



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III — खण्ड 4

PART III — Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 269]
No. 269]

नई दिल्ली, गुरुवार, अक्टूबर 21, 2010 / आश्विन 29, 1932
NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 21, 2010 / ASVINA 29, 1932

(भारत के राजपत्र, असाधारण, के भाग II, खण्ड 4 में प्रकाशित किया जाए)

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

तारीख नयी दिल्ली, 20, अक्टूबर, 2010

सं. 2.15015/3032010.एफएसएसएआई - खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006(2006 का 34) की धारा 92 के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 का निम्नलिखित प्रारूप, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से बनाना प्रस्तावित है, धारा 92 की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है जो इससे प्रभावित हो सकते हैं, और तद्वारा यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियम पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित होती है, जनता को उपलब्ध की जाती हैं, तीस दिन की अवधि के अवसान के पश्चात् विचार किया जाएगा।

आक्षेप और सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफ.डी.ए. भवन, कोटला रोड, नयी दिल्ली-110002 को भेजे जाएं।

उन आक्षेपों और सुझावों पर, जो उक्त प्रारूप विनियमों की बाबत ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान के पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त होते हैं, प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 के अधीन शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण एतद्वारा निम्नलिखित विनियम बनाता है :

अध्याय 1 - सामान्य

भाग 1.1 : नाम और प्रारंभ

विनियम 1.1.1 : ये विनियम खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 कहे जा सकेंगे।

विनियम 1.1.2 : इनका विस्तार संपूर्ण भारत पर होगा।

भाग 1.2 : परिभाषाएं

विनियम 1.2.1 : इन विनियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो :

1. “अधिनियम” से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) अभिप्रेत है;

2. “से पहले उत्तम” से वह तारीख अभिप्रेत है जो किसी ऐसी कथित भंडारण परिस्थिति के अधीन, जिसके दौरान उत्पाद पूर्णतः विपण्य रहता है और वह विनिर्दिष्ट क्वालिटी बनाए रखता है जिसके लिए उपलक्षित या स्पष्ट दावा किया गया है, की अवधि की समाप्ति को संज्ञापित करती है और उस तारीख के बाद भी खाद्य पदार्थ उपभोग के लिए पूर्णरूप से सुरक्षित हो, भले ही इसकी क्वालिटी कम हो गई हो और खाद्य पदार्थ को इस तारीख के पश्चात् भी विक्रय किया जा सके बशर्ते यह असुरक्षित न हो।

3. “विनिर्माण की तारीख” से वह तारीख अभिप्रेत है जिस तारीख को खाद्य यथा वर्णित उत्पाद बनता है;

4. “पैक करने की तारीख” से वह तारीख अभिप्रेत है जिस तारीख पर खाद्य को किसी ऐसे अव्यवहित आधान में रखा जाता है जिसमें उसका अंततः विक्रय होगा;

5. “जिला” से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के प्रयोजन के लिए प्राधिकरण द्वारा यथा परिभाषित कोई स्थानीय क्षेत्र अभिप्रेत है। जिला को निम्न आधारों पर गठित किया जा सकता है -

(क) विशिष्ट प्रवर्ग के खाद्य कारबारों का संकेन्द्रण जिन पर विशेष ध्यान दिए जाने की आवश्यकता है;

(ख) प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर किया गया जोखिम निर्धारण; और

(ग) कोई अन्य विशिष्ट विनायमक अपेक्षाएं।

6. “शिशु” से कोई ऐसा बालक अभिप्रेत है जिसकी आयु 12 मास से अधिक न हो।

7. “अनुज्ञापन प्राधिकारी” से स्थानीय क्षेत्र के लिए राज्य के खाद्य सुरक्षा आयुक्त या खाद्य प्राधिकरण द्वारा अधिनियम की धारा 36(i) के अधीन नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है और इसके अंतर्गत ऐसा अधिकारी भी है जिसे अभिहित अधिकारी द्वारा कोई अनुज्ञप्ति जारी करने की शक्ति प्रत्यायोजित की गई है।

8. “लेबल” से अभिप्रेत है, किसी खाद्य पैकेज के आधान, कवर, डाट या ढक्कन पर लगा कोई टैग, ब्रांड, चिह्न, चित्रित या अन्य वर्णित सामग्री जो लिखित, मुद्रित, स्टैंसिलीकृत, चिह्नित, उत्कीर्णित, ग्राफिक, छिद्रित, स्टांपीकृत या छपी है। विनिर्माण के मास और वर्ष की घोषणा के प्रयोजन के लिए बाट और माप मानक (पैककृत वस्तु) नियम, 1977, नियम 6(ख) के उपबंध लागू होंगे।

9. “लाट संख्यांक” या “कोड संख्यांक” या “बैच संख्यांक” से लाट संख्यांक या कोड संख्यांक या बैच संख्यांक दर्शित करने वाली, संख्या में या वर्णमाला में या संख्या या वर्णमाला दोनों के संयोजन में कोई संख्यांक अभिप्रेत है जिसके पूर्व “लाट संख्यांक” या “लाट” अथवा “कोड संख्यांक” या “कोड” अथवा “बैच संख्यांक” या “बैच” शब्द या कोई सुभेदक उपसर्ग है जिसके द्वारा खाद्य के विनिर्माण का पता किया जा सकता है और वितरण में उसकी पहचान की जा सकती है।

10. “मल्टीपीस पैकेज” से ऐसा पैकेज अभिप्रेत है जिसमें अलग-अलग या एक संपूर्ण पैकेज के रूप में फुटकर विक्रय के लिए आशयित समान मात्रा में अलग-अलग पैक की हुई और लेबल की गई एक ही वस्तु हो।

11. “मांसाहारी खाद्य” से एक ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसमें एक संघटक के रूप में पक्षियों, ताजा जल अथवा समुद्री जीव-जंतुओं अथवा अंडों अथवा किसी पशु जनित उत्पाद सहित, कोई भी समग्र जीव-जन्तु अथवा उसका भाग अंतर्विष्ट हो।

12. “पोषणकारी खाद्य” से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसके बारे में यह दावा किया गया है कि वह खनिजों या प्रोटीनों या विटामिनों या धातुओं अथवा उनके मिश्रणों या अमिनो अम्लों (भारतवासियों के लिए सिफारिश की गई दैनिक उपभोग की मात्रा से अधिक नहीं) या इंजाइमों (अनुज्ञेय सीमा के भीतर) जैसे पोषणों से समृद्ध किया गया है।

13. “पूर्व-पैकेज में रखे गए” या “पूर्व-पैक किए गए खाद्य” से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो किसी प्रकार के पैकेज में ऐसी रीति में रखा जाता है कि उसकी अंतर्वस्तुओं को इसमें छेड़-छाड़ किए बिना परिवर्तित नहीं किया जा सकता हो और जो ग्राहक को विक्रय करने के लिए तैयार है।

टिप्पण : इन विनियमों में जहां-कहीं भी “पैकेज” अभिव्यक्ति आती है, उसका अर्थ ऐसे पैकेज के रूप में लगाया जाएगा जिसमें पूर्व-पैक किया गया खाद्य पदार्थ है।

14. “प्रमुख प्रदर्शित पैनेल” से आधान/पैकेज का वह भाग अभिप्रेत है जो ग्राहक द्वारा इसमें अंतर्विष्ट वस्तु का प्रदर्शन, विक्रय या क्रय की सामान्य और प्रचलित दशाओं में प्रदर्शित किया गया या प्रस्तुत किए गए या दिखाए जाने या ग्राहक द्वारा परीक्षा किए जाने आशयित हैं या संभाव्य है।

15. “तारीख तक - प्रयोग” या “अनुशासित उपभोग की अंतिम तारीख” या “अवसान की तारीख” से वह तारीख अभिप्रेत है जो किसी ऐसी उल्लिखित भंडारकरण दशा में प्राक्कलित अवधि को संज्ञापित करती है जिसके पश्चात् उत्पाद में अधिसंभाव्यतः ऐसे गुण-धर्म नहीं रह जाएंगे जिनकी ग्राहक द्वारा सामान्यतः प्रत्याशा की जाती है और खाद्य विपण्य योग्य नहीं रह जाएगा।

16. “शाकाहारी खाद्य” से विनियम 1.2.1(11) में यथा परिभाषित मांसाहारी खाद्य से भिन्न कोई खाद्य पदार्थ अभिप्रेत है।

17. “थोक पैकेज” से ऐसा पैकेज अभिप्रेत है जिसमें -

(क) अनेक खुदरा पैकेज अंतर्विष्ट है और जहां ऐसे प्रथम उल्लिखित पैकेज बिचौलिये को विक्रय करने, संवितरित करने या परिदान करने के लिए आशयित हैं और किसी एक ग्राहक को सीधे विक्रय करने के लिए आशयित नहीं है; या

(ख) किसी बिचौलिये को थोक में विक्रय करने के लिए ऐसी खाद्य-वस्तु अंतर्विष्ट है जिससे कि ऐसा बिचौलिया ऐसी खाद्य-वस्तु को लघु मात्रा में ग्राहक को विक्रय करने, संवितरण करने या परिदान करने के लिए समर्थ हो सके।

इन विनियमों में जो अभिव्यक्तियां प्रयुक्त की गई हैं किंतु जिन्हें इन विनियमों में परिभाषित नहीं किया गया है, उनका अपना-अपना वही अर्थ होगा जो अर्थ उन्हें अधिनियम में दिया गया है या जैसाकि इन विनियमों, अध्यायों और परिशिष्टों में उपबोधित किया गया है।

अध्याय 2 - खाद्य प्राधिकरण और कारबार का संव्यवहार

भाग 2.1 : खाद्य प्राधिकरण

विनियम 2.1.1 : भारतीय खाद्य प्राधिकरण के कर्मचारियों का वेतन तथा सेवा के निबंधन और शर्तें।

विनियम 2.1.2 : कारबार के संव्यवहार के लिए प्रक्रिया।

भाग 2.2 : केंद्रीय सलाहकार समिति

विनियम 2.2.1 : कारबार के संव्यवहार के लिए प्रक्रिया

भाग 2.3 : वैज्ञानिक समिति और पैनेल।

विनियम 2.3.1 : वैज्ञानिक समिति के स्थापन और प्रचालन के लिए प्रक्रिया।

विनियम 2.3.2 : वैज्ञानिक पैनेल के स्थापन और प्रचालन के लिए प्रक्रिया।

भाग 2.4 : अभिहित अधिकारी की अधिकारिता।

विनियम 2.4.1 : खाद्य सुरक्षा आयुक्त, आदेश करके, विनियम 1.2.1(5) में परिभाषित अनुसार प्रत्येक जिले के लिए खाद्य सुरक्षा प्रशासन का भार साधक अधिकारी होने के लिए, अभिहित अधिकारी नियुक्त करेगा, जो उपमंडल अधिकारी के रैंक से नीचे का नहीं होगा।

अध्याय 3

खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण

भाग 3.1 : परिभाषाएं

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

विनियम 3.1.1 “केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी” से भारतीय खाद्य प्राधिकरण के मुख्य कार्यपालक अधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त की अपनी हैसियत में नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

विनियम 3.1.2 “छोटे खाद्य विनिर्माता” से कोई ऐसा खाद्य विनिर्माता अभिप्रेत है, जो-

(क) स्वयं किसी खाद्य पदार्थ का विनिर्माण करता है या विक्रय करता है या छोटा फुटकर विक्रेता है, हॉकर, फेरीवाला या अस्थायी स्टालधारक है; या

(ख) खाद्य कारबार से संबंधित किसी लघु उद्योग या कुटीर उद्योग या ऐसे किसी अन्य उद्योग या छोटे खाद्य कारबारकर्ता सहित कोई ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसका वार्षिक आवर्त 12 लाख रुपए से अधिक नहीं है और/या जिसकी—

(i) खाद्य उत्पाद क्षमता (दूध और दुग्ध उत्पादों तथा मांस और मांस उत्पादों से भिन्न) प्रतिदिन 100 कि. ग्रा./लिटर से अधिक नहीं है, अथवा

(ii) दूध का उत्पादन या प्राप्ति या संग्रह प्रतिदिन 500 लिटर तक है, अथवा

(iii) प्रतिदिन पशुवध क्षमता दो बड़े पशुओं या दस छोटे पशुओं या पचास कुक्कुट पक्षियों या इससे कम है।

विनियम 3.1.3 “रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी” से अभिहित अधिकारी/खाद्य सुरक्षा अधिकारी या पंचायत, नगर निगम या अन्य स्थानीय निकाय या किसी क्षेत्र की पंचायत का कोई अन्य पदधारी अभिप्रेत है जिसे इन विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट रजिस्ट्रेशन के प्रयोजन के लिए राज्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा इस प्रकार अधिसूचित किया गया है।

विनियम 3.1.4 “राज्य अनुज्ञापन प्राधिकारी” से किसी राज्य या संघ शासित क्षेत्र के खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा अधिनियम की धारा 36(1) के अधीन नियुक्त किए गए अभिहित अधिकारी अभिप्रेत हैं।

इन विनियमों में जो शब्द और अभिव्यक्तियां प्रयोग की गई हैं, किंतु जिन्हें इन विनियमों में परिभाषित नहीं किया गया है, अपितु अधिनियम या अधिनियम के अधीन किन्हीं अन्य विनियमों में परिभाषित किया गया है, उनका अपना-अपना वही अर्थ होगा जो अर्थ उन्हें अधिनियम या विनियमों में दिया गया है।

विनियम 3.2 : खाद्य कारबार के लिए रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति

देश में के सभी खाद्य कारबार संचालकों को, मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और स्वास्थ्यप्रद खाद्य की उपलब्धता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना, इसमें इसके पश्चात् अधिकथित प्रक्रियाओं के अनुसार रजिस्ट्रीकृत और अनुज्ञप्त किया जाएगा।

विनियम 3.2.1 : छोटे खाद्य कारबार का रजिस्ट्रीकरण

(1) प्रत्येक छोटा खाद्य (पैटी फुड) विनिर्माता इन विनियमों की अनुसूची 2 में दिए गए प्ररूप ‘क’ में, अनुसूची-3 में यथा उपबंधित फीस के साथ, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी के पास रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन प्रस्तुत करके अपने को रजिस्टर कराएगा।

(2) खाद्य कारबार संचालक इन विनियमों की अनुसूची 4(भाग 1) में उपबंधित स्वास्थ्य और सुरक्षा की मौलिक अपेक्षाओं का पालन करेगा और अनुसूची-2 के अधीन उपाबंध-1 में दिए गए रूप विधान (फोरमेट) में आवेदन के साथ इन अपेक्षाओं का पालन करने की एक स्व-प्रमाणित घोषणा प्रस्तुत करेगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी आवेदन पर विचार करेगा और लिखित में या तो रजिस्ट्रीकरण करेगा या लिखित में कारण लेखबद्ध करके आवेदन को नामंजूर कर सकेगा या रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन की प्राप्ति के सात दिन के भीतर निरीक्षण के लिए सूचना जारी कर सकेगा।

(4) निरीक्षण के लिए आदेश किए जाने की दशा में, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा, परिसरों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और स्वच्छता दशाओं से समाधान हो जाने के पश्चात्, तीस दिन के भीतर रजिस्ट्रीकरण किया जाएगा।

(5) उपरोक्त उप-विनियम (3) में उपबंधित अनुसार सात दिन के भीतर यदि रजिस्ट्रीकरण नहीं किया जाता है, या इनकार किया जाता है, या निरीक्षण के लिए आदेश नहीं किया जाता है या उपरोक्त उप-विनियम (4) में उपबंधित अनुसार 30 दिन के भीतर कोई विनिश्चय संसूचित नहीं किया जाता है, तो कारबारकर्ता अपना कारबार आरंभ कर सकेगा, परंतु खाद्य कारबार संचालक रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा बाद के समय पर सुझाए गए किसी सुधार का पालन करने के लिए आबद्ध होगा।

परंतु रजिस्ट्रीकरण के लिए इनकार आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी एक रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र और एक फोटो पहचान पत्र जारी करेगा, जिसे सदैव परिसरों या यान या गाड़ी के भीतर प्रमुख स्थान पर या ऐसे अन्य स्थान पर जहां व्यक्ति विक्रय करता है और छोटे खाद्य कारबार की दशा में, जहां वह खाद्य का विनिर्माण करता है, प्रदर्शित किया जाएगा।

(7) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या इस प्रयोजन के लिए विनिर्दिष्ट रूप से प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी अथवा अभिकरण वर्ष में कम से कम एक बार रजिस्ट्रीकृत स्थापनों का खाद्य सुरक्षा निरीक्षण करेगा।

विनियम 3.2.2 : खाद्य कारबार के लिए अनुज्ञप्ति

(1) विनियम 3.2.1 के अधीन रहते हुए, कोई व्यक्ति तब तक कोई खाद्य कारबार आरंभ नहीं करेगा जब तक कि उसके पास इन विनियमों के अधीन एक विधिमान्य अनुज्ञप्ति नहीं है।

