2.	साइटोल	30% अधि	30% अधि	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
४	मुद्रकारी कर्मक (एकल या संयोजक में)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	सेडियम बार्ड काबॉनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएस पी जी एस पी	-	-	-	-	-
2.	सेडियम साइटेट	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएस पी जी एस पी	-	-	-	-	-
४	विद्योक्ताकारी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	सेडियम हेक्सासेंटा फास्फेट	-	-	-	-	1000 पीपीएस अधि.	-	-	-	-	-	1000 पीपीएस अधि.	-	-	-

सारणा 11

## खाद्य पदार्थों में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

क्र. सं.	खाद्य योजकों का नाम	एकल और/व	किशमिथ	खबूर	ग्रेडिड शुष्क नायिल	सूखे फल और गरी
1	2	3	4	5	6	7
क.	अप्लीकरण कारक (एकल या संयोजन में)					
1.	सोर्बेटिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
2.	एल-टार्टरिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
3.	ऐसेटिक अम्ल	जी एम पी	-	-	-	-
4.	लैक्टिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
5.	हाइड्रोक्सीलिक अम्ल	जी एम पी	-	-	-	-
ख.	अम्लता विनियमक					
1.	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जी एम पी	-	-	-	-
2.	पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	जी एम पी	-	-	-	-
ग.	प्रतिआक्सीकारक					
1.	एल- एसार्बिक अम्ल	0.2 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
घ.	परिरक्षी					
1.	सल्फर डाईआक्साइड, सोडियम/ पोटेशियम/ कैल्शियम सल्फाइट/ बार्सल्फेट/ नेटा सल्फेट एसओ <sub>2</sub> के रूप में व्यक्त		1.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम केवल एसओ <sub>2</sub>	-	50 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम केवल एसओ <sub>2</sub>	2.0 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम
2.	बेनजोइक अम्ल/सोडियम/ पोटेशियम बेनजोएस्ट बॉयोइक अम्ल के रूप में व्यक्त	1 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
3.	सार्बिक अम्ल/ सोडियम/ पोटेशियम एस्कोबेंट सार्बिक अम्ल के रूप में व्यक्त	0.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	0.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम शुष्क खुबानी में
ङ	रंग अवरोधक/ स्थायीकारक					
1.	फॉरियस य्लूकोनेट	0.15 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम कुल आयकरण के रूप में	-	-	-	-
2.	फॉरियस लैकटेट	0.15 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम कुल आयकरण के रूप में	-	-	-	-
च						
1.	जी एम पी		-	-	-	-
2.			-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7
3.	सुवास वृद्धिकारक					
ख	मोनो सोडियम ग्लूटेमेट	5.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम				
ज	भत्वां ओलिव के लिए पेस्ट हेतु प्रगाढ़कारी कर्मक					
1.	सोडियम एल्विनेट	5.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम				
2.	एक्सन्थान गम	3.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम				
3.	कारोयीनान	जी एम पी				
4.	कारोदबिन गम	जी एम पी				
5.	गौर गम	जी एम पी				
झ	भत्वां ओलिव के लिए दूढ़ीकारक					
1.	कैल्शियम क्लोराइड	1.5 ग्रा./किग्रा. भत्वां तैयार उत्पाद में कैल्शियम आयोन्स के रूप में				
2.	कैल्शियम लेक्टेट					
3.	कैल्शियम सोडेट					
ञ	प्रकीर्ण					
1.	खनिज तेल (खाद्य श्रेणी)		5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम			
2.	सॉडियम		5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम	जीएमपी		
3.	ग्लोसिराल			जी एम पी		
4.	डाइमिथाइल पॉलीसिलोक्सेन					
5.	कार्बन डाइआक्साइड	जी एम पी				
6.	नाइट्रोजन	जी एम पी				
7.	लैक्टिक अम्ल के कल्चर	जी एम पी				

सारणा - 12  
शाकरोओं और लवण के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

खाद्य योज्यकों का नाम	परिकृत चीनी	आईस चीनी/ चूर्णित चीनी	डेकस्टोस	ग्लूकोस सीरप	शुष्क ग्लूकोस सीरप	खाने योग्य सामान्य नमक / आयोडीत युक्त नमक/ प्रवर्तीकृत सामान्य नमक	मिश्री, गुड़ जैगरी, प्लाटेशन सफेद चीनी, क्यूब चीनी, गोल्डन सीरप	खांड सारी चीनी (सलफर चीनी), बुरा चीनी	खांडसारी चीनी (देसी)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
क. परिरक्षी										
1. सलफर डाईआक्साइड	20 पीपीएम अधिकतम	20 पीपीएम अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम	40 पीपीएम अधिकतम	अधिकतम 40 पीपीएम "सलफर डाईआक्साइड 150 पीपीएम से अनधिक हो सकता है यदि उत्पाद विनियम 4.4.4 नियम 42 (x) की मद 22 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट लेबल के अधीन विक्रय के लिए कन्फेक्शरी के विनिर्माण के लिए	-	70 पीपीएम अधिकतम	150 पीपीएम अधिकतम	-	
ख. प्रतिपिण्डक (एकल या संयोजन में)										
1. कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. कैल्शियम और मैग्नीशियम के फास्फेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. कैल्शियम, मैग्नीशियम, या सोडियम या सिलिकन डाई आक्साइड के सिलिकेट्स	-	अधिकतम 15 ग्रा./ कि.ग्रा./ एकल या संयोजन में (बी. से बी4 को संयोजित को)	-	-	-	-	अधिकतम 20 ग्रा./ कि.ग्रा./ एकल, या संयोजन में (बी. से बी4 को संयोजित को)	-	-	-



## सारणी 13

कोका पाउडर, चाकलेट, शुगर बॉइलड क्वार्थत कन्फेक्शनरी, चूइंगम/बलगम में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र.सं.	योज्यकों के नाम	कोका पाउडर	चाकलेट-सफेद, दुध, सादा, विभिन्न, भरी हुई	चीनी आधरित / चीनी रहित कन्फेक्शनरी	लांबेज	चूइंगम/बल गम
1	2	3	4	5	6	7
क.	परिष्ठी (एकल या संयोजन में)					
1.	नेनजोइक अम्ल, सोडियम और पोटेशियम बेंजोएट	1500 पीपीएम अधिकतम	1500 पीपीएम अधिकतम	1500 पीपीएम अधिकतम	-	1500 पीपीएम अधिकतम
2.	सल्फर डाईआक्साइड	2000 पीपीएम अधिकतम	150 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधिकतम	350 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधिकतम
3.	सॉर्बिक अम्ल और इसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम लवण (सॉर्बिक) अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	1500 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधिकतम	-	1500 पीपीएम अधिकतम
4.	विनियम 6.1.4 के अधीन सूचीब अनुसूच श्रेणी -1 के परिष्ठी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
ख.	प्रतिपण्डक (एकल या संयोजन में)					
1.	कैल्शियम फास्फेट	10 पीपीएम अधिकतम (1 से 3 को संयोजित करें)	-	-	-	-
2.	सिलिकान डाइआक्साइड	अधिकतम 10 पीपीएम ग्राम/किलोग्राम (1 से 3 तक संयोजित)	-	-	-	-
3.	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट	-	-	-	अधिकतम 10 पीपीएम ग्राम/किलोग्राम	-
ग.	रंग (निर्दिष्ट सीमा के भीतर एकल या संयोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं किंतु वर्ग में अर्थात् या ता प्राकृतिक या सॉरिलेट)					
(क)	प्राकृतिक (एकल या संयोजन में)					
1.	क्लोरोफायल	-	अधिकतम 100 पीपीएम केवल भरी हुई चाकलेटों में	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
2.	केरामल	-				
3.	कारब्युमिन या हल्दी	-				
4.	बीटा कैरोटीन	-				
5.	बीटा एपो-8 कॅरोटीनल	-				
6.	बीटा एपो-8 कॅरोटिन के मिथाईल इस्टर	-				



1	2	3	4	5	6	7
7.	बीटा एपो- 8 कोरोटिनिन अम्ल के इथाइल ईस्टर	-				
8.	कैथेक्वेनिन	-				
9.	रिबोस्लोविन, लेक्टोप्लोविन	-				
10.	अन्टो	-				
11.	केसरीला	-				
(ख)	सैरिस्ट रंग और इन-ऑर्गेनिक पदार्थ (एकल या संयोजन में)					
1.	ऐरियोसाइन	-	केवल चॉकलेट्स अधिकतम 100 पीपीएम में भरा जाना	अधिकतम 100 पीपीएम	अधिकतम 100 पीपीएम	अधिकतम 100 पीपीएम
2.	कारमेसाइन	-				
3.	फॉस्यू 4 आर	-				
4.	गहरा हरा एकसीएफ	-				
5.	इंडियो कारमाइन	-				
6.	चमकीला नीला एकसीएफ	-				
7.	सुर्बिल पील्ड एकसीएफ	-				
8.	टार्टरब्लू	-				
9.	टिटोनियम डाइ-अल्बस्टर्ड	-				
घ.	सुवास (एकल या संयोजन में)	जी एम पी		10000 पीपीएम अधिकतम		10000 पीपीएम अधिकतम
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्रकृति समरूप सुवास पदार्थ / कृत्रिम सुवास पदार्थ	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
2.	वानिलिन	-	1 पीपीएम अधिकतम ग्राम/ किलोग्राम एकल या संयोजन में	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
3.	इथाइल वानिलिन	-				
ङ	पायसीकारक (एकल या संयोजन में) / खाने योग्य वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाई ग्लिसिरीड्स	जी एम पी	जी एम पी	मानक में उपबंधित अनुसार	मानक में उपबंधित अनुसार	मानक में उपबंधित अनुसार
1.	लेसिथिन	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	जी एम पी	मानक विनियम में उपबंधित	मानक विनियम में उपबंधित	मानक विनियम में उपबंधित
2.	फास्फेटिडिक के अमोनियम लवण	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम			
3.	वसायुक्त अम्लों के सुकोस ईस्टर्स	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम			

5.	पोली ग्लाईसिरोल पोलिसाई सिनोसिलिएट	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	केलियम कार्बोनेट : जी एम पी	केलियम कार्बोनेट/ मैग्नेशियम कार्बोनेट : जी एम पी
6.	सॉडियम ग्लोस्टीबरेट	--	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
7.	सॉडियम ट्राईस्टीवरेट	-	-	-	-	-
8.	पोलीक्सी लेथिलेन मोनोस्टीवरेट	-	-	-	-	-
9.	केरलीन	-	-	-	-	-
10.	उच्चतरित स्टाच	-	-	-	-	-
11.	ग्लाईसिरोल	-	जी एम पी	-	-	-
ख.	अल्कोलॉयिग क्रमक (एकल वा संयोजन में)	-	-	-	-	-
1.	सोडियम, पोटाशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम और अमोनियम कार्बोनेट्स	अधिकतम 0.5% मुक्त कोका पर (एकल वा संयोजन में)	-	-	केलियम कार्बोनेट : जी एम पी	केलियम कार्बोनेट/ मैग्नेशियम कार्बोनेट : जी एम पी
2.	सोडियम, पोटाशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम बाइकार्बोनेट्स कं-2सीओ <sub>2</sub> के रूप में	वयक्त	-	-	केलियम बाइकार्बोनेट/ सोडियम बाइकार्बोनेट : जी एम पी	-
3.	सोडियम, पोटाशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम और अमोनियम हाइड्रोजेनसुल्फाइड	-	-	-	-	-
छ	उदासीनकारी का <sub>2</sub> का/आस्वीकृत	-	-	-	-	-
1.	फार्मलिक अम्ल	2.5 ग्रा./कि.ग्रा. कोका प्रेक्शन पर पी2ओ5 के रूप में	2.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम पी2ओ5 के रूप में	1300 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम पी2ओ5 के रूप में	-	22000 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम पी2ओ5 के रूप में
2.	साइट्रिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
3.	एल-टार्टरिक अम्ल	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	2000 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	जी एम पी	3000 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम
4.	सोडियम हेक्सापैथाफोस्फेट	-	-	-	जी एम पी बफरिंग एजेंट के रूप में	-
5.	मैलीक अम्ल	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
च.	प्रतिआक्सीकारक	-	-	-	-	-
1.	बीएचए	-	200 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	250 पीपीएम अधिकतम
2.	टीबीएचक्यू	-	200 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	250 पीपीएम अधिकतम
3.	टोकोफेरॉल	-	750 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	जी एम पी	1500 पीपीएम अधिकतम
4.	एसकोर्बाइल फॉस्फेट	-	200 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
5.	प्रोपाइल ग्लैट	-	200 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
6.	एल-एस्कॉर्बिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी

1	2	3	4	5	6	7
7.	लेसिथिन	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
अ.	जेलीफाइंग कर्मक	-	-	-	-	-
1.	डिलेटिन खाद्य श्रेणी	-	जी एम पी	-	-	-
2.	अकार-अगार	-	-	-	-	-
3.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	-	-	-	-	-
अ.	लुबिकैंटस	-	-	-	-	-
1.	टॉल्क	-	0.2% अधिकतम	0.2% अधिकतम	0.2% अधिकतम	0.2% अधिकतम
2.	आईसिंग चीनी	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
3.	खनिज तेल	-	0.2% अधिकतम	0.2% अधिकतम	0.2% अधिकतम	0.2% अधिकतम
4.	ग्लिसिराइन	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
5.	पेटाफिन वेक्स या तरल पेटाफिन (खाद्य-श्रेणी)	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
6.	स्टेरिक अम्ल, स्टेरिक अम्ल (खाद्य श्रेणी) के कैल्शियम, मैग्नीशियम, सोडियम लवण (खाद्य ग्रेड)	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
ट.	प्रकीर्ण	-	-	-	-	-
1.	फास्फोरिड स्टार्च	-	-	-	-	जी एम पी



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	ऑर्थोफास्फोरिक अम्ल के पोटाशियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के पोटाशियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
	ऑर्थोफास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
2.	केराजीन	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	150 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधिकतम	-	-	-
3.	सोडियम, पोटाशियम कैल्शियम और अमोनियम एल्जिनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	थिलेटिन	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	लेसिथिन	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
6.	पेक्टिन्स	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधिकतम	-	-	-
7.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधिकतम	-	-	-
8.	आगर	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधिकतम	-	-	-
9.	गुआर गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधिकतम	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
10.	जैधन गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
11.	दूगाकंधे गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	कराया गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	फर्सीलारहन	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि कतम	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
14.	प्रोपाईलेन ग्लाईकोल आल्बिनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
15.	(क) वसायुक्त अम्लों के पोलीग्लाइसिरोल इस्टर्स (ख) पोलीओक्सी थाइलेन सोबीटान मोनोस्टीयरेट (ग) पोलीओक्सी थाइलेन सोबीटान ट्राईस्टीयरेट (घ) पोलीओक्सी थाइलेन सोबीटान मोनोस्टीयरेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
16.	वसायुक्त अम्लों के मालो और डाई. ग्लाइसिरीड्स	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
17.	मिथाइल सेल्यूलोस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-
ख.	प्रशासकी और उत्पादक कर्मक अकेले या संयोजन में	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	याइकोक्लिस्टीलेन सेल्यूलोस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ग.	उपनिर्दिष्ट स्टार्च, अकेले या संयोजन में													
1.	आम्र उपचारित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	घोषणा करने पर	-	-	-
2.	अल्फाली उपचारित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ब्लीच्ड स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	डार्स्टार्च एडिपेट ऐसिटोएलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	डार्स्टार्च ग्लाई सिरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	डार्स्टार्च ग्लाई सिरोल, ऐसिटोएलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	डार्स्टार्च ग्लाई सिरोल, डार्डोक्सी प्रोपाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	डार्स्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	डार्स्टार्च फास्फेट ऐसिटोएलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	डार्स्टार्च फास्फेट डार्डोक्सी प्रोपाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	आम्रसंयुक्त स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	स्टार्च ऐसिटेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	स्टार्च डार्डोक्सी प्रोपाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
घ.	सुवासक													
1.	वनीला सारसत्व	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	वनीरिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ईथरल वनीरिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्राकृति समरूप सुवास पदार्थ/ कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी घोषणा करने पर	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
रु रंग (प्राकृतिक एकल या संयोजन में)														
1.	करबूयिन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
2.	रिबोफ्लेविन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	50 पीपीएम	-	50 पीपीएम	-	-	50 पीपीएम अधिकतम *	-	-	-
3.	रुलेरोफाक्स	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	बीटा कैरोटिन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
5.	करोटिन (प्राकृतिक सार-सत्व)	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
6.	निकोतिन/ नार-निकोतिन आधार पर अन्नाटो (अनुपात 50:50)	10.50 पीपीएम अधिकतम सामान्य से नारंगी रंग से नारंगी रंग	10.50 पीपीएम अधिकतम सामान्य से नारंगी रंग से नारंगी रंग	10.50 पीपीएम अधिकतम सामान्य से नारंगी रंग से नारंगी रंग	10.50 पीपीएम अधिकतम सामान्य से नारंगी रंग से नारंगी रंग	100 पीपीएम	-	20 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
7.	बीटा एपो-8 कैरोटिनल	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 पीपीएम	-	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
8.	बीटा एपो-8 कैरोटिन अम्ल के मियाहल ईस्टर	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 पीपीएम	-	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
9.	बीटा एपो-8 कैरोटिन अम्ल के ईथाइल ईस्टर	-	-	-	-	100 पीपीएम	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	कैम्फोबिन	-	-	-	-	100 पीपीएम	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
11.	कैरमल रंग (सादा)	-	-	-	-	100 पीपीएम	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
12.	केपल रंग (अमोनियम सल्फेट प्रक्रिया)	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	3.0 ग्र./ कि. 'ग्रा. अधिकतम	-	-	-
13.	ड रंग (सफ़ाइट : एकल या संयोजन में) (क) पॉस्पू 4 आर	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम (केवल सुवासित और फल योग्य में)	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
	(ख) कर्मोसाइन (ग) ऐरिथ्रोसाइन (घ) टार्टराजाइन (ङ) सूर्यास्त पीला एफसीएफ (च) इंडिगो कर्माइन (छ) बन्कीला-नीला एफसीएफ (ज) गहरा हरा एफसीएफ													
च.	अल्पता विनियामक एकल या संयोजन में													
1.	कैल्शियम और मैग्नीशियम कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
2.	सोडियम बाई कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	सोडियम ओर कैल्शियम हाइड्रोजेनसल्फाइड	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	2000 पीपीएम अधिकतम	-	-
4.	सोडियम फॉस्फेट	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम पी	-	-
छ.	परिरक्षी													









1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
घ.	प्रति आक्सीकारक, एकल या संयोजन में													
1.	एल-एसकोर्बिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
2.	एसकोरबाईल पालमिटेट एसकोरबाईल स्टीरैट	-	-	-	-	-	-	-	500 पीपीएम	0.5 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम केवल क्रीम चूर्ण में एसकार्बिक अम्ल के साथ में	-	-	-	-
3.	एल्फाटोको फिरोल, मिश्रित टोकोफिरोल्स	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-
4.	प्रोप्रानल ग्लेट	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-
5.	ओक्टानल ग्लेट	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-
6.	ईथाइल ग्लेट	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-
7.	डो-डिसाइल	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-
8.	ब्यूटलेटिड एनिसोल	-	-	-	-	-	-	-	125 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधि- कृतम	-	-	-	-
ठ.	प्रति आक्सीकारक साइनैजिस्ट													
1.	सार्बिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-
ड	प्रकोर्ण													
1.	रूबार्डीसरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50 ग्र./ कि.ग्रा. अधिकतम	-	-	-

सारणी 15

## पनीर (चीज) की अलग-अलग किस्मों में खाद्य योज्यकों का उपयोग

क्र. सं.	योज्यकों का नाम	चेदर	डेनबो	ईडम	गोडा	हवारती	सामसोई	स्मैन्टलेर	तिलिस्टर	सेट पालिन	प्रोबोलीन	काटेज/ स्वीमयुक्त काटेज	कोलोमियस	स्वीम चीज	कार्सेबर्ट	बर्ष	अतिरिक्त कठोर प्रोटीन चीज
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)
क.	स्थायीकारक																
1.	दूध का अधि कतम 200 कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	दूध का अधि कतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.
ख.	रंग																
1.	अन्नाटो बीटा	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	600 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.
2.	करोटोन	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा.
3.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ग.	एजाइम																
1.	एल्क-एमीलीज (एस्पेरिगिलस आर्जेवा)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	एल्का एमीलीज (बेसिलस सेगोटेरियम बेसिलस सबटिलिस)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	एल्का एमीलीज (बेसिलस स्टीवरोथोफिलिस की सबटिलिस में अभिव्यक्ता)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	एल्का एमीलीज (बेसिलस स्टीवरोथोफिलिस) की सबटिलिस में अभिव्यक्ता	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम	1 ग्राम/ कि.ग्रा. अधि कतम

चीपपी





## परिशिष्ट 'ख' : सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएँ :

सारणी - 1

## समूहरी खाद्यों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएँ

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	कुल स्टैट काउंट	ई कोली	स्टोफार्ड लोकोकस औरिसस	सालमोनेला और पिणोला	विब्रो कोलेरे	विब्रो पैराहेई मोसिल्लाइटिकस	क्लोस्ट्रीडियम परफ्रिन्जेस
1.	शीतित श्रियम या प्रान्स	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
	कच्ची							
	पकाई हुई	एक लाख/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
2.	शीतित लोब्यटस	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
	कच्ची							
	पकाई हुई	एक लाख/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
3.	शीतित समुद्रकेनी	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
4.	शीतित फिनफिरा	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
5.	शीतित मछली फिलेटस या मिमरुड मछली का मांस या इनके मिश्रण	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
6.	शुष्क शाकफिन	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
7.	नमकयुक्त मछली/शुष्क नमकयुक्त मछली	पांच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
8.	डिब्बाबंद फिनफिरा	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान
9.	डिब्बाबंद श्रियम	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
10.	डिब्बाबंद साराडिनेस या साराडिन प्रकार के उत्पाद	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
11.	डिब्बाबंद साल्मोन	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
12.	डिब्बाबंद क्राब मीट	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
13.	डिब्बाबंद टुना और कोनियो	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-

सारणी - 2

दुग्ध उत्पादों के लिए सूक्ष्म बैक्टीरिय पेशाबीटर

क्रम सं.	अपेक्षार्थे	नमूने लेने की योजना <sup>10</sup>	प्रास्तुरीकृत दूध/ क्रीम/ सुवासित दूध	रोगप्रतिरोधित और यूएचटी दूध, क्रीम, मधुररहित संयोजित दूध सुरक्षितारित दूध, वाष्पित दूध	(6)	(7)	(8)
							सुझाए हुए उत्पाद: दूध चूर्ण, क्रीम, छाछ, खाद्य छैन, आइसक्रीम मिश्रण
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	कुल प्लेट काउंट <sup>11</sup>	उ	30,000/ग्राम	-	500/ ग्राम	10,000/ ग्राम	40,000/ ग्राम
2.	कोलीफॉर्म काउंट <sup>12</sup>	उ	50,000/ ग्राम	कुछ नहीं	1,500/ ग्राम	50,000/ ग्राम	50,000/ ग्राम
3.	ई कोली <sup>13</sup>	उ	10/ ग्राम से कम	-	स्डबर् प्लेट्स 10/ ग्राम	10/ ग्राम	10/ ग्राम
4.	सेल्फोनेल्ला <sup>14</sup>	उ	अविद्यमान/ ग्राम	-	अविद्यमान / ग्राम	अविद्यमान / ग्राम	अविद्यमान / ग्राम
5.	स्ट्रेफ्टोकोकस <sup>15</sup> (कॉल्डोरोस कॉल्डोरोस)	उ	अविद्यमान /25 ग्राम	-	अविद्यमान /25 ग्राम	अविद्यमान /25 ग्राम	अविद्यमान /25 ग्राम
6.	खमीर और फण्डस एन्थेना <sup>16</sup>	उ	10/ ग्राम से कम	-	10/ग्राम	10/ग्राम	-
7.	एंडर काउंट (क) एरोबिक <sup>17</sup> (बी) सिरिंगस <sup>18</sup>	उ	-	5/ ग्राम	100/ ग्राम	50/ ग्राम	10/ ग्राम से कम
8.	(ख) एरोबिक <sup>19</sup> (कलोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस)	उ	-	10/ ग्राम	-	20/ ग्राम	-
9.	लिस्टेरिया मोनोसाइटिकस <sup>20</sup>	उ	अविद्यमान/ ग्राम	अविद्यमान / ग्राम	10/ ग्राम	50/ ग्राम	100/ ग्राम
	नमूने लेने संबंधी मार्गनिर्देश <sup>21</sup>	र 1.8	5	5	5	5	5
		ब	2 <sup>1</sup>	2 <sup>2</sup>	2 <sup>1</sup>	2 <sup>1,2,5,6</sup>	2 <sup>1,2,5,6,7,8</sup>
			0 <sup>3,5,8</sup>	0 <sup>1,7,8</sup>	0 <sup>2,4,6,7,8,9</sup>	0 <sup>3,4,8</sup>	0 <sup>3,4,5,8</sup>
	भंडारण एवं परिवहन		0 से 4 ° से.	अविद्यमान, अधिकतम 30° से.	0 से 4° से.	-18° से. और उससे कम	अविद्यमान, अधिकतम 30° से.
	नमूने का आकार		100 मि.ग्राम	100 मि.ग्राम	100 ग्राम	100 ग्राम	100 ग्राम