परंतु कोई व्यक्ति या खाद्य कारबारकर्ता, जो इन विनियमों की अधिसूचना की तारीख पर, अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित अधिनियमों या आदेशों के अधीन यथास्थिति, किसी अनुज्ञप्ति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञा के अधीन खाद्य कारबार कर रहा है, अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसे सभी स्थापनों की पूर्ण जानकारी एकत्रित करेगा और इन विनियमों की अधिसूचना के एक वर्ष के भीतर उनकी विद्यमान अनुज्ञप्ति को अनुज्ञापन/रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी को आवेदन किए जाने पर अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को इन विनियमों के अधीन परिवर्तित करेगा। उक्त अधिनियमों या आदेशों में से किसी के अधीन प्रदान की गई पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण की विधिमान्यता की शेष अवधि के लिए कोई अनुज्ञप्ति फीस संदत्त नहीं की जाएगी। किसी खाद्य कारबार संचालक द्वारा इस उपबंध का अनुपालन नहीं करने पर अधिनियम की धारा 55 के अधीन शास्ति अधिरोपित की जाएगी।

परंतु यह और कि कोई कारबारकर्ता, जिसके पास खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की अनुसूची-2 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट किसी अन्य अधिनियम/आदेश के अधीन किसी विनिर्दिष्ट विधिमान्यता या अवसान की तारीख के बिना रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति है, और अन्यथा इन विनियमों के अधीन अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त करने के लिए हकदार है, अधिसूचना की तारीख से एक वर्ष के भीतर प्रयोज्य फीस का संदाय करके इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा और अभिप्राप्त करनी होगी।

(2) ऊपर विनियम 3.2.2(1) में और अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित विद्यमान अधिनियमों या आदेशों के अधीन जारी किए गए रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्रों में अंतर्विष्ट उपबंधों के होते हुए भी, अनुज्ञापन प्राधिकारी, यदि उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि कारबारकर्ता विद्यमान रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति की सभी या किसी शर्त का अथवा अनुसूची 4 में दी गई सुरक्षा अपेक्षाओं का पालन करने में असफल रहा है, कारबारकर्ता को उक्त शर्तों और अपेक्षाओं का पालन करने के लिए समुचित निदेश दे सकेगा।

(3) ऐसा खाद्य कारबार जो अनुसूची-1 के अंतर्गत आता है, आरंभ करने या चलाने के लिए अनुज्ञप्ति केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी। किसी प्रकार की खाद्य वस्तु, जिसमें खाद्य संघटक और खाद्य योज्यक भी सम्मिलित हैं, आयात करने के लिए किसी कारबारकर्ता को केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी से एक अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त करनी होगी, परंतु खाद्य प्राधिकरण अधिसूचना द्वारा अनुसूची-1 में दी गई सूची में ऐसे परिवर्तन या उपांतरण, जो आवश्यक समझे, कर सकता है।

(4) ऐसे खाद्य कारबार को, जो अनुसूची-1 के अंतर्गत नहीं आते हैं, आरंभ करने या चलाने के लिए अनुज्ञप्ति राज्य प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी।

(5) कारबारकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि अनुसूची-2 में दिए गए प्ररूप 'ख' के उपाबंध-2 में यथा उपबंधित अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों और अनुसूची -4 में उपबंधित सुरक्षा, स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का सदैव पालन किया गया है।

परंतु कोई व्यक्ति, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) विनियम, 1996 के अधीन परमाणु ऊर्जा विभाग से अनुज्ञप्ति के अधीन के सिवाय, किसी ऐसी खाद्य वस्तु का, जो किरणन प्रक्रिया के अधीन रही हो, विनिर्माण, आयात, विक्रय, स्टाक, वितरण या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

परंतु यह और कि अनुज्ञापन प्राधिकारी स्वयं या प्राधिकृत अधिकरणों द्वारा अनुज्ञप्त स्थापनों की आवधिक खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा और निरीक्षण सुनिश्चित करेगा।

विनियम 3.2.3 अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन

अनुज्ञप्ति प्रदान करने के लिए आवेदन अनुसूची-2 के प्ररूप 'ख' में विनियम 3.2.2(3) और 3.2.2(4) में यथा विनिर्दिष्ट संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी को किया जाएगा और आवेदन के साथ उपाबंध-1 में उपबंधित रूप विधान (फोरमेट) में एक स्व-प्रमाणित घोषणा तथा अनुसूची-3 में विहित की गई प्रयोज्य फीस के साथ अनुसूची-2 के उपाबंध-2 में वर्णित दस्तावेजों की प्रतियां संलग्न की जाएंगी।

विनियम 3.2.4 अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन पर कार्यवाही

(1) संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा कोई अनुज्ञप्ति, इन विनियमों के उपबंधों के अधीन रहते हुए, सभी दस्तावेजों और फीस के साथ पूर्णरूप से भरे हुए आवेदन के प्राप्त होने की तारीख से 60 दिन के भीतर जारी की जाएगी।

(2) सभी अपेक्षित दस्तावेजों और फीस के साथ पूर्ण रूप से भरा हुआ आवेदन प्राप्त होने पर संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रत्येक आवेदक को एक अनन्य (यूनिक) आवेदन संख्यांक जारी करेगा जिससे अनुज्ञापन प्राधिकारी और आवेदक के बीच सभी भावी पत्राचार में निर्दिष्ट किया जाएगा।

(3) आवेदन प्राप्त होने की तारीख से 15 दिन के भीतर आवेदन की संवीक्षा करने पर यदि संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदन के संबंध में किसी अन्य अतिरिक्त जानकारी की अपेक्षा करता है या यदि आवेदन पूरी तरह भरा नहीं गया है, तो अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी अवेक्षा के 30 दिन के भीतर लिखित में, यथास्थिति, ऐसी अतिरिक्त जानकारी प्रस्तुत करने के लिए या आवेदन को पूर्ण करने के लिए आवेदक को सूचित कर सकेगा।

(4) अनुज्ञापन प्राधिकारी पूर्ण जानकारी और दस्तावेजों के प्राप्त होने पर खाद्य प्राधिकारण द्वारा यथा अधिकथित रीति में और विनियमों के अनुसार परिसरों का निरीक्षण करने के लिए खाद्य सुरक्षा अधिकारी या ऐसे कृत्यों के लिए विशेष रूप से अभिहित किसी अन्य व्यक्ति को निदेश देगा। अनुज्ञप्ति प्राधिकारी, यदि वह आवश्यक समझता है, आवेदक को अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट साधारण स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए परिसरों में आवश्यक उपाय किए जाने या बदलाव या परिवर्तन किए जाने संबंधी खाद्य कारबारकर्ता के लिए दिशा-निर्देश जारी कर सकेगा।

(5) संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी निरीक्षण रिपोर्ट के प्राप्त होने के 30 दिन के भीतर आवेदन पर विचार करेगा और या तो अनुज्ञप्ति अनुदत्त कर सकेगा या नामंजूर कर सकेगा।

परंतु किसी आवेदक को अनुज्ञप्ति से इनकार उसे सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) अनुज्ञापन प्राधिकारी इन विनियमों की अनुसूची-2 के अधीन दिए गए रूप-विधान-ग में अनुज्ञप्ति जारी करेगा और उसकी एक सही प्रति सदैव उन परिसरों के प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित की जाएगी, जहां कारबारकर्ता खाद्य कारबार करता है।

विनियम 3.2.5 कतिपय स्थानीय क्षेत्रों में अनुज्ञप्ति जारी करने के लिए प्रक्रिया

(1) एक या एक से अधिक खाद्य पदार्थों के लिए तथा उसी स्थानीय क्षेत्र में स्थित विभिन्न स्थापनों या परिसरों के लिए भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा एक ही अनुज्ञप्ति दी जा सकेगी।

(2) केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी रेलवे, रक्षा आदि जैसे किसी सरकारी संगठन में, जहां बड़ी संख्या में खाद्य स्थापन हैं, खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए प्रक्रिया की पर्याप्तता के बारे में अपना समाधान करने के पश्चात् उस संगठन के किसी अधिकारी को अधिनियम की धारा 36(3) के अधीन अभिहित अधिकारी के रूप में कृत्य करने के लिए प्राधिकृत कर सकेगा, जो उन संगठनों द्वारा परोसे जाने वाले खाद्य की सुरक्षा के लिए और यह सुनिश्चित करने के लिए उत्तरदायी होगा कि अधिनियम तथा इन विनियमों के अधीन खाद्य कारबार चलाने के लिए अधिकथित सभी अन्य शर्तों का पालन किया गया है। परंतु खाद्य प्राधिकरण स्वयं या प्रत्यायित अभिकरणों द्वारा इन स्थापनों की वर्ष में एक बार खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा कर सकेगा।

विनियम 3.2.6 : कारबार का प्रारंभ

यदि पूर्णरूप से भरा हुआ आवेदन देने के पश्चात् 60 दिन के भीतर अनुज्ञप्ति जारी नहीं की जाती है या आवेदक को विनियम 3.2.4(3) के अधीन अपर्याप्तता की कोई जानकारी या विनियम 3.2.4(4) के अधीन संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी से त्रुटियों को उपदर्शित हुए निरीक्षण रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई है, तो आवेदक अपना खाद्य कारबार प्रारंभ कर सकेगा और संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को ऐसा कारबार प्रारंभ से मना नहीं करेगा।

विनियम : 3.2.7 रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति की विधिमान्यता और नवीकरण

(1) इन विनियमों के अधीन प्रदान किया गया रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति, जब तक अन्यथा विनिर्दिष्ट न किया जाए—

रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति जारी करने की तारीख से कारबारकर्ता द्वारा चयनित अनुसार 1 से 5 वर्ष की अवधि के लिए यदि ऐसी अवधि के लिए प्रयोज्य फीस विप्रेषित की जाती है और अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों की अनुपालन किया जाता है, विधिमान्य और अस्तित्वशील रहेंगे।

(2) इन विनियमों के अधीन अनुदत्त किए गए किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए कोई आवेदन अनुज्ञप्ति में उपदर्शित अवसान की तारीख से कम से कम 30 दिन पूर्व यथास्थिति, अनुसूची-2 के प्ररूप 'क' या प्ररूप 'ख' में किया जाएगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति उस समय तक प्रवर्तन में बने रहेंगे जब तक नवीकरण के लिए आवेदन पर आदेश पारित नहीं किए जाते हैं किंतु यह अवधि किसी भी दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के अवसान की तारीख से 30 दिन से आगे नहीं होगी।

(4) उपरोक्त विनियम 3.2.7(2) में उल्लिखित अवधि के परे, किंतु अवसान की तारीख से पूर्व, नवीकरण के लिए फाइल किए गए आवेदन के साथ 100 रुपए प्रतिदिन के हिसाब से विलंब के लिए विलंब फीस संलग्न की जाएगी।

(5) कोई रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति, जिसके लिए उपरोक्त विनियम 3.2.7(2) या 3.2.7(4) में वर्णित अवधि के भीतर नवीकरण के लिए आवेदन नहीं किया गया है, पर्यवसित हो जाएगा और कारबारकर्ता परिसरों में सभी कारबार कार्यकलाप बंद करेगा। खाद्य कारबारकर्ता, यदि वह कारबार पुनः आरंभ करना चाहता है, को यथास्थिति, विनियम 3.2.1 और 3.2.3 में उपबंधित अनुसार नये रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा।

(6) ऐसा कारबारकर्ता जिसके पास प्रत्यायित खाद्य सुरक्षा संपरीक्षक या खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्रत्यायित किसी अभिकरण या इस प्रयोजन के लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य संगठन का विधिमान्य प्रमाणपत्र है, उसका अनुज्ञप्ति के नवीकरण से पूर्व सामान्यतः निरीक्षण किया जाना अपेक्षित नहीं होगा।

परंतु ऐसा अभिहित अधिकारी नवीकरण से पूर्व, यदि उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएं, आवश्यक समझता है, निरीक्षण के लिए आदेश कर सकेगा।

विनियम 3.2.8 रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का निलंबन या रद्दकरण

(1) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी अधिनियम की धारा 32 के उपबंधों के अनुसार, खाद्य कारबारकर्ता को सुनवाई का युक्तियुक्त अवसर देने के पश्चात् सभी या किसी क्रियाकलाप की बाबत जिसके लिए इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई है, किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को, ऐसे निलंबन के लिए कारणों का संक्षिप्त कथन करने के पश्चात् निलंबित कर सकेगा, यदि उसके पास यह विश्वास करने का आधार है कि खाद्य कारबारकर्ता शर्तों का पालन करने और अधिनियम की धारा 32 के अधीन तामील की गई सुधार सूचना में वर्णित अवधि के भीतर सुधार करने में असफल रहा है। ऐसे कथन की एक प्रति संबंधित खाद्य कारबारकर्ता को दी जाएगी जिसका रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति निलंबित की गई है।

(2) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी युक्तियुक्त अवधि के भीतर, जो निलंबन के आदेश की तारीख से 14 दिन से कम नहीं होगी, खाद्य कारबारकर्ता के परिसर (परिसरों) का निरीक्षण करने का निदेश देगा।

(3) निरीक्षण रिपोर्ट का पुनर्विलोकन करने पर यदि रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी की यह राय है कि खाद्य कारबारकर्ता अभी भी त्रुटियों या लोपों का सुधार करने अथवा सुधार सूचना की उन शर्तों का पालन करने में असफल रहा है जो निलंबन का कारण थी, ऐसा प्राधिकारी खाद्य कारबारकर्ता को अधिनियम की धारा 32(3) के अधीन यथा उपबंधित हेतुक दर्शित करने का अवसर देने के पश्चात् अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को रद्द कर सकेगा।

(4) इन विनियमों में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएंगे, लोक स्वास्थ्य के हित में किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को तत्काल रद्द कर सकेगा।

(5) इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के किसी निलंबन या रद्दकरण से खाद्य कारबारकर्ता किसी प्रतिकर के लिए या रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति या इनके नवीकरण की बाबत संदत्त की गई किसी फीस (फीसों) के प्रतिदाय के लिए हकदार नहीं होगा।

(6) संबंधित खाद्य कारबारकर्ता निलंबन की दशा में निरीक्षण के लिए नया आवेदन और रद्दकरण की दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए नया आवेदन विनियम 3.2.8(3) के अधीन रद्दकरण की तारीख से न्यूनतम तीन मास की अवधि के पश्चात् कर सकेगा।

विनियम 3.2.9 : अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण अनुदत्त करने के पश्चात् परिसर (परिसरों) में उपांतरण, विस्तार या परिवर्तन

(1) खाद्य कारबारकर्ताओं को यह सुनिश्चित करना होगा कि उनके खाद्य कारबार स्थापनों की अद्यतन जानकारी सदैव रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास रहे और उत्पाद के प्रवर्ग में किए गए किसी उपांतरण, परिवर्धन या परिवर्तन, अभिन्यास, विस्तार, बंद करने या कोई अन्य सारवान जानकारी जिसके आधार पर अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई थी, के बारे में सुसंगत प्राधिकारी को सूचित करेगा और ऐसी सूचना परिवर्तन किए जाने से पूर्व दी जाएगी।

परंतु किसी ऐसे परिवर्तन के लिए, जिससे अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्र में अंतर्विष्ट जानकारी में तब्दीली आती है, ऐसे परिवर्तनों के साथ कारबार आरंभ करने से पूर्व अनुमोदन या अनुज्ञप्ति में पृष्ठांकन अपेक्षित होगा। खाद्य कारबारकर्ता मूल अनुज्ञप्ति को आवश्यक परिवर्तन करने के लिए एक वर्ष की अनुज्ञप्ति फीस के समकक्ष फीस के साथ अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास प्रस्तुत करेगा। प्राधिकारी ऐसी जानकारी प्राप्त होने की तारीख से 30 दिन के भीतर क्रियाकलापों में किए गए परिवर्तनों का अनुमोदन कर सकेगा और ऐसे परिवर्तनों को सम्मिलित करते हुए एक संशोधित अनुज्ञप्ति जारी करेगा। पूर्वोक्त परिवर्तनों का अनुमोदन करते समय संबद्ध रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी कारबार चलाने की साध्यता तथा क्रियाकलापों में वांछित उपांतरणों या परिवर्धनों या परिवर्तनों के विधिक और अन्य सुसंगत पहलुओं पर विचार करेगा और अनुमोदन प्रदान करने से पूर्व, यदि आवश्यक हो, परिसरों के निरीक्षण का आदेश कर सकेगा।

विनियम : 3.2.10 : संदाय की रीति

इन विनियमों के अधीन संदेय सभी फीसों और प्रभारों को संदाय आदेश या डिमांड ड्राफ्ट या ऐसी आन-लाइन रीति में, जो संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा इस बाबत विहित किया जाए, किया जाएगा।

विनियम 3.2.11 : मृत्यु की दशा में रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण

(1) किसी रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की दशा में, ऐसा प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति मृतक के विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब के किसी अन्य सदस्य के फायदे के लिए या निम्नलिखित अवधि की समाप्ति तक बनी रहेगी—

(क) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की तारीख से नब्बे दिन की अवधि, या

(ख) ऐसी अधिक अवधि, जो कारणों को लेखबद्ध करके, अभिहित अधिकारी द्वारा अनुज्ञात की जाए।

(2) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के मृत धारक का विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब का सदस्य ऐसे प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण अपने पक्ष में कराने के लिए संबद्ध प्राधिकारी के पास आवेदन करेगा।

(3) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, ऐसी जांच, जो वह ठीक समझे, करने के पश्चात् या तो रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के अंतरण का अनुमोदन, यदि उसका यह समाधान हो जाता है कि आवेदक विधिक प्रतिनिधि है, करेगा या अनुरोध से इनकार कर सकेगा। परंतु रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएंगे, अनुरोध से इनकार नहीं करेगा।

(4) अंतरण के लिए आवेदन फाइल किए जाने के उपरांत और प्राधिकारी का विनिश्चय लंबित रहने तक रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रवर्तन में बने रहेंगे।

विनियम 3.2.12 अपील :

(1) कोई खाद्य कारबारकर्ता जो इन विनियमों के अधीन यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या अनुज्ञापन प्राधिकारी के आदेश से व्यथित है, अधिनियम की धारा 31(8) और 32(4)(5) के अधीन अधिकथित उपबंधों के अनुसार संबद्ध अभिहित प्राधिकारी या खाद्य सुरक्षा आयुक्त को अपील कर सकेगा।

विनियम : 3.2.13 : विवरणी

(1) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी पूर्व वित्तीय वर्ष के दौरान उसके द्वारा व्यवहार किए गए खाद्य उत्पादों के प्रत्येक वर्ग की बाबत एक विवरणी इन विनियमों की अनुसूची-2 में दिए गए 'प्ररूप घ-1' में इलैक्ट्रॉनीय रूप से या ऐसे वास्तविक रूप में जैसाकि संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विहित किया जाए, प्रत्येक वर्ष की 31 मई को या इससे पूर्व अनुज्ञापन प्राधिकारी को प्रस्तुत करेगा।

परंतु, तथापि, ऐसे अनुज्ञप्तिधारी जो दुग्ध और/या दुग्ध उत्पादों का विनिर्माण करते हैं, ऐसी विवरणी इन विनियमों की अनुसूची-2 में यथा उपबंधित प्ररूप-घ-2, भाग-2 में फाइल करेंगे।

परंतु यह और कि ऐसे अनुज्ञप्तिधारी जो दुग्ध और या दुग्ध उत्पादों का विनिर्माण करते हैं, इन विनियमों की **अनुसूची-2** में यथा उपबंधित **प्ररूप घ-2, भाग-1** में पूर्व मास के लिए प्रत्येक मास की दस तारीख तक मासिक विवरणी भी फाइल करेंगे।

(2) इन विनियमों के अधीन जारी की गई प्रत्येक अनुज्ञप्ति के लिए, इस बात को विचार में लिए बिना कि एक ही खाद्य कारबारकर्ता एक से अधिक अनुज्ञप्ति का धारक है, अलग-अलग विवरणी फाइल की जाएगी।

(3) प्रत्येक वर्ष की 31 मई के बाद विवरणी फाइल करने पर प्रतिदिन के विलंब के हिसाब से सौ रुपए प्रतिदिन की शास्ति लागेगी।

विनियम 3.2.14 : खाद्य कारबारकर्ता का निदेशों या आदेश से आबद्ध होना

प्रत्येक ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसे इस आदेश के किसी उपबंध के अनुसरण में कोई निदेश या आदेश जारी किया गया है, ऐसे निदेशों या आदेश का पालन करने के लिए आबद्ध होगा और खाद्य कारबारकर्ता द्वारा ऐसे निदेश या आदेश का पालन करने में किसी प्रकार असफल रहना इन विनियमों के उपबंधों का अतिलंघन समझा जाएगा और अधिनियम के उपबंधों के अधीन विधिक कार्यवाही की जाएगी।

विनियम 3.2.15 : सलाहकार समिति गठित करने की प्राधिकरण की शक्ति

अधिनियम के अधीन बनाए गए किसी भी विनियम में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, खाद्य प्राधिकरण को खाद्य सुरक्षा या विनिर्दिष्ट उत्पाद के विवादकों से संबंधित किसी मामले पर सहायता, मदद या परामर्श देने के लिए सलाहकार समिति का गठन करने की शक्ति होगी।

अनुसूची - 1

केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी की परिधि के अंतर्गत आने वाले
खाद्य कारबार की सूची

[विनियम 3.2.2 (3) देखें]

- (1) दूध ठंडा करने वाली इकाइयों सहित डेरी इकाइयां जिनके पास प्रतिदिन 50,000 लिटर से अधिक तरल दूध या 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस के हथालन या प्रसंस्करण के साधन हैं।
- (2) वनस्पति तेल प्रसंस्करण इकाइयां और विलायक निष्कर्षण द्वारा वनस्पति तेल का उत्पादन करने वाली इकाइयां तथा तेल प्रपीडक इकाई सहित शोधनशालाएं, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रतिदिन से अधिक है।
- (3) ऐसी सभी वधशालाएं जिनके पास प्रतिदिन 50 बड़े पशुओं या भेड़ और बकरों सहित 150 या अधिक छोटे पशुओं अथवा 1000 या अधिक कुक्कुट पक्षियों का वध करने के साधन हैं।
- (4) मांस प्रसंस्करण इकाइयां जिनके पास प्रतिदिन 500 कि-ग्रा. से अधिक या 150 मीट्रिक टन वार्षिक मांस का हथालन या प्रसंस्कृत करने के साधन हैं।
- (5) (i) से (iv) के अधीन उल्लिखित से भिन्न पुनः लेबल लगाने या पुनः पैक करने वाली इकाइयों सहित ऐसी सभी खाद्य प्रसंस्करण इकाइयां, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रति दिन से अधिक है, सिवाय खाद्यान्नों, अनाजों और दालों को पीसने वाली इकाइयों के।
- (6) सौ प्रतिशत निर्यात के लिए अनुस्थापित इकाइयां।
- (7) वाणिज्यिक प्रयोग के लिए खाद्य वस्तुओं को आयात करने वाले सभी आयातकर्ता।
- (8) ऐसी किसी खाद्य वस्तु का विनिर्माण करने वाले सभी खाद्य कारबारकर्ता, जो इन विनियमों के अधीन विहित किए गए किसी खाद्य प्रवर्ग के अंतर्गत नहीं आते हैं या इनमें दिए गए योज्यकों के लिए विहित विनिर्देशों से किसी प्रकार से विचलन करते हैं।
- (9) दो या अधिक राज्यों में संचालित रिटेल चैन।
- (10) रेलवे, वायुयान और विमानपत्तन, समुद्रपत्तन, रक्षा आदि जैसे केंद्रीय सरकार के अभिकरणों के अधीन स्थापनों और इकाइयों में खाद्य परोसने वाली सेवाएं।

अनुसूची - 2

प्ररूप 'क'

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन रजिस्ट्रीकरण/
रजिस्ट्रीकरण के नवीकरण के लिए आवेदन
[विनियम 3.2.1 और विनियम 3.2.7 देखें]

कारबार का प्रकार :

- भ्रमणशील/चलते-फिरते खाद्य विक्रेता
- हॉकर
- घर में स्थित कैंटीन/डब्बा वाला
- खाने-पीने (स्नैक्स) का छोटा फुटकर विक्रेता/ चाय की दुकान
- स्थायी/ अस्थायी स्टाल धारक
- विनिर्माता/ प्रसंस्करणकर्ता (प्रोसेसर)
- पुनः पैक कर्ता
- धार्मिक सभा, मेलों आदि में खाने के स्टाल
- दूध उत्पादक (जो डेरी को. आपरेटिव सोसाइटी का सदस्य नहीं है) / दूध विक्रेता
- ढाबा
- मछली/मांस/पोल्टरी शॉप/विक्रेता
- अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें _____

आवेदक का
फोटो

(क) आवेदक/ कंपनी का नाम :

(ख) पदनाम या हैसियत

- व्यक्ति
- भागीदार
- स्वत्वधारी
- को-आपरेटिव सोसाइटी का सचिव
- अन्य (कृपया विनिर्दिष्ट करें)

(ग) आवेदक की पहचान का सबूत

[टिप्पण : कृपया फोटो पहचान पत्र की प्रति प्रस्तुत करें जैसे- ड्राइविंग लाइसेंस, पासपोर्ट, राशन कार्ड या चुनाव पहचान पत्र]

(घ) पत्राचार के लिए पता :

दूरभाष सं. _____ मोबाइल सं. _____

फैक्स सं. _____ ई-मेल : _____

[टिप्पण : यदि पीपी नं. है (हैं) या सामान्य नं. है (हैं), तो कृपया संपर्क व्यक्ति का नाम भी बताएं]

(ड) क्षेत्र या अवस्थान, जहां खाद्य कारबार संचालित किया जाना है/ परिसर का पता :

(च) विनिर्मित या विक्रय की जाने वाली खाद्य वस्तुओं का वर्णन :

क्र.सं.	खाद्य प्रवर्ग का नाम	वर्णन

कृपया अलग पन्ना संलग्न करें, यदि आवश्यक हो।

(छ) खाद्य कारबार, यदि विद्यमान है, से कुल वार्षिक व्यापारावर्त, आय का सबूत दर्शित करते हुए किसी समर्थनकारी दस्तावेज (दस्तावेजों) के साथ (ओनवीकरण के मामले में)

(ज) नए कारबार की दशा में - आरंभ करने की आशयित तारीख _____

(झ) मौसमी कारबार की दशा में, वर्ष के शुरूआत और समापन अवधि का उल्लेख करें : _____

(ञ) जल प्रदाय का स्रोत :

सार्वजनिक प्रदाय _____ प्राइवेट प्रदाय _____ कोई अन्य स्रोत _____

(ट) क्या खाद्य वस्तुओं के विनिर्माण में कोई बिजली पावर प्रयोग होती है :

हां

नहीं

यदि हां, तो वास्तविक प्रयुक्त हार्सपावर (एचपी) या स्वीकृत बिजली भार का उल्लेख करें

(ठ) मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2010 के उपबंधों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण फीस के निमित्त _____ रुपए की धनराशि _____

द्वारा भेज दी है :

- डिमांड ड्राफ्ट सं. (—————) को संदेय)
- नकद

(आवेदक के हस्ताक्षर)

प्ररूप 'ख'

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन अनुज्ञप्ति/अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन

[विनियम 3.2.21 विनियम 3.2.3 और विनियम 3.2.7 देखें]

कारबार का प्रकार (कृपया एक से अधिक पर निशान लगाएं, यदि लागू हो) ढ

- विनिर्माण/प्रसंस्करण, छंटाई, ग्रेडिंग आदि सहित
- दुग्ध संग्रह/ठंडा करना
- वधशाला
- विलायक निष्कर्षण इकाई
- तेल बीजों की पूर्व सफाई या तेल की पूर्व पिड़ाई से युक्त विलायक निष्कर्ष संयंत्र
- विलायक निष्कर्ष और तेल शोधन संयंत्र
- पैकेजिंग
- पुनः लेबल लगाना (पर-व्यक्ति द्वारा स्वयं की पैकिंग और लेबलिंग के अधीन विनिर्मित)
- आयातकरण
- भंडारण/ वेयर हाउस/कोल्ड स्टोरेज
- फुटकर व्यापार
- थोक व्यापार
- वितरक/प्रदायकर्ता
- खाद्य परिववाहक
- कटरिंग
- ढाबा या अन्य कोई खाद्य विक्रय स्थापन
- क्लब/कैंटीन
- होटल
- रेस्तरां
- अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें _____

1. कंपनी का नाम :

2. पंजीकृत कार्यालय का पता :

3. परिसर का पता, जिसके लिए अनुज्ञप्ति हेतु आवेदन किया जा रहा है : _____

4. संक्रियाओं के भारसाधक तकनीकी रूप से अर्हित व्यक्ति का नाम और/या पदनाम, अर्हता और पता, जैसाकि विनियम _____ के अधीन अपेक्षित है।

नाम :

अर्हता :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवसान की तारीख

5. अनुज्ञप्ति की शर्तों का पालन करने के लिए उत्तरदायी व्यक्ति (यदि उपरोक्त 4 से भिन्न व्यक्ति है) का नाम और / या पदनाम, पता और संपर्क ब्यौरा

नाम :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवसान की तारीख

6. पत्राचार के लिए पता (यदि उपरोक्त 3 से भिन्न है)

7. दूरभाष सं. _____ मोबाईल सं. _____

फैक्स सं. _____ ई-मेल _____

8. विनिर्मित की जाने वाली प्रस्तावित खाद्य वस्तुएं

क्र.सं.	खाद्य का नाम	वर्णन/अधिष्ठापित उत्पादक क्षमता
---------	--------------	---------------------------------

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति हैं - तो पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक प्रवर्ग के खाद्य की वार्षिक मात्रा का उल्लेख करें।

9. खाद्य उत्पादवार अधिष्ठापित क्षमता (प्रतिदिन) -----

10. डेरी इकाईयों के लिए

(i) आवेदक के स्वामित्व और प्रबंध के अधीन दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (एमसीसी) थोक (बल्क) में दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (बीएमसी) का अवस्थान और अधिष्ठापित क्षमता।

क्र.सं.	एमसीसी/बीएमसी का नाम और पता	अधिष्ठापित क्षमता
---------	-----------------------------	-------------------

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

(i) प्रतिदिन प्रयोग/हथालन की जाने वाली दूध की औसत मात्रा

(क) उतरते मौसम में _____

(ख) चढ़ते मौसम में _____

11. विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा के लिए :

(i) विलायक निष्कर्षित कारबार का ब्यौरा

तेल युक्त सामग्री का नाम	बीज या गरी या केके से	कच्चा	विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा					वनस्पति तेल
			क्लिवित	क्लिवित और विरंजित	परिष्कृत	वितैलित चूर्ण	खाद्य आटा	

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति है - पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक उत्पाद की मात्रा का उल्लेख करें।

(ii) मिल मालिक (प्रपीडक) या विलायक निष्कर्षणकर्ता द्वारा तेलयुक्त सामग्री, जो उसके द्वारा उत्पादित या प्राप्त की गई है या उसके द्वारा उत्पादित विलायक निष्कर्षित तेल के शोधन के लिए प्रयोग किए गए कारखाने या कारखानों का नाम और पता _____

12. प्रयुक्त किया जाने वाला स्वीकृत बिजली भार (लोड) और हासपावर _____

13. क्या इकाई विश्लेषणात्मक प्रयोगशाला से युक्त है _____

यदि हां, तो इसका ब्यौरा दें _____

14. विनियम 5(1) के परंतुक के अनुसार अन्य विधियों के अधीन अनुदत्त अनुज्ञप्ति के नवीकरण या अंतरण की दशा में - वह अवधि जिसके लिए अनुज्ञप्ति अपेक्षित है (1 से 5 वर्ष) _____

15. मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2010 के उपबंधों के अनुसार अनुज्ञप्ति फीस के निमित्त _____ रुपए की धनराशि डिमांड ड्राफ्ट सं. _____ (_____ को संदेय) द्वारा भेज दी हैं।

(आवेदक/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

उपाबंध - 1

घोषणा

मैं, श्री/कृ./श्रीमती _____ पुत्र/पुत्री श्री _____
निवासी _____ सत्यनिष्ठा से प्रतिज्ञान और घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा इसमें दी गई सभी जानकारी और विशिष्टियां मेरी जानकारी के अनुसार सही और सत्य हैं। मैं यह भी घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा/ माध्यम से किए जा रहे या किए जाने के लिए प्रस्थापित खाद्य कारबार खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, तद्धीन अधिनियमित विनियमों/उप-विधियों, और विनिर्दिष्ट रूप से भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण या समय-समय पर इसके निमित्त प्राधिकृत अन्य व्यक्ति द्वारा प्रकाशित रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति विनियमों की अनुसूची-4 के अधीन उपबंधित स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी परिपाटियों पर मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुरूप है।

तारीख :

(हस्ताक्षर)

उपाबंध - 2

राज्य / केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए किए गए नये आवेदन के साथ संलग्न किए जाने वाले दस्तावेज