### 9. नमूने लेने के बारे में मार्गनिर्देश

मानकों में प्रस्तावित विभिन्न सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण प्राचलों के लिए नमूने लेने का काम विनिर्माण यूनिटों में प्रशिक्षित व्यक्ति द्वारा आवश्यक आईएस 11546:1999 आईएसओ 707:1985 (2010 में पुनः पुष्टि किए गए) में दिए गए मार्गनिर्देशों का अनुसरण करके सुनिश्चित किया जाना जरूरी होता है। नमूना लेने के 24 घंटों के भीतर नमूने का भंडारण और परिवहन मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला तक उसका विश्लेषण अनुमोदित परीक्षण तरीकों से करने के लिए उपयुक्त तापमान स्थितियों और इशुलेशन के अंतर्गत किया जाएगा। अपेक्षित परीक्षणों और उत्पाद की किस्म के अनुसार बड़े आकार का नमूना लिया जा सकता है (यदि वांछनीय हो)। सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण के लिए अभिप्रेत नमूनों में परिरक्षी नहीं मिलाए जाएंगे। उत्पादन के पूरे आधानों से नमूनों के तीन सेट लिए जाएंगे। नमूने के प्रत्येक सेट में धाने में से घाटुच्छिक रूप से लिए गए 100.100 ग्राम के कम से कम पांच नमूने होंगे। नमूने प्रयोगशाला को उनके खोले न गए मूल पैकेजों में प्रस्तुत किए जाएंगे, जिन्हें नमूने लेने के साथ सीलबंद किया जाएगा और उन्हें उनकी मूल भौतिक स्थिति में रखा जाएगा। पांच नमूनों के सेट का परीक्षण तीन विभिन्न मान्यताप्राप्त प्रयोगशालाओं से कराया जाएगा और अंतिम फैसला तीन परीक्षण परिणामों के आधार पर किया जाएगा। सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण के लिए पुनःपरीक्षण की अथवा पुनः नमूने लेने का कोई उपबंध नहीं होगा।

### 10. नमूने लेने की योजना और अर्थ-निर्णय:

इन मामलों में खाद्यों की सूक्ष्म जैविकीय विशिष्टियों संबंधी अंतर्राष्ट्रीय आयोग (आईसीएमएसएफ) द्वारा इस्तेमाल किए जाने वाले निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित किया गया है और उनका प्रयोग किया गया है:

- एन - खाद्य के समूह/ढेर में से लिए गए नमूना यूनिटों की संख्या, जिनका परीक्षण नमूना लेने की विशिष्ट योजना की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए किया जाना चाहिए।
- सी - दोषपूर्ण नमूना यूनिटों की अधिकतम अनुज्ञेय संख्या। यह नमूना यूनिटों की वह संख्या है, जो एम द्वारा विनिर्दिष्ट सूक्ष्मजैविकीय सीमा से अधिक हो सकती है। इन्हें सीमातिक रूप से स्वीकार्य परिणाम समझा जाता है, बशर्ते कि वह एम द्वारा विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक न हो जाएं। जब इस संख्या से अधिक पाया जाता है, तो नमूना लेने की योजना द्वारा खेप को अस्वीकार कर दिया जाता है।
- एम(m) - एक स्वीकार्य स्तर का द्योतक होता है और इससे अधिक के मान नमूने लेने की योजना के रूप में सीमातिक रूप से स्वीकार्य होते हैं।
- एम(M) - एक सूक्ष्मजैविकीय कसौटी, जो सीमातिक रूप से स्वीकार्य गुणवत्ता को असंतोषजनक/जोखिम वाली गुणवत्ता से अलग करती है। एम(ड) से ऊपर के मान नमूना लेने की योजना के अनुसार अस्वीकार्य होते हैं और इस स्तर से ऊपर के एक अथवा एक से अधिक नमूनों की पहचान खेप की अस्वीकृति का कारण होगी।

जब किसी खेप अथवा परेषित माल की एक ही किस्म के 5 अथवा उससे अधिक यूनिटों (एन-5) का विश्लेषण किया जाता है, तो 2 यूनिटों (सी -2) से अधिक यूनिटों का सूक्ष्मजैविकीय स्तरों के लिए अधिकतम सहनशीलता (एम) की सीमा को, जिसका उल्लेख संदर्भ कसौटी में किया गया है, पार नहीं करना चाहिए और किसी यूनिट को अधिकतम सहनशीलता (एम) के अभिकथित स्तर से आगे नहीं जाना चाहिए।

सूक्ष्मजैविकीय कसौटियां और उनका अर्थ-निर्णय: मानक में कुल प्लेट काउंट, इंडीकेटर आर्गेनिज्म के स्तरों (कोली फार्म काउंट और यीस्ट तथा मोल्ड काउंट) और रोगोत्पादक जीवाणुओं की संख्या अथवा उपस्थिति के आधार पर तीन श्रेणियों की सूक्ष्मजैविकीय गुणवत्ता निर्धारित की गई है। ये संतोषजनक, असंतोषजनक और संभाव्य रूप से जोखिमपूर्ण हैं।

1. संतोषजनक : यदि अधिकतम सी/एन मान एम (उ) और एम(ड) के बीच में हो, और देखे गए अन्य मान ड उ हों, तो इसका अर्थ यह है कि परिणाम स्वीकार्य सूक्ष्मजैविकीय गुणवत्ता की सीमाओं के भीतर हैं और कोई कार्रवाई करने की आवश्यकता नहीं है।
2. असंतोषजनक : यदि देखा गया एक मान अथवा उससे अधिक ड उ हैं अथवा सी/एन मान से अधिक हैं और वे उ और ड के बीच हैं, तो इसका अर्थ यह है कि परिणाम स्वास्थ्य सूचकों (कुल प्लेट काउंट, कोली फार्म काउंट और यीस्ट एवं मोल्ड काउंट) से जुड़ी स्वीकार्य सूक्ष्मजैविकीय सीमाओं से बाहर हैं और स्वास्थ्य और उठाने-धरने के घटिया तरीकों के परिचायक हैं। इन स्थितियों में, ऐसे असंतोषजनक उत्पाद का उत्पादन करने वाले परिसरों को बंद कर दिया जाएगा और विनिर्माण के दौरान गैर-अनुरूपता/गैर-अनुपालन की विस्तृत जांच की जाएगी। ऐसे उत्पाद के निर्माण को केवल खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण द्वारा परिसर को एचएसीसीपी/जीएमपी संपरीक्षा मंजूरी देने और ताजा उत्पाद द्वारा विनियामक सीमाओं का अनुपालन किए जाने के बाद ही पुनः शुरू किया जाएगा।

3. संपाव्य रूप से जोखिमपूर्ण : यदि देखा गया एक या एक से अधिक मान झ उ हैं अथवा सी/एन मान से अधिक हैं और उ और ड के बीच हैं, तो इसका अर्थ यह है कि परिणाम रोगोत्पादक जीवाणुओं (ई कोली, सेल्मोनेलिया कोएगुलेस पाजिटिव स्टैफ आरियस, बी-सीरियस, सीआई, परफ्रिगेन्स, एल मोनोसाइटोजेन्स) से जुड़ी हुई स्वीकार्य सूक्ष्मजैविकीय सीमाओं से बाहर हैं और खाद्य सुरक्षा की गंभीर चिन्ताओं के सूचक हैं और तत्काल उपचारात्मक कार्रवाई की जानी चाहिए। ऐसे परिणाम यह प्रकट करेंगे कि संबंधित खाद्य सुरक्षा प्राधिकरणों द्वारा प्रवर्तन/आयोजन की कार्रवाई की जानी आवश्यक हो गई है। समस्या की संभावना के मूल कारण का पता लगाने के लिए खाद्य उत्पादन और उसे संपालने के तरीके की जांच की जाएगी ताकि उपचारात्मक कार्रवाई शुरू की जा सके। जोखिम को विस्तृत रूप से आंकने का कार्य भी किया जाएगा। अनुरोध किए जाने पर, मालिक द्वारा उत्पाद का विनिर्माण बंद न करने अथवा उत्पाद को बिक्री से वापस न लेने का परिणाम यह होगा कि उत्पाद को उस समय जब तक कर लिया जाएगा, जब अधिकारी के पास यह विश्वास करने का कारण होगा कि उत्पाद रोगोत्पादक जीवाणुओं से संदूषित है।

#### 14. संदर्भ परीक्षण तरीके

परीक्षण के तरीके	संदर्भ
सूक्ष्मजैविकी - सूक्ष्मजीवों की गणना के लिए सामान्य निर्देशन - 30° सें. पर कालोनी काउंट तकनीक (प्रथम संशोधन)	आई एस 5402.2002/आई एस ओ 4833.1991 पुनः पुष्टि 2007
सूक्ष्मजैविकी - कोलीफार्मस की गणना के लिए सामान्य निर्देशन: भाग 1 कालोनी काउंट तकनीक (प्रथम संशोधन) अथवा कोलीफार्मस का अनुमान लगाने के लिए सामान्य निर्देशन: भाग 2 सर्वाधिक संपाव्य संख्या तकनीक (प्रथम संशोधन)	आई एस 5401 (भाग 1) रू 2002/आईएसओ 4832:991 पुनः पुष्टि 2007 अथवा आई एस 540 (भाग 2) 5 2002/आई एस ओ 4831:1991 पुनः पुष्टि 2007
खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदारी जीवाणुओं का पता लगाने का तरीका : भाग 1 वियोजन, पहचान करना और एसचेरिचिया की गणना (प्रथम संशोधन)	आई एस 5887 (भाग 1) : 1976 पुनः पुष्टि 2009
खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 3 सेल्मोनेल्ला का पता लगाने के तरीकों के बारे में मार्गनिर्देशन (दूसरा संशोधन)	आई एस 5887 (भाग 3) 1999/आई एस ओ 6579 : 1993 पुनः पुष्टि 2009
खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 8 कोएगुलेस-पाजिटिव स्टेफाइलोकोकी (स्टेफाइलोकोकस आरियस और अन्य प्रजातियों) की गणना के लिए हारिजेंटल तरीका। बेटार्ड-पार्कर अगर मीडियम का प्रयोग करने वाली सेक्शन 1 तकनीक अथवा खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके: भाग 8	आई एस 5887 (भाग 8/सेक्शन 1) : 2002/आई एस ओ 6888.1 : 1999 पुनः पुष्टि 2007 अथवा आई एस 5887 (भाग 8 सेक्शन 2) 2002/आई एस ओ 6888.2 : 1999 पुनः पुष्टि 2007
कोएगुलेस - पाजिटिव स्टेफाइलोकोकी (स्टेफाइलोकोकस आरियस और अन्य प्रजातियों) की गणना करने का हारिजेंटल तरीका। रेबिट प्लास्मा फाइबिनोजन अगर मीडियम का प्रयोग करने वाली सेक्शन 2 तकनीकी	
खाद्य पदार्थों और पशु चारे के खमीर (यीस्ट) और फफूंद (मोल्ड) गणना का तरीका (प्रथम संशोधन)	आई एस 5403 : 1999 पुनः पुष्टि 2005/आई एस ओ 7954 : 1987 पुनः पुष्टि 2009
विसंक्रमित दूध के लिए भारतीय मानक विशिष्ट	आई एस : 4238.1967 पुनः पुष्टि 2010
खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 4 बी सीरियस की पहचान, गणना और पुष्टि	आई एस 5887 (भाग 6) : 1999/आई एस ओ 7932 : 1993 पुनः पुष्टि 2007
खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 4 क्लोसट्रिडियम पर फ्रिजेंस, सी बोटुलिनिम का वियोजन, पहचान और सी एल परफ्रिजेंस की गणना (दूसरा संशोधन)	आई एस 5887 भाग 4 : 1999 पुनः पुष्टि 2009

<p>खाद्य और पशु चारा पदार्थों की सूक्ष्मजैविकी - लिस्टीरिया मोनोसाइटोजीन्स का पता लगाने और उनकी गणना करने का हारिजेंटल तरीका: भाग 1 - पता लगाने का तरीका अथवा खाद्य और पशु चारा पदार्थों की सूक्ष्मजैविकी - लिस्टीरिया मोनोसाइटोजीन्स का पता लगाने और उनकी गणना करने का हारिजेंटल तरीका - भाग 2 - गणना करने का तरीका</p>	<p>आई एस 14988 (भाग 1) : 2001 पुनः पुष्टि 2007/ आई एस ओ 11290.1 : 1996 अथवा आई एस 14988 (भाग 2) : 2002 पुनः पुष्टि 2007/आई एस ओ: 11290.2:1998</p>
<p>दूध और दुग्ध पदार्थों के नमूने लेने के तरीके</p>	<p>आई एस 11546:999/आई एस ओ 707:1997 पुनः पुष्टि 2010</p>

11. कुल प्लेट काउंट की आवश्यकताओं को छोड़कर पके हुए (राइपंड) मक्खन की सूक्ष्मजैविक विशिष्टियां वही हैं, जो पाश्चुरीकृत मक्खन की हैं।
12. खमीर और फफूंद काउंट की आवश्यकता मोल्ड राइपेन्ड पनीर पर लागू नहीं होती।
13. बी आई एस द्वारा विनिर्दिष्ट एक मिलियन सी एफ यू/जी मिन के लेक्टिक काउंट की मानक आवश्यकता ऐसे उत्पादों/प्रोबिओटिक आर्गेनिज्म वाले उत्पादों पर लागू होगी।