1. स्वत्वधारी/ भागीदार या प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता द्वारा सम्यक् रूप से भरा हुआ और हस्ताक्षरित प्ररूप-ख (दोहरी प्रति में)।
2. प्रसंस्करण इकाई का मीटरों/ वर्गमीटरों में परिमाण और सक्रियावार क्षेत्र आबंटन को दर्शित करते हुए ब्लूप्रिंट/ ले-आउट प्लान।
3. निदेशकों की सूची, पूर्ण पते और संपर्क ब्यौरे के साथ
4. उपस्करों और मशीनरी का नाम और सूची, संख्यांक, अधिष्ठापित क्षमता और प्रयुक्त हार्सपावर सहित।
5. स्वत्वधारी/भागीदार/ निदेशक (निदेशकों)/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के सरकारी प्राधिकारी द्वारा जारी किया गया फोटो पहचान पत्र और पते का सबूत।
6. खाद्य प्रवर्ग की सूची जिन्हें विनिर्मित करने का इच्छुक है (विनिर्माताओं की दशा में)
7. विनिर्माता द्वारा नामनिर्देशित उत्तरदायी व्यक्ति के नाम और पते सहित प्राधिकार-पत्र और इसके साथ ही वैकल्पिक उत्तरदायी व्यक्ति का नाम और पता, उसमें निहित शक्तियों को उपदर्शित करते हुए, अर्थात् निरीक्षणों, नमूने लेने, पैक और प्रेषित करने में अधिकारियों की सहायता करना।
8. किसी मान्यता प्राप्त/लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से खाद्य में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की पेयता संबंधी पुष्टि करने के लिए जल के पेस्टिसाइड अवशिष्ट सहित विश्लेषक की रिपोर्ट (रासायनिक और जीवाणु संबंधी) जिसमें प्रयोगशाला के उस प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था तथा नमूने लेने की तारीख उपदर्शित हो।
9. परिसरों के कब्जे का सबूत (विक्रय-विलेख/किरायानामा/ बिजली का बिल, आदि)
10. फर्म गठित करने के निमित्त भागीदारी विलेख/शपथपत्र/एसोसिएशन का ज्ञापन और अनुच्छेद।
11. पुनः लेबल लगाने वाले की दशा में विनिर्माता का अनापत्ति प्रमाणपत्र।
12. खाद्य सुरक्षा प्रबंध व्यवस्था योजना या प्रमाणपत्र, यदि कोई है।
13. दुग्ध और दुग्ध उतपाद प्रसंस्करण इकाईयों की दशा में दूध-संग्रह केंद्रों के अवस्थान सहित दूध का स्रोत या दूध के उपार्जन के लिए योजना।
14. मीट और मीट प्रसंस्करण संयंत्रों के लिए कच्ची सामग्री का स्रोत।
15. पैकेजबंदपेय जल, पैकेजबंद खनिज जल और/या कार्बनिकृत जल की विनिर्माण इकाईयों की दशा में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की किसी मान्यता प्राप्त/लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से पेस्टिसाइड अवशिष्ट की रिपोर्ट, जिसमें प्रयोगशाला के प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था और तारीख उपदर्शित हो।
16. प्रत्यावर्तित योजना, यदि कोई है।
17. नगरपालिका या स्थानीय निकाय और राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से, सिवाय अधिसूचित औद्योगिक क्षेत्र की दशा में, अनापत्ति प्रमाणपत्र।

इन विनियमों से पूर्व विद्यमान अन्य विधियों के अधीन दी गई अनुज्ञप्ति के नवीकरण और अंतरण के दौरान

1. पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने के दौरान दिए गए दस्तावेजों या दी गई जानकारी में कोई परिवर्तन।
2. खाद्य सुरक्षा मनेजमेंट प्रणाली का अंगीकृत प्रमाणपत्र या योजना (केंद्रीय अनुज्ञापन के अधीन आने वाली इकाईयों के लिए प्रत्यायित अधिकरणों से प्रमाणपत्र प्राप्त करना होगा)
3. कर्मकारों की सूची, उनके चिकित्सा प्रमाणपत्र के साथ।
4. सक्रिया के तकनीकी भारसाधक कार्मिक का नाम, अर्हता और ब्यौरा।

अनुज्ञप्ति की शर्तें

सभी खाद्य कारबारकर्ता अपने खाद्य कारबार के अनुक्रम के दौरान सभी समयों पर निम्नलिखित शर्तों का पालन किया जाना सुनिश्चित करेंगे :

खाद्य कारबारकर्ता :

1. प्ररूप-ग में अनुदत्त अनुज्ञप्ति की एक सही प्रति सभी समयों पर परिसरों के किसी प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित करेंगे।
2. अनुज्ञापन प्राधिकारियों या उनके प्राधिकृत कार्मिक को परिसरों में आवश्यक पहुँच देंगे।
3. प्राधिकारियों को क्रियाकलापों में किसी परिवर्तन या उपांतरणों के बारे में सूचित करेंगे।
4. उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने के लिए कम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियोजित करेंगे। उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने वाले व्यक्ति के पास कम-से-कम रसायन विज्ञान/ जैव विज्ञान/खाद्य और पोषण/ सूक्ष्म जीव विज्ञान विषय के साथ विज्ञान में डिग्री होगी या खाद्य प्रौद्योगिकी/ डेरी प्रौद्योगिकी/ डेरी सूक्ष्म जीव विज्ञान/ डेरी रसायन/ डेरी इंजीनियरिंग/ तेल प्रौद्योगिकी/ पशु-चिकित्सा विज्ञान/ होटल प्रबंधन और केटरिंग प्रौद्योगिकी में डिग्री या डिप्लोमा या कारबार की विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं से संबंधित किसी अन्य विद्या में किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय या संस्थान से कोई डिग्री या डिप्लोमा या इसके समतुल्य अर्हता हो।
5. 1 अप्रैल से 31 मार्च तक की आवधिक वार्षिक विवरणी प्रत्येक वर्ष की 31 मई तक प्रस्तुत करेंगे। दूध और दुग्ध उत्पादों के विनिर्माता मासिक विवरणी भी प्रस्तुत करेंगे।
6. यह सुनिश्चित करेंगे कि अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण में उपदर्शित उत्पाद से भिन्न किसी उत्पाद का इकाई में उत्पादन नहीं किया जाएगा।
7. खाद्य कारबार के प्रवर्ग के अनुसार अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट कारखाने की स्वच्छता और स्वास्थ्य के मानकों तथा कर्मकारों के स्वास्थ्य को बनाए रखेंगे।
8. उत्पादन, कच्ची सामग्री के उपयोग और विक्रय का दैनिक अभिलेख अलग-अलग रजिस्ट्रों में बनाए रखेंगे (जो भी लागू हो)।
9. यह सुनिश्चित करेंगे कि प्रयोग किए जाने वाली कच्ची सामग्री का स्रोत और मानक उत्तम क्वालिटी का हो।
10. खाद्य कारबारकर्ता किसी खाद्य पदार्थ का विनिर्माण, भंडारकरण या विक्रय के लिए अभिदर्शित अथवा उसके विक्रय की अनुज्ञा किसी ऐसे परिसर में नहीं देगा जो किसी शौचालय, मुत्रालय, नलिका, नाली या गंदे और कूड़ा-करकट डालने वाले स्थान से अनुज्ञापन प्राधिकारी के समाधानप्रद रूप में उचित प्रकार से अलग नहीं किया गया है।
11. मशीन और उपस्करों की नियमित सफाई के लिए क्लीन-इन-प्लेस सिस्टम (जहां-कहीं आवश्यक हो) सुनिश्चित करेंगे।
12. खाद्य उत्पादों में सभी सुसंगत रासायनिक और सूक्ष्म जैविकीय संदूषणों का परीक्षण मास में कम-से-कम एक बार अपने द्वारा या एन.ए.बी.एल./खा.सु. और मा. अधि. से मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाओं से कराना सुनिश्चित करेंगे।
13. यह सुनिश्चित करेंगे कि उत्पाद का उसके उपार्जित या स्रोत के स्थान से लेकर उपयोक्ता के पास पहुँचने तक संपूर्ण प्रदाय कड़ी के दौरान अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाए और इसमें उत्पाद को ठंडा करना, परिवहन करना, भंडारकरण करना भी सम्मिलित है।

अन्य शर्तें

1. ऐसे होटलों, रेस्तरांओं और अन्य खाद्य स्टालों के स्वत्वधारी जो नमकीन, मिठाइयां या अन्य खाद्य पदार्थों का विक्रय करते हैं या विक्रय के लिए अभिदर्शित करते हैं, एक सूचनापट्ट लगाएंगे जिसमें आशयित क्रोताओं की जानकारी के लिए ऐसे पदार्थों की एक पृथक् सूची होगी जो की, खाद्य तेल, वनस्पति और अन्य वसाओं में पकाए गए हों।
2. खाद्य कारबारकर्ता जो पकाया या तैयार किया गया खाद्य बेचता है, एक सूचनापट्ट संप्रदर्शित करेगा जिसमें ऐसे खाद्यों की प्रकृति अंतर्विष्ट होगी जो वह विक्रय के लिए अभिदर्शित करता है।

3. प्रत्येक विनिर्माता, जिसके अंतर्गत घानी प्रचालक भी है या मक्खन, घी, वनस्पति, खाद्य तेल और अन्य वसाओं का थोक विक्रेता है, एक रजिस्टर रखेगा जिसमें विनिर्मित, प्राप्त और बेची गई मात्रा का और उसके विनिर्माणशाला या कारबार के स्थान से भेजे गए पदार्थों के प्रत्येक परेषण का गंतव्य स्थान दर्शित किया जाएगा और वह निरीक्षण करने के लिए ऐसा रजिस्टर, जब भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसा करने की अपेक्षा की जाए, प्रस्तुत करेगा।

4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल और अन्य उत्पादों का उत्पादक या विनिर्माता इस अधिनियम के अधीन अनुज्ञप्ति के लिए तब तक पात्र नहीं होगा, जब तक कि नमूनों के विश्लेषणात्मक परीक्षण के लिए उसके पास स्वयं की प्रयोगशाला सुविधा नहीं है।

5. उत्पादक द्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, 'अर्ध-परिष्कृत', या 'अपरिष्कृत श्रेणी-1', खाने योग्य मूंगफली आटा या खाने योग्य नारियल का आटा, या दोनों का प्रत्येक विक्रय या स्टॉक की संचलन सीधे रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ताओं को किया जाएगा न कि किसी अन्य व्यक्ति को किया जाएगा, और ऐसा विक्रय या संचलन किसी तृतीय पक्षकार के माध्यम से नहीं किया जाएगा।

6. किसी रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ता द्वारा विलायक-निष्कर्षित तेल, खाने योग्य मूंगफली के आटे या खाने योग्य नारियल के आटे, या दोनों की खरीदी गई प्रत्येक मात्रा का प्रयोग उसके द्वारा अपने स्वयं के कारखाने में पूरी तरह से आशयित प्रयोजन के लिए किया जाएगा और किसी अन्य व्यक्ति को पुनर्विक्रय या अन्यथा अंतरित नहीं की जाएगी।

परंतु इस उपखंड की कोई बात निम्नलिखित के विक्रय या संचलन के लिए लागू नहीं होगी :

- (i) करांजिया का तेल
- (ii) कुसुम का तेल
- (iii) महुआ का तेल
- (iv) नीम का तेल
- (v) इमली के बीज का तेल
- (vi) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य मूंगफली का आटा
- (vii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य नारियल का आटा

7. कोई खाद्य कारबारकर्ता किसी ऐसे खाद्य तेल का तब तक विक्रय या वितरण या विक्रय के लिए प्रस्थापना या किसी व्यक्ति को विक्रय के प्रयोजन के लिए प्रेषित या परिदान नहीं करेगा जिसे इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रीति में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है या लेबल नहीं लगाया गया है, जब तक कि खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विनिर्दिष्ट परिस्थितियों में और विनिर्दिष्ट समय के लिए और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएं, राजपत्र में लोकहित में जारी अधिसूचना द्वारा इस शर्त से विनिर्दिष्ट रूप से छूट न दी गई हो।

प्ररूप 'ग' - अनुज्ञप्ति का रूप विद्यमान

[विनियम 3.2.4 (6) देखें]

भारत सरकार
भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक अधिकरण
खा. सु. और मा. अधि., 2006 के अधीन अनुज्ञप्ति

अनुज्ञप्तिधारी सं. _____

1. अनुज्ञप्तिधारी के पंजीकृत कार्यालय का नाम और पता

2. प्राधिकृत परिसरों का पता :

3. कारबार का प्रकार

4. डेयरी कारबार के लिए अनुज्ञप्तिधारी/आर.सी. के स्वामित्व में के दूध ठंडा करने वाले केंद्रों (बीएमसीएस) के अवस्थान का पते सहित ब्यौरा

5. अनुज्ञप्ति का प्रवर्ग :

यह अनुज्ञप्ति खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन अनुदत्त की गई और वह अधिनियम के उपबंधों के अध्यक्षान है जिनका अनुज्ञप्तिधारी द्वारा अवश्य पालन किया जाना चाहिए।

स्थान :

तारीख :

अभिहित अधिकारी की मोहर और हस्ताक्षर

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

विधिमान्यता और नवीकरण

नवीकरण की तारीख	विधिमान्यता की अवधि	संदत्त अनुज्ञप्ति फीस	विनिर्माण करने/ पुनः पैक करने/ पुनः लेबल लगाने के लिए प्राधिकृत क्षमता सहित खाद्य उत्पादों की मर्दे	अभिहित अधिकारी के हस्ताक्षर
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

प्ररूप 'घ' -1

वार्षिक विवरणी

(दूध और दुग्ध उत्पादों से भिन्न कारबार)

[विनियम 3.2.13 देखें]

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता _____
2. खाद्य उत्पादों के विनिर्माण/पुनः पैकिंग/पुनःलेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता :
3. अनुज्ञप्ति सं. _____
4. विनिर्मित और आयातित खाद्य उत्पादों की टनों में मात्रा दर्शित करते हुए विवरण :

खाद्य उत्पाद का नाम	कैन/बोतल/ अन्य कोई पैकेज (पीपी जैसा) या बल्क पैकेज	मात्रा मीट्रिक टन में	विक्रय मूल्य प्रति कि.ग्रा. या पैकिंग की प्रति इकाई	मूल्य	आयातित/ निर्यातित कि.ग्रा. में	आयात करने वाले देश या पत्तन का नाम	दर प्रति कि.ग्रा. या पैकिंग की प्रति इकाई सीआईएफ/ एफओबी	मूल्य	टिप्पणी
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

प्ररूप 'घ' - 2
(विनियम 3.2.13 देखें)

भाग - I

दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए मासिक विवरणी

वर्ष _____ के _____ मास के लिए

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता _____
2. खाद्य उत्पादों के विनिर्माण/पुनः पैकिंग/पुनःलेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता :

3. अनुज्ञप्ति सं. _____
4. दुग्ध प्राप्ति _____

दूध का प्रकार	कुल मात्रा (टनों में)	दूध का मूल्य रु./ कि.ग्रा.	वैशाक मूल्य रु./ कि.ग्रा.	एसएनएफ का मूल्य रु./ कि.ग्रा.	टिप्पणी, यदि कोई है
---------------	-----------------------	-------------------------------	------------------------------	----------------------------------	---------------------

गाय

भैंस

मिश्रित

रु./कि.ग्रा. - रुपए प्रति किलोग्राम

5. उत्पादों की प्राप्तियों, विक्रय और स्टॉक का ब्यौरा

उत्पाद का नाम	प्रारंभिक स्टॉक (टन में)	प्राप्तियां उत्पाद (टनों में)	बेचा गया उत्पादित (टनों में)	समापन स्टॉक (टनों में)
---------------	-----------------------------	----------------------------------	---------------------------------	---------------------------

1. ताजा दूध

- * मानकीकृत
- * टोण्ड
- * डबल टोण्ड
- * पूर्ण
- * मखनिया
- * अन्य (विनिर्दिष्ट करें)

2. दुग्ध बसा उत्पाद

- * मक्खन
- * घी
- * मक्खन तेल

3. शुष्कित दुग्ध

- * मखनिया
- * पूर्ण

4. अन्य दुग्ध उत्पाद

स्थान

तारीख

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा निरीक्षणों के लिए उपरोक्त जानकारी का ब्यौरा देते हुए एक रजिस्टर बनाया रखा जाएगा।

प्ररूप 'घ' - 2

भाग -II

दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए वार्षिक विवरणी

वर्ष ----- के लिए

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता -----
2. खाद्य उत्पादों के विनिर्माण/पुनः पैकिंग/पुनःलेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता :

3. अनुज्ञप्ति सं. _____
4. _____ की अवधि के दौरान विनिर्मित और आयातित खाद्य उत्पादों की, उनके विक्रय-मूल्य सहित, मात्राओं को तनों में दर्शित करते हुए विवरणी :

दूध की प्राप्ति

दूध का प्रकार	कुल मात्रा मीट्रिक टन	कुल वसा की प्राप्ति मीट्रिक टन	कुल एसएनएफ मीट्रिक टन	दूध का रु. प्रति कि. ग्रा. मूल्य	वसा का रु. प्रति कि.ग्रा. मूल्य	एसएनएफ का रु.प्रति कि.ग्रा. मूल्य
1	2	3	4	5	6	7
गाय						
भैंस						
मिश्रित						
उत्पाद						

पुनर्गठन

तरल दूध या दुग्ध उत्पाद बनाने के लिए उपयोग किया गया दुग्ध चूर्ण (टन में) मखनिया दुग्ध चूर्ण मखन तेल टन में सफेद मखन टन में

विक्रय के लिए सभी तरल दूध :

*चढ़ते मौसम में :

*उतरते मौसम में

अन्य दुग्ध उत्पाद :

*चढ़ते मौसम में :