सारणी - 3

## मसालों के लिए सूक्ष्म जैविकीय पैरामीटर

क्र.सं.	अपेक्षाएं	कैलाशे (स्याहबीरा)	ईलायची (काडोमस)	लाल मिर्च (चिलिज और क्रेप्सीकम)	सालवीनी (सिनामोन)	ताज (कसिया)	सौंग (क्लोव)	धनिया (कोरिएंडर)
1.	कुल स्पेट काउंट	-	-	-	-	-	-	-
2.	कोलीफॉर्म काउंट	-	-	-	-	-	-	-
3.	ई. कोली	-	-	-	-	-	-	-
4.	साल्मोनेला	25 ग्रा. में अविद्यमान	-	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान
5.	शिंगैला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकॉकस ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	चीस्ट और फफूँद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनरोबिक स्पोर काउंट	-	-	-	-	-	-	-
9.	लिसिटीरिया मोनोसाइटोजेन्स	-	-	-	-	-	-	-
क्र.सं.	अपेक्षाएं	जीरा, कलौजी (क्युपिन)	सौंफ (फेनल)	मेथी (फेनग्रीक)	सौंड, अरक (रिज्ज)	जायपत्री (सेम)	राई, सरसों (मस्टर्ड)	जायफल (नटमेग)
1.	कुल स्पेट काउंट	-	-	-	-	-	-	-
2.	कोलीफॉर्म काउंट	-	-	-	-	-	-	-
3.	ई. कोली	-	-	-	-	-	-	-
4.	साल्मोनेला	25 ग्रा. में अविद्यमान	-	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान
5.	शिंगैला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकॉकस ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	चीस्ट और फफूँद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनरोबिक स्पोर काउंट	-	-	-	-	-	-	-
9.	लिसिटीरिया मोनोसाइटोजेन्स	-	-	-	-	-	-	-





## सारणी 4 : नीचे दिए गए खाद्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं :

क्र. सं.	उत्पाद	पैरामीटर	सीमा
1.	तापीय प्रसंस्कृत फल और सब्जियां	क) कुल प्लेट काउंट ख) 37° से. पर 10 दिन के लिए और 55° से. पर 7 दिन के लिए ऊष्म नियंत्रण	क) 50/मिली- से अनधिक (ख) पीएच में कोई परिवर्तन नहीं
2.	क) निर्जलित फल और सब्जी उत्पाद ख) सूप चूर्ण ग) शुष्क तारियल का चूर्ण घ) टेबल ओलिव ङ) रेसिन च) पिस्ता गरी छ) खजूर ज) सूखे फल और गरी	कुल प्लेट काउंट	40000 ग्रा.से अनधिक
3.	कार्बनिकृत पेय, फ्रूट बिब्रेज सहित परोसने के लिए तैयार पेय	क) कुल प्लेट काउंट ख) यीस्ट और फफूंद काउंट ग) कोकी फॉर्म काउंट	50 सीएफयू/मिली- 2.0 सीएफयू/मिली- से अनधिक 100 मिली- में अविद्यमान
4.	टमाटर उत्पाद क) टमाटर रस और सूप ख) टमाटर चूरी और पेस्ट ग) टमाटर केचअप और टमाटर सॉस	क) फफूंद काउंट ख) यीस्ट और जीवाणु ख) फफूंद गणना क) फफूंद गणना ख) यीस्ट और जीवाणु ग) कुल प्लेट काउंट	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक फिल्ड परीक्षण के 60.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक 10000/ मिली- से अनधिक
5.	जैम/मारमालैड/ फ्रूट जैली/ फ्रूट चटनी और सॉस	कुल प्लेट काउंट यीस्ट और जीवाणु	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक
6.	परिशिष्ट ख की मद क 16 के अंतर्गत आने वाले अन्य फल और शाक उत्पाद	यीस्ट और फफूंद गणना	100 काउंट/ग्रा. से अनधिक में धनात्मक
7.	शीतिक फल और शाक उत्पाद	कुल प्लेट काउंट	40,000 ग्रा. से अनधिक
8.	परिरक्षी	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
9.	अचार	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
10.	फल और अनाज के फ्लेक्स	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
11.	केनडिड और क्रिस्टीकृत या ग्लेज्ड फल और छिलके	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
12.	क) सभी फल और सब्जी उत्पाद और फल बिब्रेज सहित सभी परोसने के लिए तैयार पेय और क- के अंतर्गत आने वाली सरिलिष्ट उत्पाद परिशिष्ट 'ख' की मद 16 ख) टेबल ओलिव ग) रेसिन घ) पिस्ता नट ङ) खजूर च) सूखे फल और गरी ज) सिरके	क) प्लेट सौर आर्मेनिज्म ख) स्टेफीनोकोक्कस औरियस ग) साल्मोनेला घ) शिबिला च) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम छ) ई. कोली ज) विब्रियो कोलेरा	(i) 10,000/सीए फयू/ग्रा. से अनधिक उत्पादों के लिए जिनका पीएच 5.2 से कम है (ii) उन उत्पादों के लिए शून्य जिनका पीएच 5.2 से अधिक है । 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 1 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान

## आहार सहयोग्यकों के लिए अंतरराष्ट्रीय संख्याकन (आईएनएस) पद्धति

निम्नलिखित सूची खाद्य सहयोग्यकों और उनके पर्यायों की केवल 23.11.2005 को प्रकाशित कोडेक्स के अनुसार पहचान करने के लिए है। अद्यतन जानकारी के लिए जेइसीएफए/कोड वेबसाइट ([www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) <<http://www.codexalimentarius.net>>, [www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp)) को देखा जा सकता है:

क. आई. एन- एस- संख्या द्वारा श्रेणीविन्यस्त की गई सूची

क्र. सं.	आई. एन-एस- संख्यांक	आहार सहयोग्य का नाम	तकनीकी कृत्य
1	2	3	4
1.	100	करक्यूमिन्स	रंग
2.	100(i)	करक्यूमिन	रंग
3.	100(ii)	टरमरिक	रंग
4.	101	रिबोफ्लेविनस	रंग
5.	101(ii)	रिबोफ्लेविन	रंग
6.	101(ii)	रिबोफ्लेविन 5.फास्फेट, सोडियम	रंग
7.	102	टार्ट्राजाइन	रंग
8.	103	अल्कानेट	रंग
9.	104	क्विनोलाइन पीला	रंग
10.	107	यलो 2 जी	रंग
11.	110	सनसेट यलो एफ सी एफ	रंग
12.	120	कार्माईन्स	रंग
13.	121	सिटरस रेड 2	रंग
14.	122	अजोरबाइन/कार्मोसाइन	रंग
15.	123	अमारंथ	रंग
16.	124	पॉस्यू 4आर	रंग
17.	125	पॉस्यू एस एक्स	रंग
18.	127	इयार्प्रोसाइन	रंग
19.	128	रेड 2 जी	रंग
20.	129	एल्यूरेयर्ड एसी/फास्ट रेड ई	रंग
21.	130	मेनासकोरूबिन	रंग
22.	131	पेटेंट ब्ल्यू जी	रंग
23.	132	इंडिगोटाइन	रंग
24.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
25.	140	क्लोरोफाइल	रंग
26.	141	कापर क्लोरोफाइल्स.	रंग
27.	141(i)	क्लोरोफाइल कापर काम्प्लेक्स	रंग
28.	141(ii)	क्लोरोफाइल कापर काम्प्लेक्स, सोडियम और पोटेशियम साल्ट	रंग
29.	142	ग्रीन एस	रंग
30.	143	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	रंग
31.	150क	करामल 1.प्लेन	रंग
32.	150ख	करामल 2.कार्बिक सल्फेट प्रोसैस	रंग
33.	150ग	करामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
34.	150घ	करामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
35.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग

1	2	3	4
36.	152	कार्बन ब्लैक (हाईड्रोकार्बन)	रंग
37.	153	वेजीटेबल कार्बन	रंग
38.	154	ब्राउन एफके	रंग
39.	155	ब्राउन एचटी	रंग
40.	160क	केरोटेन्स	रंग
41.	160क(i)	बेटा-केरोटेन (साईथेटिक)	रंग
42.	160क(ii)	नेचरल एक्सट्रैक्ट्स	रंग
43.	160ख	अनाटो एक्सट्रैक्ट्स	रंग
44.	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
45.	160घ	लाईकोपेन	रंग
46.	160ङ	बेटा-एपो-केरोटेंटल	रंग
47.	160च	बेटा-एपो-8' केरोटेनिक एसिड, मिथाइल या ईथाइल ईस्टर	रंग
48.	161क	फ्लावोक्सानथीन	रंग
49.	161ख	लूटियन	रंग
50.	161ग	राईटोजेनथिन	रंग
51.	161घ	रूबिजेनथिन	रंग
52.	161ङ	विलोजेनथिन	रंग
53.	161च	रोडोजेनथिन	रंग
54.	161छ	कॅथाजेनथिन	रंग
55.	162	बीट रैड	रंग
56.	163	एंथोसाएनिन	रंग
57.	163(i)	एंथोसाएनिन्स	रंग
58.	163(ii)	ग्रेप स्किन एक्सट्रैक्ट	रंग
59.	163(iii)	ब्लैककरंट एक्सट्रैक्ट	रंग
60.	164	गारडॅनिया यलो	रंग
61.	166	संदलवुड	रंग
62.	170	कैल्सियम कार्बोनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
63.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
64.	170(ii)	कैल्सियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
65.	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग
66.	172	आयरन आक्साइड	रंग
67.	172(i)	आयरन आक्साइड, काला	रंग
68.	172(ii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
69.	172(iii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
70.	173	एल्युमिनियम	रंग
71.	174	सिल्वर	रंग
72.	175	गोल्ड	रंग
73.	180	लियोसल रबिन बीके	रंग
74.	181	तारिन्स, फुड ग्रेड	रंग, फायसीकारक, स्थायीकारक, थिकनर
75.	182	आरचिल	रंग
76.	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
77.	201	सोडियम साबॉट	परिरक्षी
78.	202	पोटशियम साबॉट	परिरक्षी
79.	203	कल्शियम साबॉट	परिरक्षी

1	2	3	4
80.	209	हेप्टाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
81.	210	बेनजोइक एसिड	परिरक्षी
82.	211	सोडियम बेंजोएट	परिरक्षी
83.	212	पोटाशियम बेंजोएट	परिरक्षी
84.	213	कैल्शियम बेंजोएट	परिरक्षी
85.	214	ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
86.	215	सोडियम ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
87.	216	प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
88.	217	सोडियम प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
89.	218	मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
90.	219.	सोडियम मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
91.	220.	सल्फर डायोक्साइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
92.	221.	सोडियम सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
93.	222.	सोडियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
94.	223.	सोडिम मेटाबाईसुफाइड	परिरक्षी, ब्लीचिंग ऐजन्ट, प्रतिआक्सीकारक
95.	224.	पोटाशियम मेटाबाइसल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
96.	225.	पोटाशियम सल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
97.	226	कैल्शियम सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
98.	227	कैल्शियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
99.	228	पोटाशियम बाईसल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
100.	230	डाईफिनायल	परिरक्षी
101.	231	आर्थो-फिनाइलफिनॉल	परिरक्षी
102.	232	सोडियम ओ-फिनाइलफिनॉल	परिरक्षी
103.	233	थियाबेनडाजोल	परिरक्षी
104.	234	नाईसिन	परिरक्षी
105.	235	पिररायईसिन (नाटामाईसिन)	परिरक्षी
106.	236	फोरमिक एसिड	परिरक्षी
107.	237	सोडियम फोरमेट	परिरक्षी
108.	238	कैल्शियम फोरमेट	परिरक्षी
109.	239	हेक्सामिथाईलेन टेट्रामाइन	परिरक्षी
110.	240	फोरमालडिहाइड	परिरक्षी
111.	241	गम गुआइकम	परिरक्षी
112.	242	डाईमिथाइल डाईकार्बोनेट	परिरक्षी
113.	249	पोटाशियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
114.	250	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
115.	251	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
116.	252	पोटाशियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
117.	260.	एसिटिक एसिड, ग्लिसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
118.	261	पोटाशियम एसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
119.	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
120.	261(ii)	पोटाशियम डायसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
121.	262	सोडियम एसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
122.	262(i)	सोडियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक प्रच्छादक

1	2	3	4
123.	262(ii)	सोडियम डायसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक प्रच्छदक
124.	263	कैल्शियम ऐसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकारक अम्लता विनियामक,
125.	264	अमोनियम ऐसिटेट	अम्लता विनियामक
126.	265	डिहाईड्रोऐसेटिक एसिड	परिरक्षी
127.	266	सोडियम डिहाईड्रोऐसिटेट	परिरक्षी
128.	270	लैक्टिक एसिड (एल-डी-और डीएल-)	अम्लता विनियामक
129.	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
130.	281	सोडियम प्रोपायोनैट	परिरक्षी
131.	282	कैल्शियम प्रोपायोनैट	परिरक्षी
132.	283	पोटाशियम प्रोपायोनैट	परिरक्षी
133.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोबोनेटिंग एजेंट, पैकिंग एजेंट
134.	296	मलिक एसिड (डीएल-एल-)	अम्लता विनियामक, सुवासक
135.	297	फ्यूमरिक एसिड	अम्लता विनियामक
136.	300	एसकार्बिक एसिड (एल)	प्रतिआक्सीकारक
137.	301	सोडियम एस्काबैट	प्रतिआक्सीकारक
138.	302	कैल्शियम एस्काबैट	प्रतिआक्सीकारक
139.	303	पोटाशियम एस्काबैट	प्रतिआक्सीकारक
140.	304	एसकोर्बाइल पाल्मिटेट	प्रतिआक्सीकारक
141.	305	एसकोर्बाइल स्टिरेट	प्रतिआक्सीकारक
142.	306	मिक्सड टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
143.	307	अल्फा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
144.	308	साइथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
145.	309	साइथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
146.	310	प्रोपाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
147.	311	ओक्यटइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
148.	312	डोडिसाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
149.	313	ईथाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
150.	314	गुयायक रेसिन	प्रतिआक्सीकारक
151.	315	आईसोयासकार्बिक एसिड	प्रतिआक्सीकारक
152.	316	सोडियम आईसोयासकार्बैट	प्रतिआक्सीकारक
153.	317	पोटाशियम आईसोयासकार्बैट	प्रतिआक्सीकारक
154.	318	कैल्शियम आईसोयासकार्बैट	प्रतिआक्सीकारक
155.	319	टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनोन	प्रतिआक्सीकारक
156.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	प्रतिआक्सीकारक
157.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्यून	प्रतिआक्सीकारक
158.	322	लेसीथिन्स	प्रतिआक्सीकारक
159.	323	एनाक्सोमर	प्रतिआक्सीकारक
160.	324	इथोक्सीकुइन	प्रतिआक्सीकारक
161.	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनुकारक, स्थूलीकरण कर्मक
162.	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
163.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
164.	328	अमोनियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
165.	329	मैग्नशियम लक्टेट (डी-एल-)	अम्लता विनियामक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट

1	2	3	4
166.	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
167.	331	सोडियम साइट्रेटस	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
168.	331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
169.	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
170.	331(iii)	ट्राइसोडियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
171.	332	पोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
172.	332(i)	पोटाशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
173.	332(ii)	ट्राईपोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
174.	333	कैल्शियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, फहूमग एजेंट
175.	334	टार्टरिक एसिड इ एलअ )ट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट
176.	335	सोडियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
177.	335(i)	मोनोसोडियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
178.	335(ii)	वईसोडियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
179.	336	पोटाशियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
180.	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
181.	336(ii)	डिपोटाशियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
182.	337	पोटाशियम सोडियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
183.	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
184.	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
185.	339(i)	मोनोसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
186.	339(ii)	डाईनसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
187.	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
188.	340	पोटाशियम फास्फेटस	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
189.	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
190.	340(ii)	डिपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
191.	340(iii)	ट्राईपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
192.	341	कैल्शियम फास्फेटस	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेट एजेंट, रेजिन एजेंट, स्थायीकारक, प्रतिगिण्डक
193.	341(i)	मोनोकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक

1	2	3	4
194.	341(ii)	डिकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
195.	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट स्थायीकारक प्रतिपिण्डक
196.	342	अमोनियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
197.	342(i)	मोनोअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
198.	342(ii)	डाईअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
199.	343	मैग्निशियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
200.	343(i)	मोनोमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
201.	343(ii)	डिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
202.	343(iii)	ट्रिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
203.	344	लेसिथिन साइट्रेट	परिरक्षी
204.	345	मैग्निशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक
205.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनियामक
206.	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
207.	350(i)	सोडियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक, तनूकारक
208.	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनियामक, तनूकारक
209.	351	पोटाशियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
210.	351(i)	पोटाशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
211.	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनियामक
212.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
213.	352(i)	कैल्शियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
214.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनियामक
215.	353	मेटाटार्क एसिड	अम्लता विनियामक
216.	354	कैल्शियम टार्टेट	अम्लता विनियामक
217.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनियामक
218.	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
219.	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
220.	359	अमोनियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
221.	363	सकसाईनिक एसिड	अम्लता विनियामक
222.	364(i)	मोनोसोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनियामक, सुवास वृद्धिकारी
223.	364(ii)	डायसोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनियामक, सुवास वृद्धिकारी
224.	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
225.	366	पोटाशियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
226.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
227.	368	अमोनियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
228.	370	1, 4-हेप्टोनोलेक्टोन	अम्लता विनियामक, वियोजकारी
229.	375	निकोटिनिक एसिड	रंग अवरोधक
230.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	अम्लता विनियामक
231.	381	फेरिक अमोनियम साइट्रेट	प्रतिपिण्डक
232.	383	कैल्शियम ग्लाइसिफास्फेट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
233.	384	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
234.	385	कैल्शियम डाईसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक

1	2	3	4
235.	386	डाईसोडियम ईथाइलिन-डायामाइन-टेट्रा एसोटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
236.	387	आक्सी स्टेरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
237.	388	थियोडाईप्रोपायनिक एसिड	प्रतिपिण्डक
238.	389	डायलायरल थियोडाईप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
239.	390	डिसटियराइल थियोडायप्रोपायोनेट	प्रतिपिण्डक
240क	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
241.	399	कैल्शियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
242.	400	ऐलजिनिक एसिड	धिकनर, स्थायीकारक
243.	401	सोडियम ऐलजिनेट	धिकनर, स्थायीकारक
244.	402	पोटाशियम ऐलजिनेट	धिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट,
245.	403	अमोनियम ऐलजिनेट	धिकनर, स्थायीकारक
246.	404	कैल्शियम ऐलजिनेट	धिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट, एंटी फोमिंग एजेन्ट
247.	405	प्रोपाइलिन ग्लाइकोल ऐलजिनेट	धिकनर, स्थायीकारक
248.	406	अगार	धिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
249.	407	कैराजीनन और इसके एनए, के, एनएच4 साट्ट (फरसीलारन सहित)	धिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
250.	407क	प्रोसैस्ड यूचेमा सीवीड (पीईएस)	धिकनर, स्थायीकारक
251.	408	बेकर्स यीस्ट ग्लाइकन	धिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
252.	409	एराबिनोगलाक्टन	धिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
253.	410	करोब बिन गम	धिकनर, स्थायीकारक
254.	411	ओएट गम	धिकनर, स्थायीकारक
255.	412	गुआर गम	धिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
256.	413	ट्रामाक्थै गम	धिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
257.	414	गम अरेबिक (एकेसिया गम)	धिकनर, स्थायीकारक
258.	415	जैन्थन गम	धिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोमिंग एजेन्ट
259.	416	कराया गम	धिकनर, स्थायीकारक
260.	417	तारा गम	धिकनर, स्थायीकारक
261.	418	जीलान गम	धिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट
262.	419	गम घाटी	धिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
263.	420	सार्बिटाल और सार्बिटाल सिरप	मधुकारक, आर्द्रकर, प्रच्छादक, विन्यासकारी
264.	421	मनीटाल	मधुकारक, प्रतिपिण्डक
265.	422	ग्लेसिरोल	आर्द्रकर, बॉडिंग एजेन्ट
266.	424	कर्ड लान	धिकनर, स्थायीकारक
267.	425	कानजेक फ्लोर	धिकनर
268.	429	पैक्टोन्स	पायसीकारक
269.	430	पोलीओक्सीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
270.	431	पोलीओक्सीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
271.	432	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
272.	433	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलिफ्ट	पायसीकारक, परिक्षेपक
273.	434	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
274.	435	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
275.	436	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
276.	440	पेक्टोन्स	धिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट



1	2	3	4
277.	441	सुपरलेसिरिनेटिड हाईड्रोजिनेटिड रेपसीड आयल	पायसीकारक
278.	442	अमोनियम साल्ट आफ फॉसफेटिडिक एसिड	पायसीकारक
279.	443	ब्रोमिनेटिड वेजिटेबल आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक
280.	444	सुक्रोस ऐसीटेट आईसोबूटाइरेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
281.	445	बुड रेसिन के ग्लेसीरोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
282.	446	स्कसिसटेरिन	पायसीकारक
283.	450	डिफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
284.	450 (i)	डाईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
285.	450 (ii)	ट्राईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
286.	450(iii)	टेट्रासोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
287.	450(iv)	डिपोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
288.	450(v)	टेट्रापोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
289.	450(vi)	डिकैल्शियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
290.	450(vii)	कैल्शियम डिहाईड्रोजन डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
291.	450(viii)	डिमैग्नशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
292.	451	ट्राईफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
293.	451 (i)	पेंटासोडियम	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
294.	451 (ii)	पेंटापोटाशियम ट्राफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
295.	452	पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक
296.	452 (i)	सोडियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
297.	452 (ii)	पोटाशियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
298.	452 (iii)	सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
299.	452(v)	कैल्शियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
300.	452(v)	अमोनियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
301.	458	गामा साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
302.	459	बेटा-साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
303.	460	सेल्युलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार
304.	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्युलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
305.	460(iii)	चूर्णित सेल्युलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
306.	461	मिथाइल सेल्युलाज	थिकेनर, पायसीकारक, स्थायीकारक

1	2	3	4
307.	462	ईथाइल सेल्युलाज	बाईंडर, फिलर
308.	463	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
309.	464	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
310.	465.	मिथाइल ईथाइल सेल्युलाज	थिकनर, एंटी फॉर्मिंग एजेंट, पायसीकारक, स्थायीकारक
311.	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
312.	467	ईथाइल हाईड्रोक्सीईथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
313.	468	क्रासकरामिलाज	स्थायीकारक, बाईंडर
314.	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्युलाज, इंजाइमेटिकलो हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक
315.	470	वसोय अम्ल के लवण (बेस एएल, सीए, एनए, एमजी, के और एनएच4 के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
316.	471	वसोय अम्ल के मोनो- और डि-ग्लेसिराइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक
317.	472क	ग्लेसिराल के ऐसेटिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
318.	472ख	ग्लेसिराल के लेक्टिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
319.	472ग	ग्लेसिराल के सार्बिट्रिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
320.	472घ	फैंटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राइडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
321.	472ङ	ग्लेसिराल के डिऐसीटायलट्रिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
322.	472च	ग्लेसिराल के मिश्रित टार्टरिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
323.	472छ	सकसाईनिलेटिड मोनोग्लेसिराइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
324.	473	फैंटी एसिड के सुक्रोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
325.	474	सुक्रोग्लेसिराइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
326.	475	फैंटी एसिड के जोर ग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
327.	476	इंस्टरीफाइड रिसिनोलेक एसिड के फोस्फोलेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
328.	477	फैंटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
329.	478	ग्लाइसिराल और प्रोपाइलेन ग्लाइकोल के लैक्टिलेटिड फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
330.	479	फैंटी एसिड के मोनो और डि-ग्लाइसिराइडस के साथ थर्मली आक्सीडाईज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
331.	480	डियोक्टाइल सोडियम सल्फोक्सीनेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
332.	481	सोडियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, वटिंग एजेंट
333.	481(i)	सोडियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
334.	481(ii)	सोडियम ओलियल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
335.	482	कैल्शियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
336.	482(i)	कैल्शियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
337.	482(ii)	कैल्शियम ओलियल लेक्टिलेटस	पायसीकारक, स्थायीकारक
338.	483	स्टिरायल टारट्रेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
339.	484	स्टिरायल साइट्रेट	पायसीकारक, प्रच्छादक
340.	485	सोडियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
341.	486	कैल्शियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
342.	487	सोडियम लायरल सल्फेट	पायसीकारक
343.	488	ईथोक्सीलेटिड मोनो- और डिग्लेसिराइडस	पायसीकारक
344.	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकोनट आयल ईस्टर	पायसीकारक
345.	491	साबिटान मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
346.	492	साबिटान ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक
347.	493	साबिटान मोनोलाएरेट	पायसीकारक

1	2	3	4
348.	494	साबिटान मोनोऑलिफ्ट	पायसीकारक
349.	495	साबिटान मोनोफालमिटे	पायसीकारक
350.	496	साबिटान ट्रायऑलिफ्ट	पायसीकारक, स्थायीकारक
351.	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
352.	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
353.	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
354.	500(iii)	सोडियम सैसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
355.	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
356.	501(i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
357.	501(ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
358.	503	अमोनियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट
359.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट
360.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट
361.	504	मैग्निशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेंट
362.	504(i)	मैग्निशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेंट
363.	504(ii)	मैग्निशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेंट
364.	505	फेरियस कार्बोनेट	अम्लता विनियामक
365.	507	हाईड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनियामक
366.	508	पोटाशियम क्लोराइड	जेलिंग एजेंट
367.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेंट
368.	510	अमोनियम क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
369.	511	मैग्निशियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेंट
370.	512	स्ट्रोनोयस क्लोराइड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेंट
371.	513	सल्फ्यूरिक एसिड	अम्लता विनियामक
372.	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनियामक
373.	515	पोटाशियम सल्फेट्स	अम्लता विनियामक
374.	516	कैल्शियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेंट
375.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट, स्थायीकारक
376.	518	मैग्निशियम सल्फेट	फर्मिंग एजेंट
377.	519	क्यूपरिक सल्फेट	कलर फिक्सेटिव, परिरक्षी
378.	520	एल्यूमिनियम सल्फेट	फर्मिंग एजेंट
379.	521	एल्यूमिनियम सोडियम सल्फेट	फर्मिंग एजेंट
380.	522	एल्यूमिनियम पोटाशियम सल्फेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेंट
381.	523	एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	स्थायीकारक, फर्मिंग एजेंट
382.	524	सोडियम हाईड्रॉक्साइड	अम्लता विनियामक
383.	525	पोटाशियम हाईड्रॉक्साइड	अम्लता विनियामक
384.	526	कैल्शियम हाईड्रॉक्साइड	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेंट
385.	527	अमोनियम हाईड्रॉक्साइड	अम्लता विनियामक
386.	528	मैग्निशियम हाईड्रॉक्साइड	अम्लता विनियामक, कलर रिटेंशन एजेंट
387.	529	कैल्शियम आक्साइड	अम्लता विनियामक, कलर रिटेंशन एजेंट
388.	530	मैग्निशियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक

1	2	3	4
389.	535	सोडियम फेर्रोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
390.	536	पोटाशियम फेर्रोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
391.	537	फेरियस हेक्सासायनोमैंगनेट	प्रतिपिण्डक
392.	538	कैल्शियम फेर्रोसायनायड	प्रतिपिण्डक
393.	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक
394.	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
395.	541(i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
396.	541(ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
397.	542	बोन फास्फेट (अनिवार्यतः कैल्शियम फास्फेट, ट्राईबेसिक)	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
398.	550	सोडियम सिलिकेट्स	पायसोकारक, प्रतिपिण्डक, वाटर रिटेंशन एजेन्ट
399.	550(i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
400.	550(ii)	सोडियम मेटासिलिकेट	प्रतिपिण्डक
401.	551	सिलिकान डायोक्साइड, एमोरफायस	प्रतिपिण्डक
402.	552	कैल्शियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
403.	553	मैग्निशियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
404.	553(i)	मैग्निशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
405.	553(ii)	मैग्निशियम ट्राईसिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
406.	553(iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
407.	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
408.	555	पोटाशियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
409.	556	कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
410.	557	जिक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
411.	558	बेन्टोनाइट	प्रतिपिण्डक
412.	559	एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
413.	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
414.	570	फैटी एसिड्स	फोम स्थायीकारक, ग्लेजिंग एजेन्ट, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट
415.	574	ग्लूकोनिक एसिड (डी-)	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेन्ट
416.	575	ग्लूकोनो डेल्टा-लेक्टोन	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेन्ट
417.	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
418.	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
419.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
420.	579	फेरियस ग्लूकोनेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
421.	580	मैग्निशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
422.	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
423.	586	4-हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
424.	620	ग्लूटामिक एसिड (एल(+)-)	सुवास वृद्धिकारक
425.	621	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
426.	622	मोनोपोटाशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
427.	623	कैल्शियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
428.	624	मोनोअमोनियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
429.	625	मैग्निशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
430.	626	गार्थनिलिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
431.	627	डाईसोडियम 5'-गार्थनिलेट	सुवास वृद्धिकारक

1	2	3	4
432.	628	डाईपोटाशियम 5'-गयनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
433.	629	कैल्शियम 5'-गयनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
434.	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
435.	631	डाईसोडियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
436.	632	पोटाशियम आइन्नेसेट	सुवास वृद्धिकारक
437.	633	कैल्शियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
438.	634	कैल्शियम 5'-राईबोन्युक्लियोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
439.	635	डाईसोडियम 5'-राईबोन्युक्लियोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
440.	636	माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
441.	637	इथाइल माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
442.	638	सोडियम एल-एस्पर्टेट	सुवास वृद्धिकारक
443.	639	डीएल-एलानाइन	सुवास वृद्धिकारक
444.	640	ग्लाइसाइन	सुवास वृद्धिकारक
445.	641	एल-लेयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
446.	642	लाईसिन हाईड्रोक्लोराइड	सुवास वृद्धिकारक
447.	900क	पोलीडाईमिथाइलसिलोक्सेन	एंटी फोमिंग एजेन्ट, प्रतिपिण्डक, पाथसीकारक
448.	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोक्सेन	एंटी फोमिंग एजेन्ट
449.	901	बिजवैक्स, च्वाइट एंड यलो	ग्लोजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
450.	902	कनडेयला वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
451.	903	कारनायबा वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
452.	904	शैलेक	ग्लोजिंग एजेन्ट
453.	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लोजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
454.	905ख	पेट्रोलेटम पेट्रोलियुमाफली	ग्लोजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
455.	905ग	पेट्रोलियम वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
456.	905ग(i)	माइक्रोक्रीस्टालिन वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
457.	905ग(ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
458.	906	बेनजाइन गम	ग्लोजिंग एजेन्ट
459.	907	हाईड्रोजिनेटिड पाली -1 डिसेन	ग्लोजिंग एजेन्ट
460.	908	राइस ब्रान वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
461.	909	सप्रमासेटी वैक्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
462.	910	वैक्स ईस्टर्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
463.	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
464.	913	लानोलिन	ग्लोजिंग एजेन्ट
465.	915	ग्लाइसिरोल-, मिथाइल-, या कोलोफेन के पेंटापेरीऑटोस ईस्टर्स	ग्लोजिंग एजेन्ट
466.	916	कैल्शियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
467.	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
468.	918	नाइट्रोजन आक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
469.	919	नाईट्रोसायल क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
470.	920	एल-सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
471.	921	एल-सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
472.	922	पोटाशियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
473.	923	अमोनियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
474.	924क	पोटाशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
475.	924ख	कैल्शियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट

1	2	3	4
476.	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
477.	926	क्लोराइन डायोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
478.	927क	एजाडीकार्बोनामाइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
479.	927ख	कार्बामाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
480.	928	बेनजोयल पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, परिरक्षी
481.	929	एसीटोन पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
482.	930	कैल्शियम पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
483.	938	एरगोन	पैकिंग गैस
484.	939	हेलियम	पैकिंग गैस
485.	940	डिक्लोरोडिफ्लूरोइथेन	प्रणोदक, लिक्विड फ्रीजेन्ट
486.	941	नाईट्रोजन	पैकिंग गैस, फ्रीजेन्ट
487.	942	नाईट्रोजन आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेंट)
488.	943क	ब्यूटेन	प्रणोदक
489.	943ख	आइसोब्यूटेन	प्रणोदक
490.	944	प्रोपेन	प्रणोदक
491.	945	क्लोरोपेंटाफ्लूरोइथेन	प्रणोदक
492.	946	ओक्टाफ्लोरोसाईक्लोब्यूटेन	प्रणोदक
493.	948	आक्सीजन	पैकिंग गैस
494.	950	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
495.	951	एप्रटेम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
496.	952	साइक्लामिक एसिड (और एनए, के, सीए साल्ट)	मधुकारक
497.	953	आइसोमाल्ट (आइसोमाल्टीटोल)	मधुकारक, प्रतिपिण्डक, बल्किंग एजेन्ट, ग्लेजिंग एजेन्ट
498.	954	सेकरीन (और एनए, के, सीए साल्ट)	मधुकारक
499.	955	सुक्रालोज (ट्राईक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
500.	956	एलीटेम	मधुकारक
501.	957	थाउमेटिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
502.	958	ग्लाइसिरिजिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
503.	959	नियोहेसपेरीडाइन डाईहाईड्रोक्लोरोन	मधुकारक
504.	960	स्टिवियोसाइड	मधुकारक
505.	964	पोलीग्लाइसिटोल सिरप	मधुकारक
506.	965	माल्टिटोल और माटिटोल सिरप	मधुकारक, स्थायीकारक, पायसीकारक
507.	966	लक्टिटोल	मधुकारक, विन्यासकार
508.	967	साईलिटोल	मधुकारक, आर्द्रकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, थिकनर
509.	968	एरिथराइटोल	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, आर्द्रकर
510.	999	क्यूलिनाइया एक्सट्रेक्टस	फोमिंग एजेन्ट
511.	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
512.	1001	कोलाइन साल्टस और ईस्टर्स	पायसीकारक
513.	1001(i)	कोलाइन एसेनटेट	पायसीकारक
514.	1001(ii)	कोलाइन कार्बोनेट	पायसीकारक
515.	1001(iii)	कोलाइन क्लोराइड	पायसीकारक
516.	1001(iv)	कोलाइन साईट्रेट	पायसीकारक
517.	1001(v)	कोलाइन टारट्रेट	पायसीकारक

1	2	3	4
518.	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेट	पायसीकारक
519.	1100	एमिलासिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
520.	1101	प्रोटैसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडरईजर, सुवास वृद्धिकारक
521.	1101(i)	प्रोटिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडरईजर, सुवास वृद्धिकारक
522.	1101(ii)	पापेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडरईजर, सुवास वृद्धिकारक
523.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडरईजर, सुवास वृद्धिकारक
524.	1101(iv)	फाईसिन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडरईजर, सुवास वृद्धिकारक
525.	1102	ग्लूकोज आक्सीडेस	प्रतिपिण्डक
526.	1103	इन्वर्टेसिस	स्थायीकारक
527.	1104	लिपासेस	सुवास वृद्धिकारक
528.	1105	लाइसोजाइम	परिरक्षी
529.	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	बॉल्किंग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आर्द्रकर, विन्यासकार
530.	1201	पोलीविनाइलपाईरोलिडोन	बोर्डिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, क्लेटीफाईंग एजेन्ट, परिक्षेपक
531.	1202	पोलीविनाइलपोलीपाईरोलिडोन	रंग स्थायीकारक, कोलायडल, स्थायीकारक
532.	1503	केस्टर आवल	रिलीज एजेन्ट
533.	1505	ट्राईथाइल साईट्रेट	फोम स्थायीकारक
534.	1518	ट्रायासिटिन	प्रच्छेदक
535.	1520	प्रोपाईलेन ग्लाइकोल	प्रच्छेदक, वैटिंग एजेन्ट, परिक्षेपक
536.	1521	पोलीथाईलेन ग्लाइकोल	एटी फोमिंग एजेन्ट
		अनुपूरक सूची - उपांतरित स्टार्च	
537.	1400	डेक्सट्राईन्स, रोस्टिड स्टार्च सफेद और पीला	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
538.	1401	अम्ल उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
539.	1402	क्षारीय उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
540.	1403	ब्लिच किया गया स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
541.	1404	आक्सीडाईन्ड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
542.	1405	स्टार्च, ईन्जाइन उपचारित	थिकनर
543.	1410	मोनोस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
544.	1411	डाईस्टार्च ग्लाइसिरोल	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
545.	1412	डाईस्टार्च फास्फेट सोडियम टाईमेटाफास्फेट के साथ इस्टेरिफाइड	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
546.	1413	फास्फेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
547.	1414	एसिट्राईलेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
548.	1420	एसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ इस्टीफाइड स्टार्च एसिटेट	स्थायीकारक, थिकनर
549.	1421	विनाईल एसिटेट के साथ इस्टीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
550.	1422	एसिट्राईलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
551.	1423	एसिट्राईलेटिड डिस्पेच ग्लाइकोल	स्थायीकारक, थिकनर,
552.	1440	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
553.	1442	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
554.	1443	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
555.	1450	स्टार्च सोडियम ओक्टिनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

## ख- वर्णानुक्रमिक सूची

क्र. सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योजकों का नाम	तकनीकी कृत्य
1	2	3	4
1.	370	1, 4. हैप्टोनोलेक्टोन	अम्लता विनियामक, वियोजनकारी
2.	586	4. हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
3.	950	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
4.	260	ऐसेटिक एसिड, ग्लोसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
5.	472क	ग्लोसियल के ऐसेटिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छदक
6.	929	ऐसीटोन पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
7.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनियामक
8.	406	अगर	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
9.	400	ऐलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
10.	956	एलीटेम	मधुकारक
11.	103	एल्कानेट	रंग
12.	129	एलुरेयर्ड ऐसी/फास्ट रेड ई	रंग
13.	307	एल्फा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
14.	173	एल्यूमिनियम	रंग
15.	523	एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	स्थायीकारक, फर्मिंग एजेन्ट
16.	522	एल्यूमिनियम पोटेशियम सल्फेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
17.	559	एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
18.	521	एल्यूमिनियम सोडियम सल्फेट	फर्मिंग एजेन्ट
19.	520	एल्यूमिनियम सल्फेट	फर्मिंग एजेन्ट
20.	123	एमारेथ	रंग
21.	264	अमोनियम ऐसिटेट	अम्लता विनियामक
22.	359	अमोनियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
23.	403	अमोनियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
24.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेन्ट
25.	503	अमोनियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेन्ट
26.	510	अमोनियम क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
27.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	अम्लता विनियामक
28.	368	अमोनियम फ्लूयोरेट्स	अम्लता विनियामक
29.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेन्ट
30.	527	अमोनियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक
31.	328	अमोनियम लकटेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
32.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनियामक
33.	923	अमोनियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
34.	342	अमोनियम फार्फेट्स	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
35.	452(v)	अमोनियम पोलिफास्फेट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
36.	442	अमोनियम साल्ट आफ फॉस्फेटिडिक एसिड	पायसीकारक
37.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक
38.	1100	एमिलासिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
39.	160ख	अनाटो एक्सट्रैक्ट्स	रंग