*उतरते मौसम में

नाम, अवस्थान आदि के बारे में ब्यौरा संलग्न करें

स्टाक

उत्पाद का नाम	प्रारंभिक स्टॉक (टनों में)	समापन स्टॉक (टनों में)
1. ताजा दूध :		
* मानकीकृत :		
* टोण्ड :		
* पूर्ण :		
* मखनिया :		
अन्य (विनिर्दिष्ट करें)		
2. दुग्ध वसा उत्पाद :		
* मक्खन (बटर) :		
* घी :		
* मक्खन तेल :		
3. मखनिया :		
* पूर्ण :		
* पूर्ण :		
4. अन्य दुग्ध उत्पाद		

तारीख :

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा निरीक्षणों के लिए उपरोक्त जानकारी का ब्यौरा देते हुए एक रजिस्टर बनाया रखा जाएगा।

अनुसूची - 3

अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने/नवीकरण करने/वार्षिक रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति की फीस रुपयों में

1.	रजिस्ट्रीरण के लिए फीस	100 रु.
2.	केंद्रीय अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा जारी की की गई अनुज्ञप्ति के लिए फीस	7500 रु.
3.	राज्य अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा जारी की गई अनुज्ञप्ति के लिए फीस :	
1.	विनिर्माता/मिल मालिक	
(i)	प्रतिदिन 1 मीट्रिक टन से ऊपर उत्पाद या 10,001 से 50,000 एलपीडी दूध या 501 से 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस	5000/- रुपए
(ii)	1 मीट्रिक से नीचे उत्पाद या 101 से 10,000 एलपीजी दूध या 51 मीट्रिक टन से 500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस	3000/ रुपए
2.	होटल - 3 सितारा या इससे ऊपर	5000/- रुपए
3.	रेस्तरां/बोर्डिंग, हाऊस, क्लब आदि, खाद्य परोसने वाले, कैंटीन (स्कूल, कालेज, कार्यालय, संस्था), भोजन व्यवस्थापक (केटरर), खानपान प्रबंध के साथ, बेंकवेट हाल, भोजन-विक्रेता जैसे डब्बा वाला आदि।	2000/- रुपए
4.	कोई अन्य खाद्य कारबारकर्ता	2000/- रुपए

किसी आवेदक द्वारा अनुज्ञप्ति के लिए संदत्त की गई फीस किसी भी परिस्थिति में प्रतिदेय नहीं होगी।

रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति की अनुलिपि जारी किया जाना

- (1) जहां कोई रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति गुम हो गई है, विकृत हो गई है, फट गई है, विरुपित हो गई है या विच्छिन्न हो गई है, वहां आवेदक विधिमान्यता की अवधि के दौरान, प्रयोज्य अनुज्ञप्ति फीस की दस प्रतिशत फीस संलग्न करके अनुलिपि प्रति के लिए आवेदन कर सकेगा।
- (2) ऐसा कोई आवेदन प्राप्त होने पर, अनुज्ञप्ति प्राधिकारी आवेदक को यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति की अनुलिपि प्रति, अनुदत्त करेगा जिस पर मुख्यतः "अनुलिपि" शब्द लिखा होगा।

अनुसूची - 4

खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण करने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण पद्धतियां

विधायी संकल्प के विषय के रूप में तद्द्वारा यह प्रस्वीकृत किया जाता है और घोषणा की जाती है कि मानव पोषाहार के क्षेत्र में विनिर्माण के प्रयोजनों हेतु देश में के उपभोक्ता के स्वास्थ्य और भलाई के लिए सुरक्षित, स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद खाद्य अपरिहार्य है; अधिकतर खाद्य एक क्षयशील वस्तु है और संदूषण तथा मिलावट होना संभाव्य है; प्रसंस्करण, विनिर्माण और सीधे उपभोग के प्रयोजनार्थ स्वच्छ, सुरक्षित और स्वास्थ्यप्रद खाद्य का उत्पाद, वितरण और पर्याप्त आपूर्ति तंदरुस्ती के लिए महत्वपूर्ण हैं और विनिर्माण के प्रयोजनों के लिए दूध के उत्पाद और वितरण हेतु न्यूनतम स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को आवश्यक समझा गया है।

स्थापन, जिसमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा, चाहे वह इन विनियमों में अधिकथित सनियमों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र धारक है या अनुज्ञप्ति धारक है, खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, भंडारित, वितरित किया जाता है और इन खाद्यों की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के उपायों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानकों के अनुरूप होंगे।

यदि रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा इकाईयों का निरीक्षण करने का निदेश दिया जाता है, तो निरीक्षण के दौरान इस बात की पुष्टि की जानी चाहिए कि इकाई द्वारा यथा साध्य निम्नलिखित उपाय किए गए हैं :

भाग-I : रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन करने वाले छोटे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंध साधारण पद्धतियां

[विनियम 3.2.1(2) देखें]

(क) खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

ऐसे स्थान, जहां खाद्य पदार्थ विनिर्मित किए जाते हैं, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेंगे :

1. खाद्य विनिर्माण का कारबार करने के लिए परिसरों का क्षेत्र 20 वर्गमीटर से कम नहीं होना चाहिए और भंडार करने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए।
2. परिसर स्वच्छ, पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था सहित और संवातित होंगे तथा चलने-फिरने के लिए पर्याप्त खाली जगह होगी।
3. परिसर स्वच्छता वाले स्थानों पर अवस्थित होंगे और आस-पास गंदगी नहीं होगी।
4. फर्श और दिवारें अच्छी हालत में बनाए रखी गई होनी चाहिए। ये चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए।
5. छत अच्छी हालत में, चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए और रोगन या पलस्तर की पपड़ी नहीं होनी चाहिए।
6. प्रत्येक दिन के कारबार के बंद होने पर फर्श और किनारेदार दिवार को फिनायल जैसे किसी पीड़क जन्तुनाशक से प्रतिदिन धोया जाना चाहिए।
7. प्रत्येक दिन के कारबार के बंद होने पर परिसरों को किसी तुरंत-प्रभावी कीड़ेमार स्प्रे द्वारा कीटमुक्त किया जाएगा। कारबार के संचालन के दौरान कोई स्प्रे नहीं किया जाएगा अपितु इसकी बजाए परिसरों में घुसी मक्खियों को मारने के लिए मक्खीमार तख्ती/पट्टी का प्रयोग करना चाहिए। स्क्रीनिंग के लिए उपयुक्त खिड़कियां, दरवाजें या अन्य निकास मक्खीरोधी होंगे।
8. विनिर्माण में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य (पोटेबल) होगा और यदि अपेक्षित हो, तो जल का रसायनिक और सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण नियमित अंतरालों पर किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला से कराया जाएगा।
9. परिसरों में पीने योग्य जल की निरंतर आपूर्ति सूनश्चित की जाएगी। आन्तरायिक जल आपूर्ति की दशा में, पर्याप्त भंडार करने की व्यवस्था की जाएगी।
10. जब उपस्कर और मशीनें नियोजित की जाएं तो ऐसे डिजाइन की होंगी कि सफाई करना आसान हो। आधानों, मेजों, मशीनों के कार्यरत भागों आदि की सफाई के लिए प्रबंध किए जाएंगे।

11. खाद्य की निर्मिति, पैक करने या भंडार करने प्रयुक्त की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री समुचित रीति में, स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद होनी चाहिए।
12. प्रतिदिन के कारबार के बंद होने पर सभी उपस्करों को साफ करके धोकर, सुखाकर और चट्टा लगाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि न हो। सभी उपस्करों को दिवारों से दूर रखा जाएगा जिससे कि उचित निरीक्षण किया जा सके।
13. प्रभावशाली जल-निकास व्यवस्था होनी चाहिए और अपशिष्ट जल के व्ययन का उपबंध होना चाहिए।
14. प्रसंस्करण और निर्मिति में काम करने वाले कर्मकार स्वच्छ पेटबंद, दस्तानों और टोपियों का प्रयोग करेंगे।
15. संक्रामक रोगों से ग्रस्त व्यक्तियों को काम करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी। कोई चोट या सभी समयों पर ढक कर रखा जाएगा और ऐसे व्यक्ति को खाद्य के सीधे संपर्क में आने के लिए अनुज्ञा नहीं किया जाएगा।
16. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के बाद साबुन, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को साफ करेंगे।
17. खाद्य की उठाई-धराई प्रक्रियाओं के दौरान शरीर के अंगों, बालों में खुजली करने से बचा जाए।
18. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या ऐसी अन्य वस्तु पहनने से बचें जो खाद्य पदार्थों में गिर सकती है और अपने चेहरे या बालों को भी न छुएं।
19. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, थूकना औरनाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
20. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढककर रखी जाएंगी।
21. खाद्यों के परिवहन में प्रयुक्त यानों को मरम्मत कराकर और साफ करके रखा जाना चाहिए।
22. खाद्य पदार्थ जब पैक किए गए रूप में या आधानों में परिवहन किए जाएं, तो अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाएगा।
23. कीटनाशियों/पीड़क जन्तुनाशकों को विनिर्माण/भंडारकरण/उठाई-धराई क्षेत्रों से दूर अलग रखा जाएगा और भंडारित किया जाएगा।

(ख) विनिर्माण से भिन्न इकाइयों के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

1. अवस्थान कूड़े, अपशिष्ट जल, प्रसाधन सुविधाओं, खुले नालों और जीव-जन्तुओं से दूर होंगे।
2. ढक्कन सहित कुड़ेदानों की व्यवस्था की जाएगी।
3. विक्रय-गाड़ियों के पृष्ठ भाग धरातल से 60 से 70 से.मी. ऊपर स्वच्छ, अभेद्य, साफ करने में आसान (स्टेनलैस स्टील जैसे) होंगे।
4. विक्रय के स्थल, मेजें, तिरपाल, बेंच और बोक्स, कप-बोर्ड, कांच के केसिज आदि साफ और सुव्यवस्थित होंगे।
5. खाने पकाने के पात्र और क्राकरी साफ और अच्छी हालत में होंगे। ये टूटे हुए/चिप्पी लगे हुए नहीं होंगे।
6. प्रतिदिन के कारबार के बंद होने पर सभी आधानों को साफ करके, धोकर और सुखाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि से बचा जा सके।
7. विक्रय-गाड़ियां ठोस, जंग/क्षारण रोधी सामग्री के बनी होंगी और साफ और अच्छी हालत में रखी जाएंगी।
8. परिवाहित पेय जल (जल शोधक द्वारा अभिक्रयित जल जैसे बोतलबंद उबला हुआ/निस्स्यंदक जल) कम से कम 20 लिटर के संरक्षित आधानों में होगा।
9. विक्रय-गाड़ियों को धूप, आंधी और धूल से संरक्षित किया जाएगा और जब प्रयोग में न हों, तो खाद्य का विक्रय करने वाली गाड़ियों को स्वच्छ स्थान पर और उचित रूप से संरक्षित रखा जाएगा।

10. खाना पकाने, भंडारकरण और परोसने का कार्य तांबे, केडमियम, सीसे, अखाद्य श्रेणी की प्लास्टिक और अन्य विषैली सामग्री के बने पात्रों में नहीं किया जाएगा।
11. प्रत्येक संक्रिया के पश्चात् पात्रों का कचरा साफ किया जाएगा, निचोड़ा जाएगा, डिटरजेंट से रगड़ा जाएगा और चलते पानी के नीचे धोया जाएगा।
12. पात्रों को पोंछने का कार्य साफ कपड़े से किया जाएगा।
13. गर्द या रोटी का अवचूर्ण प्लेटों या पात्रों पर फूंक मारकर नहीं हटाया जाएगा।
14. संक्रामक रोग से ग्रस्त व्यक्ति को काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।
15. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के पश्चात् साबून, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को धोएंगे।
16. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या अन्य ऐसी वस्तुएं पहनने से बचेंगे जो खाद्य में गिर सकती है तथा अपने चेहरे और बालों को छूने से भी बचेंगे।
17. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढक कर रखी जाएंगी।
18. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धुप्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
19. खाद्य-वस्तुओं का भंडारकरण करने के लिए प्रत्येक वस्तु की स्पष्ट पहचान के साथ पर्याप्त संख्या में रैक मुहैया कराए जाएंगे। खाद्य के प्रत्येक वर्ग के लिए, जहां-कहीं संभव हो, उचित उपखंड प्रदान किए जाएंगे।

भाग -II

सभी खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण अपेक्षाएं

ऐसे स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा खाद्य पदार्थों को संचालित, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, पैक, भंडारकरित, और वितरित किया जा रहा है और ऐसे व्यक्ति, जो खाद्य पदार्थों के साथ व्यवहार कर रहे हैं, के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा उपयोग और अन्य मानकों के अनुरूप होने चाहिए। आवश्यक अपेक्षाओं का पालन किए जाने का उत्तरदायित्व भी खाद्य कारबारकर्ता का समझा जाएगा।

इन विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के क्रियाकलापों में ऐसी कार्रवाइयों की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण है और यह सुनिश्चित करेगा कि पर्याप्त सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित करके, अनुरक्षित और नियत कालिक रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है।

1. अवस्थान और परिवेश

1.1 खाद्य स्थापन पर्यावरिक रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकारी धुंआ, अपज्वर्य गंध, वाष्प, अत्यधिक कालिख, धूल, रसायनिक, जैविक उत्सर्जन या प्रदूषण पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, जलप्लावित क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहां ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा।

1.2 परिसर निवास के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त नहीं किया जाना चाहिए और न ही परिसर ऐसा होना चाहिए कि परिसर के अंदर सीधे पहुंच हो।

2. खाद्य स्थापन परिसरों का अभिन्यास और डिजाइन

2.1 खाद्य स्थापन के अभिन्यास द्वारा अग्रिम खाद्य प्रक्रिया/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह सुनिश्चित किया जाएगा जैसेकि प्रक्रिया (अर्थात् प्रतिग्रहण, पूर्व प्रसंस्करण) में पूर्ववर्ती उपायों से प्रतिसंदूषण का पश्चात्वर्ती उपायों (अर्थात् पैक करना, खाने के लिए तैयार करना, खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को बांटना) में परिहार किया जाएगा। प्रति-संदूषण को निवारित करने के लिए क्रियाकलापों को पूरी तरह से विखंडित किया जाएगा और यह देखने के लिए कि सामग्री का संचलन किसी उलट प्रवाह और विभिन्न क्रियाकलापों को मिश्रित किए बिना केवल एक दिशा में हो, ठोस उपाय किए जाने चाहिए। मशीनों द्वारा आविष्ट क्षेत्र विनिर्माण क्षेत्र के पचास प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2.2 खाद्य प्रसंस्करण/खाद्य सर्विस वाले क्षेत्र का फर्श अप्रेस्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री का बनाया जाएगा। फर्श की सतह सुदृढ़ स्थिति में होगी और जिससे उसकी सफाई करने में और जहां आवश्यक हो, वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी। पर्याप्त जल निकासी को सुकर बनाने के लिए फर्श समुचित रूप से ढलावदार होगा और जल निकासी का प्रवाह खाद्य तैयार/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह की दिशा में उल्टी दिशा में किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कीटों और कृन्तुकों के प्रवेश को निवारित करने के लिए नालियों के मुख पूरी तरह से जाली से ढके हों।

2.3 दीवारों अप्रेस्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषैली सामग्री की बनाई जाएंगी और प्रचालन के लिए समुचित ऊंचाई तक उसकी सतह चिकनी होनी अपेक्षित हैं। दीवारों की सतह की स्थिति सुदृढ़ रखी जाएगी जिससे उनकी सफाई करने और जहां आवश्यक हो वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी।

2.4 छतें और ऊपरी फिक्सचर इस प्रकार डिजाइन, सन्निर्मित, परिरूपित और अनुरक्षित की जाएंगी, जिससे गंदगी का संचयन, संघनन, अवांछनीय फफूंदों की वृद्धि और पेन्ट के कणों की छाया का निवारण किया जा सके। गंदगी के संचयन को कम करने के लिए पर्याप्त संख्या में खिड़कियों और निकास द्वार का संनिर्माण किया जाएगा।

2.5 खिड़कियां, दरवाजें और बाहर के पर्यावरण की ओर खुलने वाले अन्य निकास ऐसी जाली और कीट-सह-स्क्रीन से सज्जित किए जाएंगे जो परिसर को मक्खी और अन्य कीटों/नाशिकीटों/ जीव-जन्तुओं से संरक्षा करने में प्रयोज्य हो और दरवाजों में स्वतः बंद होने वाले प्रिंग लगे होंगे। जाली और स्क्रीन इस प्रकार की होनी चाहिए कि सफाई करने के लिए आसानी से खुल सके।

2.6 दरवाजों की सतह चिकनी और अनअवशोषित बनाई जाएगी जिससे उनकी सफाई और जहां आवश्यक हों, कीटाणु रहित करने में आसानी हो जाएगी।

3. उपस्कर

3.1 ऐसे उपस्कर और आधान, जो खाद्य पदार्थ के संपर्क में आते हैं और जिनका खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैक करने और परोसने में उपयोग किया जाता है, जंगरोधक सामग्रियों से बने होंगे जो ऐसी सामग्री को विषाक्त न करे। उपस्कर और पात्र जिनका प्रयोग खाद्य के विनिर्माण में किया जाए, सभी समयों पर अच्छी हालत में और मरम्मत कराकर तथा स्वच्छ और साफ हालत में रखा जाएगा। ऐसे किसी पात्र या आधान का प्रयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाएगा।