1	2	3	4
40.	323	एनाक्सेमर	प्रतिआक्सीकारक
41.	163(i)	एथोसकएनिम	रंग
42.	163	एथोसकएनिम	रंग
43.	409	एरुमिनोयलकटन	थिकनर, बेरिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
44.	938	एरुमिनोयलकटन	थिकनर, बेरिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
45.	300	एसकाबिक एसिड (एस)	प्रतिआक्सीकारक
46.	304	एसकोर्बाइल पाल्मिटेट	प्रतिआक्सीकारक
47.	305	एसकोर्बाइल स्टिरेट	प्रतिआक्सीकारक
48.	951	एप्रटेम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
49.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
50.	122	अजोरबाइन/कार्मोसाइन	रंग
51.	408	अजोरबाइन/कार्मोसाइन	रंग
52.	901	बिजवैक्स, क्लाइट एंड यलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिस्निंग एजेन्ट
53.	162	बिजवैक्स, क्लाइट एंड यलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिस्निंग एजेन्ट
54.	558	बेन्टोनाइट	प्रतिपिण्डक
55.	210	बेनबोइक एसिड	परिरक्षी
56.	906	बेनजोइन गम	ग्लेजिंग एजेन्ट
57.	928	बेनजोयल पॅरोक्सिमाइड	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
58.	160घ	बेटा-एपो-8' कटेटेनिक एसिड, मिथिल य एथिल य	
59.	160ड-	बेटा-एपो-करोटेनल	रंग
60.	160घ(i)	बेटा-करोटेन (साईकैटिक)	रंग
61.	459	बेटा-साईक्लोडेक्सटीन	स्थायीकारक
62.	163(iii)	ब्लैककरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
63.	542	ब्लैककरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
64.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग
65.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
66.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, ट्रीटमेंट
67.	443	ब्रोमिनेटिड बेजिटेबल ऑयल	सुवास वृद्धिकारक
68.	154	ब्राउन एफबे	पाक्युकरक, स्थायीकारक
69.	155	ब्राउन एचटी	रंग
70.	943क	ब्यूटेन	रंग
71.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटॉल्यूम	प्रतिआक्सीकारक
72.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटॉल्यूम	प्रतिआक्सीकारक
73.	629	कैल्शियम 5८-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
74.	638	कैल्शियम 5८-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
75.	634	कैल्शियम 5८-राईबोनुक्लिओटिड्स	सुवास वृद्धिकारक
76.	263	कैल्शियम एसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकारक, अम्लता विनिर्माणक
77.	404	कैल्शियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, बेरिंग एजेन्ट, एटी एजेन्ट
78.	556	कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
79.	302	कैल्शियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
80.	213	कैल्शियम बेंजोएट परिरक्षी	परिरक्षी
81.	924ख		

1	2	3	4
82.	170(i)	कैल्शियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
83.	170	कैल्शियम कार्बोनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
84.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेन्ट
85.	333	कैल्शियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेन्ट
86.	450(अपप)	कैल्शियम डिहाइड्रोजन डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
87.	385	कैल्शियम डाईसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
88.	538	कैल्शियम फेरोसायनायड	प्रतिपिण्डक
89.	238	कैल्शियम फोस्फेट	परिरक्षी
90.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
91.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
92.	623	कैल्शियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
93.	383	कैल्शियम ग्लूटामेट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
94.	170(ii)	कैल्शियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
95.	352(i)	कैल्शियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
96.	227	कैल्शियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
97.	526	कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
98.	916	कैल्शियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
99.	318	कैल्शियम आईसोप्यासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
100.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
101.	399	कैल्शियम लैक्टोबियोनेट	स्थायीकारक
102.	482	कैल्शियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
103.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनियामक
104.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
105.	482(ii)	कैल्शियम ऑलियल लेक्टिलेट्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
106.	529	कैल्शियम आक्साइड	अम्लता विनियामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
107.	930	कैल्शियम पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
108.	341	कैल्शियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, रंजिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
109.	452(iv)	कैल्शियम पोलैफोस्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
110.	532	कैल्शियम प्रोपियोनेट	परिरक्षी
111.	583	कैल्शियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
112.	583	कैल्शियम साबेट	परिरक्षी
113.	486	कैल्शियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
114.	482(i)	कैल्शियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
115.	516	कैल्शियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेन्ट
116.	226	कैल्शियम सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
117.	354	कैल्शियम टार्टेट	अम्लता विनियामक
118.	902	केनडेयला वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
119.	161छ	कंधाजेनथिन	रंग
120.	150क	करामल 1.प्लेन	रंग
121.	150ख	करामल 2.कास्टिक सल्फेट प्रोसेस	रंग

1	2	3	4
122.	150ग	केरामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
123.	150घ	केरामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
124.	927ख	कार्बामाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
125.	152	कार्बन ब्लैक (हाईड्रोकार्बन)	रंग
126.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोबाल्टिंग एजेन्ट, पेकिंग एजेन्ट
127.	120	कार्पाईन्स	रंग
128.	903	कारनायबा वैकस	ग्लेजिंग एजेन्ट
129.	410	करोब बिन गम	थिकनर, स्थायीकारक
130	160क	कोरोटेन्स	रंग
131	407	कैराजीनन और इसके एनए, डे, एनएच4 साइट (फ्लोरोसिलिकोन सहित)	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
132			
133	460	सेक्युलर	पायसीकारक, विन्यासकार, प्रोसेसक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार
134	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
135	926	क्लोराइन डायऑक्साइड	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
136	945	क्लोरोपेंटाफ्लोरोईथेन	प्रणोदक
137	140	क्लोरोफ्लोरो	रंग
138	141(i)	क्लोरोफ्लोरो कापर काय्प्लेक्स	रंग
139	141(ii)	क्लोरोफ्लोरो कापर काय्प्लेक्स, प्लेडियम और पोटेशियम साइट	रंग
140	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
141	1001 (i)	कोलाइन एसेनटेड	पायसीकारक
142	1001 (ii)	कोलाइन कार्बोनेट	पायसीकारक
143	1001 (iii)	कोलाइन क्लोराइड	पायसीकारक
144	1001 (iv)	कोलाइन साइट्रेट	पायसीकारक
145	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेट	पायसीकारक
146	1001	कोलाइन सल्फेट और इन्टर	पायसीकारक
147	1001 (v)	कोलाइन टारट्रेट	पायसीकारक
148	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियामक, प्रोसेसक, पेकिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
149	472ग	ग्लेसिरल के साइट्रिक और फेटी एसिड ईस्टर	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रचोदक
150	121	सिटरस रेड 2	रंग
151	141	कापर क्लोरोफ्लोरो	रंग
152	468	क्रोमोफ्लोरो	स्थायीकारक, साइट्रेट
153	519	क्यूबिक सल्फेट	कलर फिक्सेटिव, परिरक्षी
154	100(i)	करक्यूमिन	रंग
155	100	करक्यूमिन	रंग
156	424	कड लान	थिकनर, स्थायीकारक
157	952	साइक्लामिक एसिड (और एनए, डे, सीए) सहित	मधुकारक
158	265	डिहाईड्रोएसिटिक एसिड	परिरक्षी
159	472ड	ग्लेसिरल के डिसेसीटायलटिक और फेटी एसिड ईस्टर	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रोसेसक
160	342(ii)	डाईअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
161	450(vi)	डिकैल्सियम डिफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रचोदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अम्लीकरण

1	2	3	4
162	341(ii)	डिक्रेफिलियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
163	940	डिप्लोरोडिप्लूरोइथेन	प्रणोदक, लिक्विड फ्रीजेन्ट
164	389	डिप्लोरोडिप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
165	450(viii)	डिमैग्निशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
166	343(ii)	डिमैग्निशियम डायफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार
167	242	डिफेनिथल डाईकार्बोनेट	परिरक्षी
168	480	डियोक्टाइल सेलियम पल्फोसफेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
169	230	डाईफिनिल	परिरक्षी
170	450	डिफास्फेट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
171	628	डाईफोस्फोरस 5-मायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
172	430(ii)	डिफोस्फोरस डिफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
173	343(iii)	डिफोस्फोरस अर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
174	343(iii)	डिफोस्फोरस टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
175	637	डाईफोस्फोरस 5-मायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
176	631	डाईफोस्फोरस 5-मयनोसयनेट	सुवास वृद्धिकारक
177	635	डाईफोस्फोरस 5-राईबोनुक्लिबोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
178	450 (i)	डाईफोस्फोरस डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
179	386	डाईफोस्फोरस ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसोटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
180	331(iii)	डाईफोस्फोरस मोनोहाइड्रोजन साइटेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
181	339(ii)	डाईफोस्फोरस आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
182	339(iii)	डाईफोस्फोरस टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
183	343(ii)	डिफोस्फोरस सक्साइनेट	अम्लता विनियामक, सुवास वृद्धिकारक
184	390	डिफोस्फोरस थियोडाफप्रोफायनेट	प्रतिपिण्डक
185	390	डिफोस्फोरस थियोडाफप्रोफायनेट	प्रतिपिण्डक
186	312	डोडिसाइल ग्ल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
187	940	एथिलसईटोन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, औरिफेरे
188	127	इराईप्रोसाइन	रंग
189	483	इथोक्सीलेटिड मोनो- और डिग्लिसराइडस	पायसीकारक
190	324	इथोक्सीलेटिड	प्रतिआक्सीकारक
191	482	इथाइल सेल्युलाज	बाईडर, फिलर
192	313	इथाइल ग्ल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
193	467	इथाइल हाईड्रोक्सीइथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
194	637	इथाइल म्बटोल	सुवास वृद्धिकारक
195	214	इथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेन्जोएट	परिरक्षी
196	143	एथिल और एफ सी एफ	रंग



1	2	3	4
239	172(i)	आयरन आक्साइड, काला	रंग
240	172(ii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
241	172(iii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
242	172	आयरन आक्साइड	रंग
243	315	आईसोयसकार्बिक एसिड	प्रतिआक्सीकारक
244	943ख	आइसोब्युटेन	प्रणोदक
245	953	आइसोमाल्ट (आइसोमाल्टीटोल)	मधुकारक, प्रतिपिण्डक, बल्किंग एजेन्ट, ग्लेजिंग एजेन्ट
246	384	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
247	416	कराया गम	थिकनर, स्थायीकारक
248	425	कानजेक फ्लोर	थिकनर
249	161घ	राईटोजेनथिन	रंग
250	920	एल-सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटेशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
251	921	एल-सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटेशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
252	641	एल-लेयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
253	270	लैक्टिक एसिड (एल-डी-और डीएल-)	अम्लता विनियामक
254	472ख	ग्लेसिराल के लैक्टिक और फेटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
255	966	लक्टोसोल	मधुकारक, विन्यासकार
256	478	ग्लाइसिरोल और प्रोपाइलेन ग्लाइकोल के लैक्टिलेटिड फेटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
257	913	लानोलिन	ग्लेजिंग एजेन्ट
258	344	लेसिथिन साइट्रेट	परिरक्षी
259	322	लेसीथिन्स	प्रतिआक्सीकारक
260	1104	लिपासेस	सुवास वृद्धिकारक
261	180	लिथोल रुबिन	रंग
262	161ख	लूटियन	रंग
263	160घ	लाईकोपिन	रंग
264	642	लाईसिन हाईड्रोक्लोराइड	सुवास वृद्धिकारक
265	1105	लाइसोब्युटम	परिरक्षी
266	504 (i)	मैग्नेशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
267	808	मैग्नेशियम फॉस्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
268	511	मैग्नेशियम क्लोराइड	फहमग एजेन्ट
269	345	मैग्नेशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक
270	580	मैग्नेशियम ग्लूकामेट	अम्लता विनियामक, फहमग एजेन्ट
271	625	मैग्नेशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
272	504 (ii)	मैग्नेशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
273	528	मैग्नेशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
274	329	मैग्नेशियम लक्टेट (डी-एल-)	अम्लता विनियामक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट
275	530	मैग्नेशियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक
276	383	मैग्नेशियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
277	553 (i)	मैग्नेशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
278	553	मैग्नेशियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर

1	2	3	4
279	518	मैग्नेशियम सल्फेट	फह्रमाग एजेंट
280	553 (ii)	मैग्नेशियम ट्राईसिलिकेट	प्रतिप्रिण्डक, इस्टरा पाउडर
281	296	मलिक एसिड (डीएल-एल-)	अम्लता विनियामक, सुवासक
282	965	माल्टिटोल और माल्टिटोस सिंथेस	संशुद्धकरक, स्थायीकारक, पायसीकारक
283	636	माल्टोल	सुवासक वृद्धिकारक
284	130	मैनासकोरुबिन	रंग
285	421	मनीटाल	मधुकारक, प्रातिप्रिण्डक
286	353	मेटाटारिक एसिड	अम्लता विनियामक
287	461	मिथाइल सेल्युलाज	थिक्कनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
288	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	मैलेजिंग एजेंट
289	465	मिथाइल ईथाइल सेल्युलाज	थिक्कनर, एटी फोमिंग एजेंट, पायसीकारक, स्थायीकारक
290	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकॉनट आइसोटैर	पायसीकारक
291	218	मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिस्त्री
292	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोक्सेन	एटी फोमिंग एजेंट
293	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्युलाज	पायसीकारक, विन्यासकर, परिस्त्रीक, प्रातिप्रिण्डक
294	905ख(i)	माइक्रोक्रीस्टालिन कैक्स	मैलेजिंग एजेंट
295	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लेजिंग एजेंट, रिलीज एजेंट, सीलिंग एजेंट
296	472च	ग्लेसिल के मिश्रित टार्टरिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छेदक
297	306	मिक्सड टोकोफिरोल	प्रतिऑक्सीकारक
298	471	वसीय अम्ल के मोनो- और डि-ग्लेसिराइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक
299	624	मोनोअमोनियम ग्लूटामेट	सुवासक वृद्धिकारक
300	342(i)	मोनोअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, फ्लेवर डिटेक्ट एजेंट
301	341(i)	मोनोडिऑथियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छेदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, रंग अशुद्धकरक, कर्मक
302	343(i)	मोनोमैग्नेशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रातिप्रिण्डक
303	622	मोनोपोटाशियम ग्लूटामेट	सुवासक वृद्धिकारक
304	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छेदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, रंग अशुद्धकरक, कर्मक
305	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छेदक
306	621	पोन्सोडियम ग्लूटामेट	सुवासक वृद्धिकारक
307	335(i)	पोन्सोडियम टार्टरेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छेदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, रंग अशुद्धकरक, कर्मक
308	364(i)	पोन्सोडियम सल्फाइट	अम्लता विनियामक, सुवासक वृद्धिकारक
309	335(i)	पोन्सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छेदक
310	160क(ii)	नेचरल एकसट्रक्ट्स	रंग
311	959	नियोहेसपेरोडाइन डाईहाइड्रोक्लोरॉन	मधुकारक
312	375	निकोटिनिक एसिड	रंग अवरोधक
313	234	नईसिन	परिस्त्री
314	941	नईट्रोजन	पैकिंग बैस, फ्रीजेन्ट
315	918	नाइट्रोजन आक्साइड	फ्लेवर डिटेक्ट एजेंट
316	919	नईट्रोसामल क्लोराइड	फ्लेवर डिटेक्ट एजेंट

1	2	3	4
317	942	नाईट्रोयस आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेंट)
318	411	जोएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
319	946	ओक्टाफ्लोरोसाईक्लोब्यूटेन	प्रणोदक
320	311	ओक्टाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
321	182	आरचिल	रंग
322	231	आर्थो-फिनाइलफिनोले	परिरक्षी
323	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
324	948	आक्सीजन	पैकिंग गैस
325	387	आक्सी स्टरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
326	1101 (ii)	फापेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टैंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
327	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
328	905घ (ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लैजिंग एजेन्ट
329	131	पेटेंट ब्ल्यू वी	रंग
330	440	पेन्सिल्टन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, <del>प्रतिपिण्डक</del> एजेन्ट
331	451 (ii)	पेंटापोटाशियम ट्राफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
332	451 (i)	पेंटासोडियम	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
333	429	पैटोन्स	पायसीकारक
334	905ख	पेट्रोलेटम पेट्रोलीयूमायली	ग्लैजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
335	905ग	पेट्रोलीयम वैक्स	ग्लैजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
336	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
337	235	पियराईसिन (नाटामाईसिन)	परिरक्षी
338	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	बल्किंग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आईकर, विन्यासकार
339			
340			
341	475	फैटी एसिड के पोलिग्लिसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
342	476	इंस्टरीफाइड रिशिनोलेक एसिड के पोलिग्लिसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
343	964	पोलीग्लाइसिडोल सिरप	मधुकारक
344	432	पोलीओक्सीएथीलेन (20) साबिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
345	433	पोलीओक्सीएथीलेन (20) साबिटान मोनोलिएट	पायसीकारक, परिक्षेपक
346	434	पोलीओक्सीएथीलेन (20) साबिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
347	435	पोलीओक्सीएथीलेन (20) साबिटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
348	436	पोलीओक्सीएथीलेन (20) साबिटान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
349	431	पोलीओक्सीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
350	430	पोलीओक्सीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
351	452	पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक
352	1202	पोलीविनाइलपोलीफाईरीलिडोन	रंग स्थायीकार, कोल्लयडल, स्थायीकारक
353	1201	पोलीविनाइलफाईरीलिडोन	बोडिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, क्लेरीफाइंग एजेन्ट, परिक्षेपक
354	124	पोस्यू 4आर	रंग



1	2	3	4
355	125	पोस्ट्यू एस एक्स	रंग
356	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
357	261	पोटाशियम एसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
358	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
359	402	पोटाशियम एलजिनेट	थिक्कानर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट,
360	555	पोटाशियम एल्बुमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
361	303	पोटाशियम एस्कॉबेट	प्रतिआक्सीकारक
362	212	पोटाशियम बेंजोएट	परिरक्षी
363	228	पोटाशियम बाईसल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
364	924क	पोटाशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
365	501 (i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
366	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
367	508	पोटाशियम क्लोराइड	जेलिंग एजेन्ट
368	332	पोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
369	261(ii)	पोटाशियम डायसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
370	332(i)	पोटाशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
371	536	पोटाशियम फेरोसयनाइड	प्रतिपिण्डक
372	366	पोटाशियम फ्युमारेट्स	अम्लता विनियामक
373	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
374	501 (ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
375	351(i)	पोटाशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
376	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक
377	632	पोटाशियम आइनोसेट	सुवास वृद्धिकारक
378	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
379	317	पोटाशियम आईसोथासकाबैट	प्रतिआक्सीकारक
380	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
381	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनियामक
382	351	पोटाशियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
383	224	पोटाशियम मेटाबाइसल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
384	252	पोटाशियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
385	249	पोटाशियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
386	922	पोटाशियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
387	340	पोटाशियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
388	452 (ii)	पोटाशियम पोलिफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
389	283	पोटाशियम प्रोफायोनेट	परिरक्षी
390	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
391	337	पोटाशियम सोडियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
392	202	पोटाशियम साबैट	परिरक्षी
393	515	पोटाशियम स्ल्फेट्स	अम्लता विनियामक
394	225	पोटाशियम सल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
395	336	पोटाशियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक

1	2	3	4
396	460(ii)	चूर्णित सेल्यूलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
397	407क	प्रोसैस्ड यूचेमा सीवीड (पीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
398	944	प्रोपेन	प्रणोदक
399	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
400	310	प्रोपाइल ग्ल्लेन	प्रतिआक्सीकारक
401	216	प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
402			
403	405	प्रोपाइलेन ग्लाइकोल एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
404	477	फैटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल इस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
405	1101 (i)	प्रोटिम	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
406	1101	प्रोटिसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
407	999	क्यूलिलाइया एक्सट्रेक्ट्स	फोमिंग एजेन्ट
408	104	क्विनोलाइन पीला	रंग
409	128	रेड 2 जी	रंग
410	161च	रोडोजेनथिन	रंग
411	101 (i)	रिबोफ्लेविन	रंग
412	101 (ii)	रिबोफ्लेविन 5.फास्फेट, सोडियम	रंग
413	101	रिबोफ्लेविनस	रंग
415	161घ	रूबिजेनथिन	रंग
416	954	सेकरीन (और एनए.के.सीए साल्ट)	मधुकारक
417	470	वसीय अम्ल के लवण (बेस एएल. सीए, एनए, एमजी, के और एनएच4 के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
418	166	संदलवुड	रंग
419	904	शैलेक	ग्लेजिंग एजेन्ट
420	551	सिलिकान डायोक्साइड, एमोरफायस	प्रतिपिण्डक
421	174	सिल्वर	रंग
422	262(i)	सोडियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
423	262	सोडियम एसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
424	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
425	401	सोडियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
426	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
427	541 (i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
428	541 (ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
429	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
430	301	सोडियम एस्काबेट	प्रतिआक्सीकारक
431	211	सोडियम बेंजोएट	परिरक्षी
432	452 (iii)	सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
433	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
434	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
435	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
436	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलाज, ईजाइमेटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक

1	2	3	4
437	331	सोडियम साइट्रेटस	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
438	266	सोडियम डिहाईड्रोएसिटेट	परिरक्षी
439	262(ii)	सोडियम डायसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
440	331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
441	215	सोडियम ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
442	535	सोडियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
443	237	सोडियम फॉरमेट	परिरक्षी
444	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
445	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
446	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
447	350(i)	सोडियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक, तनूकारक
448	222	सोडियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
449	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक
450	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
451	638	सोडियम एल-एस्पर्टेटे	सुवास वृद्धिकारक
452	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
453	481	सोडियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, बर्दिग एजेन्ट
454	487	सोडियम लायरल सल्फेट	पायसीकारक
455	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनियामक, तनूकारक
456	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
457	223	सोडियम मेटाबाईसुफाइड	परिरक्षी, बलिचिम एजेन्ट, प्रतिआक्सीकारक
458	550 (ii)	सोडियम मेटासिलिकेट	प्रतिपिण्डक
459	219	सोडियम मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
460	251	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
461	250	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
462	232	सोडियम ओ-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
463	481(ii)	सोडियम ओलिलल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
464	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
465	452 (i)	सोडियम पॉलीफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
466	281	सोडियम प्रोपायोनैट	परिरक्षी
467	217	सोडियम प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
468	500(iii)	सोडियम सेंसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
469	550 (i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
470	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
471	201	सोडियम साबॉट	परिरक्षी
472	485	सोडियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
473	481(i)	सोडियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
474	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनियामक
475	221	सोडियम सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक

1	2	3	4
476	335	सोडियम टार्ट्रेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
477	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
478	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
479	493	सार्बिटान मोनोलाएरेट	पायसीकारक
480	494	सार्बिटान मोनोओलिएट	पायसीकारक
481	495	सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक
482	491	सार्बिटान मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
483	496	सार्बिटान ट्रायओलियेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
484	492	सार्बिटान ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक -
485	420	सार्बिटाल और सार्बिटाल सिरप	मधुकारक, आर्द्रकर, प्रच्छादक, विन्यासकारी
486	909	सप्रमासेटी वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
487	512	स्टानोयस क्लोराइड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेशन एजेन्ट
488	484	स्टिरायल साइट्रेट	पायसीकारक, प्रच्छादक
489	483	स्टिरायल टारट्रेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
490	960	स्टिवियोसाइड	मधुकारक
491	363	सकसाईनिक एसिड	अम्लता विनियामक
492	472छ	सकसाईनिलेटिड मोनोग्लेसिराइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
493	446	स्कसिसटेरिन	पायसीकारक
494	955	सुकालोज (ट्राईक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
495	474	सुक्रोग्लेसिराइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
496	444	सुक्रोस ऐसीटेट आईसोबूटाइरेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
497	473	फैटी एसिड के सुक्रोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
498	220.	सल्फर डायोक्साइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
499	513	सल्फयूरिक एसिड	अम्लता विनियामक
500	110	सनसेट यलो एफ सी एफ	रंग
501	441	सुपरग्लेसिरिनेटिड हाईड्रोजिनेटिड रेपसीड आयल	पायसीकारक
502	309	साइथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
503	308	साइथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
504	553 (iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
505	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, धिकनर
506	417	तारा गम	धिकनर, स्थायीकारक
507	334	टार्टरिक एसिड झू एलअ )-ट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट
508	472घ	फैटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राईडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
509	102	टार्ट्राजिन	रंग
510	319	टारटियारी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनोन	प्रतिआक्सीकारक
511	450(v)	टेट्रापोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
512	450(iii)	टेट्रासोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
513	957	थाउमेटिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
514	479	फैटी एसिड के मोनो और डि-ग्लेसि-राईडस के साथ थर्मली आक्सीडाईज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
515	223.	सोडिम मेटाबाईसुफाइड	परिरक्षी, बलिचिंग एजेन्ट, प्रतिआक्सीकारक

1	2	3	4
516	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
517	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग
518	413	ट्रगाकैथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
519	1518	ट्राईसेटिन	हूमेक्टेंट
520	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट स्थायीकारक प्रतिपिण्डक
521	1505	ट्राईथाइल साइट्रेट	फोम स्टेबिलाइजर
522	343(iii)	ट्रामैग्नशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
523	451	ट्राईफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
524	332(ii)	ट्राईफोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
525	340(iii)	ट्राईफोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
526	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
527	450 (ii)	ट्राईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
528	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
529	100(ii)	टरमरिक	रंग
530	153	वेजीटेबल कार्बन	रंग
531	161ड-	विलोजेनथिन	रंग
532	910	वैक्स ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेंट
533	415	जेंनथन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोमिंग एजेंट
534	967	साईलिटोल	मधुकारक, आर्द्रकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, थिकनर
535	107	यलो 2 जी	रंग
536	557	जिक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
<b>अनुपूरक सूची - संशोधित स्टार्चस</b>			
537	1422	एसिटार्इलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
538	1423	एसिटार्इलेटिड डिस्पेच ग्लाइकाईड	स्थायीकारक, थिकनर,
539	1414	एसिटार्इलेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
540	1401	अम्ल उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
541	1402	क्षारीय उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
542	1403	क्लिच किया गया स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
543	1400	डेक्सट्राईन्स, रोस्टिड स्टार्च सफेद और पीला	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
544	1411	डाईस्टार्च ग्लाइसिरोल	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
545	1412	डाईस्टार्च फास्फेट सोडियम ट्राईमेटाफास्फेट के साथ	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
546	1443	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
547	1442	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
548	1440	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
549	1410	मोनोस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

1	2	3	4
550	1404	आक्सीडाईज्ड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
551	1413	फास्फेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
552	1420	ऐसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च ऐसिटेट	स्थायीकारक, थिकनर
553	1421	विनाईल ऐसिटेट के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
554	1450	स्टार्च सोडियम ओक्विनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
555	1405	स्टार्च, ईन्जाइन उपचारित	थिकनर

वी. एन. गौड़, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/187-ओ/11/असा.]