3.2 ऐसे प्रत्येक पात्र या आधान में जिसमें विक्रय के लिए आशयित कोई खाद्य या खाद्य संघटक है सर्वदा या तो कसकर फिट होने वाला एक आवरक लगाया जाएगा या उसे एक समुचित रूप से कसे हुए ढक्कन से या मजबूती से कसे हुए आवरक या जाली या बुनाव की अन्य सामग्री से जो इतने महीन हो जिससे खाद्य का धूल, मैल, और मक्खियों और अन्य कीटनाशियों से पूर्ण रूप से संरक्षण किया जा सके, बंद या ढककर रखा जाएगा।

3.3 ऐसे कोई पात्र या आधान जिसका उपयोग विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य या खाद्य संघटक के विनिर्माण या निर्मित के लिए उसे रखने के लिए किया जाता है किसी स्थान में नहीं रखा जाएगा जिसमें अशुद्ध वायु या धूल या किसी वासक, हानिकर या क्षतिकर गैस या पदार्थ या किसी अन्य हानिकर या क्षतिकर निस्सरण उच्छ्वसन या दुर्गन्ध के कारण, ऐसा पात्र या आधान के संदूषित होने की और उसके द्वारा खाद्य को हानिकर बनाने की संभावना हो।

3. उपस्कर ऐसे अवस्थित, डिजाइन और बनाए जाएंगे जिससे उसके आशय के अनुसार उसका पर्याप्त रखरखाव और सफाई की जा सके और उत्तम स्वास्थ्य पद्धति को, जिसके अंतर्गत मानीटर और संपरीक्षा करना भी है, सुकर बनाया जा सके।

3.4 उपस्करों और उपकरणों को साफ और विसंक्रमित करने के लिए समुचित सुविधाएं हों, विशेष रूप से क्लिनिंग-इन-प्लेस (सीआईपी) पद्धति अपनायी जाए।

3.5 अपशिष्ट, उपोत्पाद, अखाद्य या खतरनाक पदार्थों के लिए उपस्कर और आधान विनिर्दिष्ट रूप से पहचानने योग्य और उपयुक्त रूप से संनिर्मित होंगे।

3.6 सफाई करने वाले रसायन और अन्य खतरनाक पदार्थ रखने के लिए प्रयुक्त आधान की पहचान की जाएगी और विद्वेषपूर्ण या आकस्मिक खाद्य संदूषण को रोकने हेतु, जहां समुचित हो, ताले में बंद करके रखे जाएंगे।

3.7 अपशिष्ट जल की निकासी व्यवस्था/ मलस्राव उपचार संयंत्र यदि अपेक्षित हो, राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड द्वारा अनुमोदित अनुसार परिसर में लगाया जाना।

3.8 सभी वस्तुएं, फिटिंग्स और उपस्कर जो स्पर्श होते हैं और संपर्क में आते हैं, को —

(i) ऐसी रीति में अच्छी हालत में रखा जाना चाहिए ताकि जब कभी आवश्यक हो, तो उन्हें साफ और विसंक्रमित किया जा सके;

(ii) चिप् लगे कलई किए हुए आधानों का प्रयोग नहीं किया जाएगा। स्टेनलैस/एल्यूमिनियम/शीशे के आधान, मग, जग, ट्रे आदि जो खाद्य पकाने और भंडारण करने के लिए उपयुक्त, प्रयोग किए जाएंगे। पित्तल के बर्तनों पर अक्सर अस्तर लगाया जाएगा।

4. सुविधाएं

4.1 जल प्रदाय

4.1.1 यदि किसी संघटक के रूप में और खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, प्रसंस्करण और पकाने के लिए जल अपेक्षित है तो केवल ऐसा पेयजल भंडारण, वितरण और तापमान नियंत्रण की समुचित सुविधाओं सहित उपयोग किया जाएगा जो पीने संबंधी पानी के भारतीय मानक ब्यूरो के विनिर्देशों की अपेक्षाओं को पूरा करता है। जल भंडारण टैंकों की समय-समय पर सफाई की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

4.1.2 अपीने योग्य जल का प्रयोग किया जा सकता है बशर्ते ऐसा जल केवल उपस्करों को ठंडा करने, भाप के उत्पादन, अग्नि-शमन और प्रशीतन उपस्करों के लिए आशयित हो और यह भी कि इस प्रयोजन के लिए अधिष्ठापित की गई पाइपें इस जल के अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयोग को अपवर्जित करती हों और कच्ची सामग्री, डेयरी उत्पादों या पैक किए गए और परिसर में रखे गए प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के संदूषण का प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष कोई जोखिम विद्यमान न हो।

4.1.3 अपीने योग्य जल की पाइपों और पीने योग्य जल की पाइपों से स्पष्ट रूप से विभेद किया जाएगा।

4.2 बर्तनों/उपस्करों की सफाई

बर्तनों और उपस्करों की सफाई, विसंक्रमित करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं मुहैया की जाएंगी। ठंडे और गर्म की आपूर्ति की पर्याप्त सुविधा होनी चाहिए।

4.3 कच्ची सामग्री की धुलाई

कच्चे खाद्य की धुलाई के लिए पर्याप्त सुविधाएं मुहैया की जानी चाहिए। खाद्य को धोने के लिए प्रत्येक हौदी (सिंक) (या अन्य सुविधाएं) में गर्म और ठंडे पानी का पर्याप्त आपूर्ति होनी चाहिए। जल कम से कम पीने योग्य प्रकृति का होगा। इन सुविधाओं को साफ रखा जाना चाहिए और जहां आवश्यक हो, विसंक्रमित किया जाना चाहिए। जो सिंक कच्चे खाद्य पदार्थों को धोने के लिए प्रयुक्त की जाए उसे अलग रखा जाए और इसका प्रयोग बर्तन धोने या किसी अन्य प्रयोजन के लिए न किया जाए।

4.4 बर्फ और वाष्प

खाद्य पदार्थ के साथ सीधे संपर्क में आने वाली बर्फ और वाष्प, पेयजल से बनाई जाएगी और उसमें 4.1.1 के अधीन विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा। बर्फ और वाष्प का उत्पादन, उसकी उठाई-धराई और भंडारण, उन्हें किसी भी संदूषण में संरक्षित करने के लिए किया जाएगा।

4.5 जल निकासी और अपशिष्ट व्ययन

4.5.1 मल और बहि स्रोत (ठोस, द्रव्य और गैस) का व्ययन पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की अपेक्षाओं के अनुरूप किया जाएगा। पर्याप्त जल निकासी, अपशिष्ट व्ययन प्रणाली और सुविधाओं का प्रबंध किया जाएगा और उन्हें ऐसी रीति में डिजाइन और संनिर्मित किया जाएगा जिससे खाद्य या पेय जलापूर्ति को संदूषण के जोखिम को दूर रखा जा सके।

4.5.2 अपशिष्ट का भंडार इस प्रकार अवस्थित किया जाएगा कि वह खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण क्षेत्र, खाद्य स्थापन के भीतर और बाहर का पर्यावरण को संदूषित न करे और अपशिष्ट ढक्कनदार आधानों में रखा जाएगा और उसे खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, खाद्य भंडारण और अन्य कार्यक्षेत्रों पर संचित करने की अनुज्ञा नहीं होगी।

4.5.3 कूड़ा-करकट और अपशिष्ट सामग्री का नियत कालिक रूप से व्ययन किया जाए। परिसर के अंदर कोई भी अपशिष्ट सामग्री खुली न रखी जाए और परिसर के बाहर, सड़क पर या अपवहन-तंत्र में न फेंकी जाए।

4.5.4 प्लास्टिक/धातु/कांच की वस्तुएं, थैले, आधान और अन्य चीजें, जो पर्यावरण को प्रदूषित करती हैं, का व्ययन करते समय उचित सावधानी बरतनी चाहिए।

4.5.5 जिस स्थान पर खाद्य की उठाई-धराई होती है, पकाया जाता है या विनिर्मित किया जाता है, उस स्थान से खाद्य अपशिष्ट और अन्य अपशिष्ट सामग्री नियतकालिक रूप से हटायी जाएगी ताकि ढेर न लगने पाए।

4.6 कार्मिक सुविधाएं और प्रसाधन

4.6.1 कार्मिक सुविधाओं के अंतर्गत स्वच्छतापूर्वक हाथ धोने और सुखाने के पर्याप्त साधन सम्मिलित किया जाएगा जिसके अंतर्गत वॉशबेसिन और समुचित रूप में गरम और/या ठंडे पानी की आपूर्ति, समुचित स्वच्छ डिजाइन के पुरुषों और महिलाओं के लिए पृथक् शौचालय और कार्मिकों के लिए पर्याप्त पोशाक बदलने की सुविधाएं भी हैं, और ऐसी सुविधाएं उचित रूप से अवस्थित की जाएगी जिससे वे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों, उठाई-धराई या भंडागार क्षेत्रों के सामने न खुलें।

4.6.2 शौचालयों की संख्या स्थापन में कार्यरत कर्मचारियों (पुरुष/महिला) की संख्या पर निर्भर करेगी और कर्मचारियों को, जब वे खाद्य पदार्थों की उठाई-चढ़ाई करते हैं, स्वच्छता की आवश्यकता के प्रति जागरूक किया जाना चाहिए।

4.6.3 विश्राम कक्ष और ज लपान गृह खाद्य प्रसंस्करण और सर्विस क्षेत्रों से पृथक् होंगे और इन क्षेत्रों का दरवाजा खाद्य उत्पादन सर्विस और भंडारण क्षेत्रों में सीधे नहीं खुलेगा।

4.6.4 'करने या न करने योग्य बातों' का अंग्रेजी या प्रत्येक व्यक्ति की समझ में आने वाली स्थानीय भाषा में उल्लेख करते हुए एक डिस्पले बोर्ड परिसर के अंदर मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा।

4.7 वायु क्वालिटी और संवातन

प्राकृतिक या यांत्रिक संवातन प्रणाली, जिसके अंतर्गत वायु निस्यंदक, जहां अपेक्षित हो, भी है इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएगी जिससे वायु का प्रवाह संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों की ओर न हो, खाद्य पदार्थ के वायु वाहित संदूषण को कम किया जा सके, गंधों को नियंत्रित किया जा सके, खाद्य पदार्थ की सुरक्षा और उपयुक्तता को सुनिश्चित करने के लिए, जहां भी अपेक्षित हो, क्षेत्र के तापमान और आर्द्रता को भी नियंत्रित किया जा सके।

4.8 प्रकाश व्यवस्था

खाद्य उपक्रम का स्वास्थ्यवर्धक रीति में प्रचालन करने हेतु समर्थ बनाने के लिए खाद्य स्थापन के लिए पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश उपस्कर, जहां समुचित हो, यह सुनिश्चित करने के लिए संरक्षित किए जाने चाहिए कि खाद्य पदार्थ व्यवधानों द्वारा संदूषित नहीं हो।

5. खाद्य संक्रिया और नियंत्रण

5.1 कच्ची सामग्री का प्रबंधन

5.1.1 किसी स्थापन द्वारा कोई ऐसी कच्ची सामग्री या उसके संघटक को ग्रहण नहीं किया जाएगा यदि उसमें कतिपय ऐसे परजीवी, अवांछनीय सूक्ष्म जीवनाशक, जीवमार, पशु औषधियों या जीवविषाक्त, विघटित या बाह्य पदार्थ होने के बारे में विदित है जिसे सामान्य भंडारण और/या प्रसंस्करण द्वारा प्रतिग्राह्य स्तर तक कम नहीं किया जा सकता है।

5.1.2 कच्ची सामग्री, खाद्य संयोज्यों और संघटकों के अतिरिक्त, जहां लागू हो, खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम के अधीन अधिकथित नियमों और विनिर्देशों की पुष्टि की जाएगी।

5.1.3 कच्ची सामग्री, खाद्य योज्यों और संघटकों के अभिलेख और उनके प्रबंध के स्रोतों को अनुरक्षित रखा जाएगा।

5.2 कच्ची सामग्री और खाद्य का भंडारण

5.2.1 खाद्य भंडारण सुविधाएं इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएगी जिससे भंडारण के दौरान खाद्य को संदूषण से प्रभावी रूप से संरक्षित किया जा सके, उसका पर्याप्त अनुरक्षण और सफाई की जा सके, नाशक जीवों की पहुंच को रोका जा सके और उन्हें पनपने से बचाया जा सके।

5.2.2 कच्ची, प्रसंस्कृत/ पैक की हुई खाद्य सामग्री के लिए, सामग्री के प्रकार और अपेक्षा के अनुसार, कोल्ड स्टोरेज की सुविधा मुहैया की जाएगी।

5.2.3 कच्ची, प्रसंस्कृत, अस्वीकृत, लौटाई जाने वाली और वापस की जाने वाली सामग्री या उत्पादों के भंडारण के लिए अलग प्रबंध किया जाएगा। ऐसे क्षेत्रों, सामग्रियों या उत्पादों को उपयुक्त रूप से चिह्नित और उन्हें सुरक्षित रखा जाएगा। कच्ची सामग्री और खाद्य पदार्थ को मुद्रित पैकिंग सामग्री, लेखन सामग्री, धातु वस्तुएं और सफाई करने वाले रसायनों से अलग रखा जाएगा।

5.2.4 कच्चे खाद्य पदार्थ, विशिष्ट रूप से मांस, कुक्कुट और समुद्री खाद्य उत्पादों को कार्य प्रक्रमण क्षेत्र, प्रसंस्कृत, पके हुए और पैक उत्पादों से पृथक्करना: भंडारित किया जाएगा। क्रमशः खाद्य सामग्री/उत्पादों की खाने की अवधि बढ़ाने के लिए अपेक्षित तापमान और आर्द्रता के रूप में भंडारण की शर्तों को बनाए रखा जाएगा।

5.2.5 कच्ची सामग्री, संघटकों, प्रक्रियाधीन और प्रसंस्कृत/पके हुए या पैक खाद्य उत्पादों का भंडारण स्टॉक चक्रानुक्रम प्रणाली एफआईएफ ओ (पहले बनाए गए पदार्थ की पहले खपत) के अधीन रहते हुए किया जाएगा।

5.2.6 कच्ची सामग्री, प्रक्रियाधीन और परिवर्तित/परोसने के लिए तैयार उत्पादों के लिए विषाक्त रहित सामग्रियों से बने आधानों की व्यवस्था की जाएगी। खाद्य सामग्री रैको/पट्टिकाओं पर ऐसे भंडारित की जाएगी कि वे युक्ति युक्त रूप से फर्श (भूमि) से पर्याप्त ऊपर और दीवार से दूर रहे जिससे उसकी भलीभांति सफाई को सुकर बनाया जा सके और किसी नाशक जीवों से बचाया जा सके।

5.3 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकिंग और वितरण/सर्विस

5.3.1 समय और तापमान नियंत्रण

5.3.1.1 खाद्य कारबार में ऐसी प्रणाली विकसित की जाएगी और उसे बनाए रखेगा जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि जहां खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता संकटपूर्ण है वहां समय और तापमान प्रभावी रूप से नियंत्रित है। ऐसे नियंत्रण में प्राप्त करना, प्रसंस्करण, पकाना, ठंडा करना, भंडारण, पैकिंग, वितरण और उपभोक्ता तक खाद्य की सर्विस, जहां लागू हो, भी सम्मिलित है।

5.3.1.2 जब कभी शीतित खाद्य/कच्ची सामग्री का प्रयोग/उठाई धराई/ परिवहन किया जाता है, उचित सावधानी बरती जानी चाहिए ताकि पिघली हुई / हिमद्रवित सामग्री वापस न भंडारित हो जाए।

5.3.1.3 ऐसी प्रणाली समय और तापमान के अंतर की सहनीय सीमा भी विनिर्दिष्ट की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित किया जाएगा।

5.3.1.4 जब कभी खुली आग पर कुकिंग की जाती है, तो धुंए/भाप आदि के लिए चिमनी, उम्सावक (एग्जास्ट फेन) आदि की व्यवस्था की जाएगी।

5.4 खाद्य पैक करना

5.5.1 संदूषण, नुकसान को रोकने के लिए पैकिंग सामग्री से प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों को पर्याप्त संरक्षा उपलब्ध होगी और उन पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा तद्दीन विनियमों के अधीन अधिकथित अनुसार समुचित लेबल लगाने की प्रक्रिया की जाएगी।

5.5.2 केवल खाद्य रेणी की पैक करने की सामग्री प्रयुक्त की जाएगी। एल्युमिनियम, प्लास्टिक और टिन जैसी पैकिंग सामग्रियों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक और विनियमों और तद्दीन बनाए गए नियमों में यथा वर्णित मानकों का पालन किया जाए।

5.5.3 जहां पर पैकिंग सामग्री या गैसों का प्रयोग किया जाता है वह स्थान विषाक्त नहीं होगा और उससे भंडारण और उपयोग की विनिर्दिष्ट शर्तों के अधीन खाद्य और उपयुक्तता को खतरा उत्पन्न नहीं होगा।

5.5 खाद्य वितरण/परोसना (सर्विस)

5.5.1 परिवहन के दौरान खाद्य कम से कम खराब हो, के लिए एक समुचित आपूर्ति शृंखला सम्मिलित की जाए। प्रसंस्कृत/पैक और/या खाने के लिए तैयार खाद्य की परिवहन और/या सर्विस के दौरान पर्याप्त रूप से संरक्षा की जाएगी।

5.5.2 परिवहन या परोसने के दौरान खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए आवश्यक तापमान और आर्द्रता बनाए रखी जाएगी। वाहनों और/या आधानों को इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा /बनाया जाएगा और अनुरक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें खाद्य को संरक्षित करने के लिए अपेक्षित तापमान, आर्द्रता, वातावरण और अन्य आवश्यक स्थितियां प्रभावी

रूप से बनाई रखी जा सकें। खाद्य पदार्थों के परिवहन/परोसने के लिए प्रयुक्त वाहन और/या आधान विषाक्त नहीं होंगे, खाद्य पदार्थों की किसी संदूषण से संरक्षा करने के लिए उन्हें स्वच्छ रखा जाएगा और उन्हें अच्छी प्रकार की मरम्मत की स्थिति में रखा जाएगा।

5.5.3 यानों और/या आधानों में के पात्रों को खाद्य पदार्थों से भिन्न किसी और के परिवहन के लिए, उस दशा में प्रयोग नहीं लाया जाएगा जहां कि इससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकते हैं। जहां कि उसी वाहन या आधान का प्रयोग भिन्न-भिन्न खाद्य पदार्थों या शीघ्र क्षयशील खाद्य पदार्थों जैसे मछली, मांस, कुक्कुट, अंडे आदि के परिवहन के लिए किया जाता है। वहां प्रति संदूषण के जोखिम से बचने के लिए दो खेपों (लदानों) के बीच प्रभावपूर्ण सफाई और विसंक्रमण कराया जाएगा। खाद्य थोक परिवहन के लिए स्पष्ट रूप से लिखा जाएगा और उसे चिह्नित किया जाएगा तथा उन्हें केवल उसी प्रयोजन के लिए प्रयोग में लाया जाएगा।

6. प्रबंधन और पर्यवेक्षण

6.1 उचित प्रबंधन के लिए एक विस्तृत मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) विकसित की जाए जो सही बिंदू पर किसी समस्या की पहचान करने में सहायक होगी और इस प्रकार क्षति नियंत्रण प्रक्रिया में तेजी आएगी।

6.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि तकनीकी प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के पास खाद्य स्वच्छता सिद्धांतों और योग्य पद्धतियों से संबंधित समुचित अर्हताएं हैं, पर्याप्त जानकारी और कौशल है, जो कि उन्हें खाद्य की सुरक्षा उसके उत्पादों की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य के जोखिम को समझने/समुचित निवारक और सुधारात्मक कार्रवाई करने के लिए तथा प्रभावपूर्ण मानीटरिंग तथा पर्यवेक्षण के बारे में सुनिश्चित करने के लिए समर्थ बनाते हों।

7. खाद्य परीक्षण सुविधाएं

7.1 नियमों और विनियमों में अधिकथित विनिर्देशों/मानकों के अनुसार खाद्य सामग्री/खाद्य की भौतिक, सूक्ष्म जैविकीय और रसायनिक विश्लेषण करने के लिए एक सुसज्जित आधुनिक प्रयोगशाला परिसर के अंदर नियमित/नियत कालिक और जब भी अपेक्षित हो, परीक्षण करने के लिए स्थापित की जाएगी।

7.2 किसी संदेह या संभाव्य संदूषण की दशा में, खाद्य सामग्री/खाद्य का कारखाने से प्रेषित करने से पूर्व परीक्षण किया जाएगा।

7.3 यदि आंतरिक प्रयोगशाला सुविधा नहीं है, तब किसी प्रत्यायित प्रयोगशाला के माध्यम से नियमित परीक्षण कराया जाएगा। शिकायत प्राप्त होने की दशा में और यदि ऐसा अपेक्षित हो, कंपनी स्वेच्छया से आंतरिक प्रयोगशाला या बाह्य अभिहित प्रयोगशाला से परीक्षण कराएगी।

8. संपरीक्षा, आलेखीकरण और अभिलेख

8.1 किसी दोष/जीएमपी/जीएचपी प्रणाली में किसी अंतराल का पता लगाने के लिए मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) के अनुसार समस्त व्यवस्था की नियतकालिक संपरीक्षा की जाए।

8.2 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, उत्पादन/पकाने, भंडारण, वितरण, परोसने, खाद्य क्वालिटी आश्वासन, सफाई और स्वच्छता, नाशकजीव नियंत्रण और उत्पाद को वापस उठाने के समुचित अभिलेख रखे जाएंगे और उन्हें एक वर्ष से अधिक की अवधि अथवा उत्पाद को शेल्फ में रखने की अवधि तक, इनमें से जो भी अधिक हो, रखा जाएगा।

9. स्थापन परिसरों की स्वच्छता और अनुरक्षण

9.1 सफाई और अनुरक्षण

9.1.1 सफाई और स्वच्छता का एक कार्यक्रम तैयार किया जाएगा और उनका अनुपालन किया जाएगा तथा उसके अभिलेख को समुचित रूप से बनाए रखा जाएगा, जिसमें साफ किए जाने वाले विनिर्दिष्ट क्षेत्रों के और सफाई की आकृति, सफाई में अनुसरित की जाने वाली प्रक्रिया को, जिसके अंतर्गत सफाई के लिए प्रयोग किए जाने वाले उपस्कर तथा सामग्री भी है, उपदर्शित किया जाएगा। विनिर्माण में प्रयुक्त किए गए उपस्करों को प्रत्येक इस्तेमाल के पश्चात् दिन के अंत में साफ और विसंक्रमित किया जाए।

9.1.2 सफाई वाले रसायनों की उठाई धराई और उपयोग सावधानीपूर्वक विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार किया जाएगा और उनका भंडारण, खाद्य संदूषण के जोखिम से बचने के लिए, खाद्य सामग्रियों से पृथक् स्पष्टतः पहचान वाले आधानों में किया जाएगा।

9.1.3 खाद्य पदार्थ में किसी हानिकर पदार्थ के प्रवेश को, उस समय रोकने के लिए जब उसका प्रसंस्करण किया जा रहा हो या उसे पैक किया जा रहा हो या उसे परोसा जा रहा हो, उपस्कर, मशीनरी, भवन और अन्य सुविधाओं का निवारक अनुरक्षण विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार नियमित रूप से किया जाएगा। जब भी संभव हो, अविषाक्त खाद्य श्रेणी के स्नेहकों का उपयोग किया जाएगा और जहां भी संभव हो, उपस्कर का रख रखाव इस रूप में किया जाएगा जिससे स्नेहक खाद्य सामग्री और खाद्य उत्पादों को संदूषित न कर सके।

9.2 नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

9.2.1 खाद्य स्थापनों को नाशक जीव की पहुंच रोकने के लिए और संभव प्रजनन स्थान दूर करने के लिए अच्छी मरम्मत की दशा में रखा जाएगा। छिद्रों, नालियों और अन्य ऐसे स्थानों की, जहां नाशक जीवों के पहुंचने की संभावना है, बंद दशा में या उन पर यथा अपेक्षित जाली/ग्रिल/फिट की जाएगी और पशुओं या नाशक जीवों को खाद्य स्थापन/परिसर में प्रवेश की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

9.2.2 खाद्य सामग्रियों का भंडारण जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर नाशकजीव-सह-आधानों में किया जाएगा।

9.2.3 नाशकजीव संदूषण तुरंत और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना दूर किया जाएगा। खाद्य की सुरक्षा या उपयुक्तता की आंशका बिना अनुज्ञेय परिसीमाओं के भीतर अनुज्ञेय रसायन, भौतिक या जैविक कारकों से उपचार किया जाएगा। प्रयुक्त नाशक जीव कीटनाशी का अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

10. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

10.1 स्वास्थ्य प्राप्ति

10.1.1 ऐसा कार्मिक, जिसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी से ग्रसित होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या उसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है तो उसे खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी यदि उससे खाद्य संदूषित होने की संभावना है। खाद्य कारबार ऐसी प्रणाली विकसित करेगा जिसके द्वारा इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत बीमारी या बीमारी के लक्षण की रिपोर्ट प्रबंध समिति को करेगा और यदि नैदानिक रूप से या संक्रमणशील रूप से उपदर्शित किया गया है तो खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सा परीक्षा की जाएगी।

10.1.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों/स्थापन के कर्मचारियों का वर्ष में एक बार चिकित्सीय परीक्षण, यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे किसी संक्रामक, सांसर्गिक और किसी अन्य संवहनशील रोग से मुक्त है, करने का प्रबंध किया जाएगा।

10.1.3 कारखाने के कर्मचारिवृंदों को वर्ष में एक बार अनिवार्य रूप से अंतर्दी संबंधी रोगों के लिए टीका लगाया जाएगा और इस निमित्त निरीक्षण के लिए अभिलेख रखा जाएगा।

10.1.4 किसी महामारी की दशा में, सभी कर्मचारों का टीकाकरण, वार्षिक टीकाकरण की बात को विचार में लिए बिना, किया जाए।

10.2 व्यक्तिगत स्वच्छता

10.2.1 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता को बनाए रखेंगे। खाद्य कारबार सभी खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों के लिए पर्याप्त और उपयुक्त स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी और जूतादि की व्यवस्था करेगा और खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि कार्य के समय खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति केवल स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी जूतादि ही पहनेंगे।

10.2.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले ऐसे व्यक्ति जिनके शरीर पर कोई कटाव या घाव है, खाद्य या खाद्य के संपर्क वाली सतह के सीधे संपर्क में नहीं आएगा।

10.2.3 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अपने हाथों को, जहां इसका परिणाम अन्य खाद्य पदार्थों का संदूषण हो सकता है, खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों के प्रारंभ में, प्रसाधन का उपयोग करने के तुरंत बाद और कच्चे खाद्य या कोई संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर या कार्य सतह की उठाई धराई के पश्चात् सदैव साबुन और स्वच्छ पेयजल से साफ करेंगे और उसके पश्चात् उन्हें हस्त शुष्क या साफ कपड़े की तौलिया या प्रयोज्य कागज से सुखाएंगे।

10.3 व्यक्तिगत व्यवहार

10.3.1 खाद्य की उठाई-धराई के क्रियाकलापों में लगे खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति किसी खाद्य, चाहे संरक्षित है या असंरक्षित खाद्य है, के पास स्वयं को धूमपान से अलग रखेंगे, उस पर चबाएंगे नहीं, वहां कुछ धबराएंगे नहीं, उस पर छींके या खांसेंगे नहीं और खाद्य तैयार करने या खाद्य परोसने वाले क्षेत्रों में खाएंगे नहीं।

10.3.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति क्रमिक अंतरालों पर अपने नाखून और बालों को कटवाएँ और खाद्य की उठाई-धराई करते समय अस्वास्थ्यकर साधनों को बढ़ावा न दें या न अपनाएँ।

10.3.3 कच्ची सामग्रियों या खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई में प्रत्यक्ष रूप से लगे व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखेंगे। विशिष्ट रूप से :

(क) वे उन क्षेत्रों में जहां कच्ची सामग्री और खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई होती है। धूमपान नहीं करेंगे, थूकेंगे नहीं, खाएंगे या पीएंगे नहीं;

(ख) प्रत्येक बार कार्य आरंभ करने से पूर्व कम-से-कम एक बार और जब भी उनके हाथ संक्रमित हुए हैं, अर्थात् खांसने/जम्हाई लेने/शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग, धूमपान करने आदि के पश्चात् अपने हाथ धोएंगे; और

(ग) कतिपय हाथ की आदतों जैसे नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मित के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

10.3.4 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अंगूठी, चूड़ी, जेवर, घड़ी, पिन जैसे सामान और अन्य वस्तुएँ नहीं पहनेंगे जिनसे खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए खतरे की आशंका हो।

10.4 आगंतुक

10.4.1 सामान्यतः आगंतुकों को खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्रों में जाने से रोका जाए। तथापि, यह सुनिश्चित करने के लिए कि फर्श क्षेत्र पर आगंतुकों के कारण खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य के साथ समझौता न हो, पूरी सावधानी बरती जानी चाहिए।

10.4.2 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि उसके परिदर्शक खाद्य विनिर्माण, पकाने, तैयार करने, भंडारण या उठाई धराई करने वाले क्षेत्रों में, जहां समुचित हो, सुरक्षित वस्त्र पहनेंगे और इस धारा में परिकल्पित अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता के उपबंधों का पालन करेंगे।

11. उत्पाद सूचना और उपभोक्ता जागरूकता

सभी पैक किए खाद्य उत्पादों पर लेबल लगा होगा और उस पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और तद्विना बनाए गए विनियमों के अनुसार अपेक्षित सूचना होगी, जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य श्रृंखला में के अगले व्यक्ति को खाद्य पदार्थों की सुरक्षित और सही रूप में उठाई-धराई करने, भंडारित करने, प्रसंस्कृत करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने की बाबत उन्हें समर्थ बनाने के लिए पर्याप्त और सुगम सूचना उपलब्ध करवा दी गई है और लाट और बैच का आसानी से पता लगाया जा सकता है और यदि आवश्यक हो तो उसे वापस किया जा सकता है।

12. प्रशिक्षण

12.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति खाद्य को संदूषण या क्षय से संरक्षित रखने में उनकी भूमिका और उत्तरदायित्व से अवगत हैं। खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को आवश्यक जानकारी और कौशल प्राप्त है जो खाद्य प्रसंस्करण/विनिर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए सुसंगत है जिससे खाद्य सुरक्षा और खाद्य की क्वालिटी सुनिश्चित की जा सके।

12.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी उनके कार्य के क्रियाकलापों, खाद्य की प्रकृति उसकी उठाई-धराई, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकिंग, भंडारण, परोसने और वितरण के अनुरूप खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के पहलुओं की बाबत अनुदेशित और प्रशिक्षित है।

12.3 यह सुनिश्चित करने के लिए कि खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा प्रक्रिया का प्रभावी रूप से पालन किया जा रहा है, प्रशिक्षण की परिणामिकता का समय-समय पर निर्धारण किया जाएगा और साथ ही प्रशिक्षण कार्यक्रम का नियमित रूप से पुनर्विलोकन किया जाएगा और जहां आवश्यक हो उन्हें अद्यतन किया जाएगा।

भाग -III

दूध और दुग्ध उत्पादों के विनिर्माण, प्रसंस्करण, भंडारकरण और विक्रय में कार्यरत खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली विनिर्दिष्ट स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी पद्धतियां

भाग-2 के अतिरिक्त, ऐसे डेयरी स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा डेयरी आधारित खाद्य की उठाई-धराई, प्रसंस्करण, विनिर्माण, भंडारकरण, वितरण और अंततः विक्रय किया जाता है, और वे व्यक्ति जो इनकी उठाई-धराई करते हैं, के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा और अन्य मानकों के अनुरूप होंगे।

I. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. डेयरी स्थापनों के पास निम्नलिखित होगा :

(क) थोक में दुग्ध टंडा करने की सुविधाओं सहित अपरिष्कृत सामग्रियों और पैक नहीं किए गए या रैपरों में नहीं लपेटे गए डेयरी उत्पादों की चढ़ाई-उतराई, परिवहन और भंडारण के दौरान स्वास्थ्यप्रद उठाई-धराई और संरक्षा के लिए सुविधाएं होंगी;

(ख) नाशक जीवों के विरुद्ध संरक्षा के लिए समुचित प्रबंधों का होना आवश्यक है;

(ग) मानव उपभोग के लिए आशयित अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को रखने के लिए विशेष जलरोधी, जंगरोधी आधान होंगे। जहां ऐसे अपरिष्कृत या डेयरी उत्पाद वाहक नलियों के माध्यम से हटाए जाते हैं, वहां ऐसी वाहक नलियां इस प्रकार निर्मित और स्थापित की जाएंगी जिससे कि अन्य अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को संदूषण के जोखिम से बचाया जा सके;

(घ) उपस्कर और उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण के लिए समुचित सुविधाएं, विशेष रूप से क्लीनिंग-इन-प्लेस (सीआईपी) व्यवस्था होगी;

(ङ) अपशिष्ट जल व्ययन की व्यवस्था जो कि स्वास्थ्यप्रद और प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड द्वारा अनुमोदित है, होगी;

(च) अपमार्जक, जीवाणुनाशकों और अन्य इसी प्रकार के पदार्थों का भंडारकरण करने के लिए ताला लगने योग्य कमरा या कोई सुरक्षित स्थल होगा;

(छ) डेयरी उत्पादों और कच्चे दूध का परिवहन करने के लिए प्रयुक्त किए गए टैंकों की सफाई और विसंक्रमण करने की सुविधाएं होंगी।

2. डेयरी स्थापनों के पास स्वास्थ्यप्रद दशाओं में किए जाने वाले कार्य के लिए पर्याप्त आकार के कार्य करने के क्षेत्र होंगे; उनका डिजाइन और अभिविन्यास ऐसा होगा जिससे कि अपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों के संदूषण को अपवर्जित किया जा सके।

3. ऐसे क्षेत्र जहां अपरिष्कृत सामग्रियों की उठाई-धराई की जाती है और डेयरी उत्पादों को विनिर्मित किया जाता है, उन क्षेत्रों में निम्नलिखित होगा :

(क) सुदृढ़, जलरोधक फर्श जिसे साफ और रोगाणुमुक्त करना आसान है और जल निकासी प्रवाहमय है तथा पानी निकालने के उपकरण;

(ख) दिवारें, जिनकी सतह चिकनी है और साफ करना आसान है, टिकाऊ और अभेद्य हैं और हल्के रंग से आलेपित हैं;

(ग) छत या छत की लाइनिंग, जिसे उन क्षेत्रों में साफ करना आसान है जहां अभिदर्शित या बिना पैक की अपरिष्कृत सामग्री या डेयरी उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है;

(घ) दरवाजे अनवशोषित सामग्री के बने होंगे जो साफ करने में आसान हो;

(ड) संवातन और जहां आवश्यक हो, कारखाना अधिनियम, 1948 के अनुसार भाप और पानी बौछारों को निष्कषित करने की अच्छी सुविधाएं;

(च) कारखाना अधिनियम, 1948 के अनुसार पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था;

(छ) हाथों को साफ और निःसंक्रामित करने के लिए गर्म और ठंडे पानी या उपयुक्त तापमान पर पूर्ण-मिश्रित जल की सुविधाएं; कार्य करने वाले कमरों और शौचालयों में हाथ साफ करने और निःसंक्रामित करने के लिए टोटियां, जो कि हाथ के छुए बिना चलती हों (जैसे पैरों से चलने वाली, संवेदना (सेंसर) चालित आदि), ये सुविधाएं साफ और निःसंक्रामित सामग्री की होंगी और हाथों को सुखाने का स्वास्थ्यप्रद साधन होगा; और

(ज) औजारों, उपस्करों और अधिष्ठापनों को साफ करने की सुविधाएं।

4. डेयरी स्थापनों के उपयोक्ता पूर्ववर्ती विनिर्दिष्ट सफाई प्रोग्राम के अनुसार डेयरी उत्पादों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए समुचित उपाय करेंगे।

5. जहां कोई डेयरी स्थापन डेयरी उत्पादों से अंतर्विष्ट अन्य संघटकों के साथ ऐसे भराव खाद्य का उत्पादन करता है जो उष्मीय उपचारित नहीं किए गए हैं या कोई अन्य समकक्ष उपचार किया गया है, ऐसे डेयरी उत्पादों और संघटकों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए अलग-अलग भंडारकरित किया जाएगा।

6. उष्मीय उपचारित दुग्ध का उत्पादन या दुग्ध आधारित उत्पादों का विनिर्माण, जिनसे अन्य डेयरी उत्पादों के संदूषण को जोखिम हो सकता है, बिल्कुल अलग क्षेत्र में विनिर्मित किए जाएंगे।

7. अपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों का कार्य करने के लिए प्रयुक्त उपकरण और उपस्कर, फर्श, छत और छत की साइनिंग, दिवारों और खण्डों की स्वच्छता और मरम्मत समाधानपरक होगी, ताकि इनकी वजह से अपरिष्कृत सामग्री या डेरी उत्पाद संदूषित न हों।

8. उपकरण, आधान और अधिष्ठापन जो डेयरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं या क्षयशील अपरिष्कृत सामग्री जो उत्पाद के दौरान प्रयुक्त की जाती है, साफ की जाएगी और यदि आवश्यक हो, तो एक सत्यापित और दस्तावेजी प्रोग्राम के अनुसार निःसंक्रामित किए जाएंगे।

9. उपस्कर, आधान उपकरण और अधिष्ठापन जो सूक्ष्म जैविकीय रूप से स्थिर डेरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं और कमरे जिनमें उनको भंडारकरित किया जाता है, डेयरी स्थापन के उपभोक्ता द्वारा बनाए गए सत्यापित और दस्तावेजी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन व्यवस्था के अनुसार साफ और विसंक्रामित किया जाएगा।

10. प्रसंस्करण स्थापन, सिद्धांत रूप में, स्थापित, सत्यापित और दस्तावेजी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रोग्राम के अनुसार साफ किए जाएंगे। विनिर्माता किसी प्रकार के प्रतिसंदूषण से बचाने के लिए समुचित उपाय करेगा।

11. प्रयुक्त किए जाने वाले रोगाणुनाशक और इसी प्रकार के पदार्थ इस प्रयोग किए जाएंगे कि उनका मशीनों, उपस्कर, डेयरी स्थापन में रखा अपरिष्कृत सामग्री और डेयरी उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न हो। उन्हें स्पष्ट रूपसे पहचान योग्य आधानों में रखा जाएगा और जिन पर प्रयोग के लिए अनुदेशों सहित लेबल लगा होगा तथा इनका प्रयोग ऐसे उपकरणों और कार्य करने के उपस्करों को पीने योग्य पानी से प्रक्षालन करके किया जाएगा, यदि प्रदायकर्ता के अनुदेशों से अन्यथा उपदर्शित नहीं होता है।

12. कच्चे दूध का परिवहन करने या भंडारकरण करने के लिए प्रयुक्त कोई आधान या टैंक पुनः प्रयोग करने से पूर्व साफ और निःसंक्रामित किया जाएगा।

II. व्यक्तिगत स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. खाद्य कारबारकर्ता अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य करने और उठाई-धराई करने के लिए केवल उन व्यक्तियों को नियोजित करेगा, यदि ऐसे व्यक्तियों ने भर्ती के समय एक स्वास्थ्य प्रमाणपत्र के माध्यम से उपयोक्ता के समाधानप्रद यह साबित किया है कि उस क्षमता में उनके नियोजन में कोई स्वास्थ्य संबंधी अड़चन नहीं है।

2. अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य और उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति सभी समयों पर उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता के मानकों को बनाए रखेंगे। ऐसे व्यक्ति विशिष्ट रूप से,—

(क) उपयुक्त, साफ कार्य करने वाले वस्त्र, और ऐसी टोपी पहनेंगे जो पूरी तरह उनके बालों को ढकती हो;

(ख) उन कमरों में जहां उपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है या भंडारकरित की जाती है वहां धूम्रपान नहीं करेंगे, थूकेंगे नहीं या खाएंगे या पीएंगे नहीं;

(ग) प्रत्येक बार जब भी कार्य प्रारंभ किया जाता है और जब भी खांसने/छिकने, शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग करने, धूम्रपान करने आदि जैसे कार्यों के कारण उनके हाथों में संदूषण पैदा हुआ है, अपने हाथ धोएंगे;

(घ) चमड़ी पर हुए घावों को किसी उपयुक्त जलरोधी पट्टी से ढकेंगे। ऐसे किसी व्यक्ति को जिसके हाथों पर क्षति हो, पट्टी लगाकर भी किसी उत्पाद के निर्माण/ उठाई-धराई प्रभाग में नहीं लगाया जाएगा; और

(ङ) कतिपय हाथ की आदतों जैसे नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मित के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

3. उपभोक्ता अपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों के संदूषण के लिए दायी व्यक्तियों को उनकी उठाई-धराई करने से रोकने के लिए तब तक सभी आवश्यक उपाय करेगा जब तक कि उपभोक्ता के पास यह साक्ष्य न हो कि ऐसे व्यक्ति किसी संदूषण के बिना ऐसा कार्य कर सकते हैं।

III. भंडारकरण के लिए स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. कच्चा दूध उत्पात करने के अव्यवहित पश्चात् उसे ऐसे स्वच्छ स्थान, जो उपयुक्त रूप से साधनयुक्त है, पर रखा जाएगा ताकि किसी प्रकार के संदूषण से बचाया जा सके।

2. जहां कच्चा दूध प्रतिदिन उत्पादक से संग्रहीत किया जाता है, यदि दूध संगृहीत नहीं किया गया है और दूध दुहने के चार घंटे के भीतर डेयरी संयंत्र पर नहीं लाया गया है, इसे उत्पात करने के पश्चात् यथासाध्य शीघ्रता से 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा और ताप-उपचारित किए जाने तक इस तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

3. प्रसंस्करण स्थापन पर दूध को प्राप्त करने पर, जब तक तुरंत ताप उपचारित न किया जाए, 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा, यदि ऐसे तापमान पर पहले ठंडा नहीं किया गया है, और ताप उपचारित किए जाने तक इसी तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

4. जब पास्तेरीकृत प्रक्रिया पूर्ण हो जाती है, तो पास्तेरीकृत दूध को तुरंत 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा।

5. नीचे पैरा 7 के अधीन रहते हुए, कोई डेयरी उत्पाद जो परिवार-तापमान पर भंडारित करने के लिए आशयित नहीं है, उत्पाद के विनिर्माता द्वारा स्थापित यथा उपयुक्त तापमान पर इसके स्थायित्व को सुनिश्चित करने के लिए यथासाध्य शीघ्र ठंडा किया जाएगा और इसके पश्चात् उसी तापमान पर भंडारित किया जाएगा।

6. जहां कच्चे दूध से भिन्न डेयरी उत्पादों को ठंडी अवस्थाओं में भंडारित किया जाता है, उनके भंडारकरण तापमानों को रजिस्टर किया जाएगा और ठंडा करने की दर ऐसी होगी कि उत्पाद यथासाध्य शीघ्र अपेक्षित तापमान पर पहुंच जाए।

7. अधिकतम तापमान, जिस पर पास्तेरीकृत दूध को, उपचार-स्थापन छोड़ने तक भंडारित किया जा सकेगा, 5° सें. से अधिक नहीं होगा।

8. ऐसे डेयरी उत्पाद जो परिवार-तापमान पर भंडारकरण करने के लिए आशयित नहीं है, उस उत्पाद के विनिर्माता द्वारा स्थापित यथा उपयुक्त तापमान पर इसके स्थायित्व और शोल्फ अवधि को सुनिश्चित करने के लिए यथासाध्य शीघ्र ठंडा किया जाएगा।

9. जहां कच्चे दूध से भिन्न डेयरी उत्पादों को ठंडी अवस्थाओं में भंडारित किया जाता है, उनके भंडारकरण तापमानों को अभिलिखित किया जाएगा और ठंडा करने की दर को ऐसी रीति में समायोजित किया जाएगा कि उत्पाद शीघ्रता से अपेक्षित तापमान पर पहुंच जाए।

IV. रैपर में लपेटना और पैक करना

1. डेयरी उत्पादों को रैपरों में लपेटने/पैक करने का कार्य समाधानप्रद स्वास्थ्यप्रद दशाओं में और इस प्रयोजन के लिए प्रदान किए गए कमरों में किया जाएगा।

2. डेयरी उत्पादों के विनिर्माण और पैक करने की संक्रियाएं एक ही कमरे में की जा सकेंगी, यदि निम्नलिखित शर्तों का समाधान हो जाता है :

(क) संक्रियाओं के स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए कमरे पर्याप्त रूप से बड़े और साधनयुक्त होंगे;

(ख) रैपिंग और पैकेजिंग सामग्री उपचार या प्रसंस्करण स्थापन पर उस संरक्षितक आवश्यक में लाई गई होनी चाहिए जिसमें उन्हें विनिर्माण के तुरंत पश्चात् रखा गया था और जो रैपिंग या पैकेजिंग सामग्री की डेयरी स्थापन तक परिवहन के दौरान किसी नुकसान से संरक्षा करते हैं और उन्हें स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन इन प्रयोजन के लिए आशयित कमरे में भंडारित किया जाएगा;

(ग) पैक करने की सामग्री का भंडारण करने के लिए कमरे ऐसे कृमि और गर्द रहित होंगे जिनसे उत्पाद के संदूषण का अस्वीकार्य जोखिम हो सकता है तथा ऐसे कमरों से अलग होंगे जिनमें ऐसे पदार्थ हैं जो उत्पादों को संदूषित कर सकते हैं य पैक करने की सामग्री सीधे फर्श पर नहीं रखी जाएगी;

(घ) पैक करने की सामग्री को स्वचालित संग्रह या पैकेजिंग के सिवाय कमरे में लाए जाने से पूर्व स्वास्थ्यकर दशाओं में संगृहीत किया जाएगा, परंतु उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम न हो;

(ङ) पैकेजिंग किसी विलंब के बिना की जाएगी। इसका संचालन कर्मचारिवृंद के अलग समूह, जिसके पास संचालन और उत्पाद की रैपिंग का अनुभव है, द्वारा किया जाएगा; और

(च) पैकेजिंग के तुरंत पश्चात् डेयरी उत्पादों को अपेक्षित तापमान पर भंडारण के लिए बनाए गए अभिहित कमरों में रखा जाएगा।

3. ताप-उपचारित दूध और दुग्ध उत्पाद से बोतलों को भरने या आधानों को भरने का कार्य स्वास्थ्यात्मक रूप से किया जाएगा।

4. डेयरी उत्पादों के लिए रैपिंग और पैकेजिंग का पुनःप्रयोग नहीं किया जाएगा, सिवाय वहां के जहां आधान इस प्रकार के हैं कि उन्हें पूरी तरह साफ और निःसंक्रमित करने के पश्चात् पुनःप्रयुक्त किया जा सकता है।

5. मुहरबंदी, मुहरबंद करने के यंत्र से, भराई के तुरंत पश्चात् उस स्थापन में की जाएगी जिसमें पेय दूध या दुग्ध आधारित उत्पादों का अंतिम ताप उपचार किया गया है और इससे यह सुनिश्चित होगा कि दूध बाह्य जनित प्रतिकूल प्रभावों से संरक्षित है। मुहरबंद करने का यंत्र इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि जब एक बार आधान को खोला गया है, तो खोले जाने का स्पष्ट साक्ष्य बना रहता है और जांच-पड़ताल करना आसान हो।

भाग - IV

मीट पशुओं, के वध, प्रसंस्करण, विनिर्माण, भंडारण और मीट तथा मीट उत्पादों के कारबार में लगे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी पद्धतियां

क. वधशाला

प्रत्येक व्यक्ति स्थान, जो अपने कारखाने के परिसरों में जनता को प्रदाय/विक्रय/ वितरण करने के लिए मीट/मीट उत्पादों के उत्पादन हेतु भेड़ और बकरी या कुक्कुट पक्षियों सहित बड़े और छोटे पशुओं का वध करता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेगा :

1. साधारण अपेक्षाएं :

1.1 अनुज्ञप्ति अनुदत्त किए जाने से पूर्व स्थानीय प्राधिकारी से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाए।

2. परिसरों का अवस्थान :

ऐसे परिसरों/वधशालाओं को अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से अवस्थित होना चाहिए और अरुचिकर गंध, धुएँ, गर्द या अन्य संदूषणों से मुक्त होंगे। परिसर स्वच्छता वाले स्थान पर उत्थापित स्तर पर अवस्थित होंगे।

3. परिसरों के लिए अपेक्षाएं :

3.1 वधशाला में एक संग्रहण क्षेत्र/पशु रोक-शाला/ ऊंचाई तक अभेद्य ग्लेज्ड टाइल लगाई जाएंगी। दिवारों और फर्श अधिमानतः इपोक्सी आलेपित होंगी जिससे कि गर्द, रक्त/ मांस के टुकड़ों और रोगाणु/ फफूंद वृद्धि का संचय/ अवशोषण न हो।

3.2 प्रत्येक ऐसा स्थापन/ वधशाला विभिन्न किस्मों के पशुओं, जिनका वध किया जाना प्रस्तावित है (जैसे बड़े पशु अर्थात्, बैल और भैंस, सुअर और छोटे पशु जैसे भेड़ और बकरी) तथा वध की विभिन्न रीतियों (जैसे हलाल, जेविश और झटका के लिए पृथक-पृथक व्यवस्था करेंगे) प्रत्येक दिन की सक्रियता के पश्चात् वधशाला की सफाई, धुलाई की जाएगी/सुखाया जाएगा और पूरी तरह से स्वच्छ किया जाएगा।

3.3 कारखाने से संलग्न वधशाला के साफ और गंदे अनुभागों के बीच पर्याप्त दूरी होगी और वह इस प्रकार व्यवस्थित होगी कि वधशाला में जीवित पशुओं के प्रवेश से लेकर मानक उपयोग के यथायोग्य वर्गीकृत मांस और मांसोच्छिपट के निर्गमन तक जीवित पशुओं और मांस के बीच और मांस और उपोत्पाद या छालन के बीच बिना किसी उलट-फेर, अंतरनुभाग या अतिछादन के, एक निरंतर अग्र-गति होगी।

3.4 संग्रहण क्षेत्र/विश्राम स्थल में/ पशुओं को रोक-बाड़े में उनको भेजे जाने के पहले पानी पिलाने और परीक्षा की सुविधाएं होगी। ऐसे पशुओं को जिन पर सांसर्गिक या संक्रामक रोग होने का संदेह हो, पृथक किया जाएगा और उन्हें पृथक बाड़ों में रखा जाएगा, उनमें भी पानी पिलाने और चारा खिलाने के लिए प्रबंध होगा। किसी प्रख्यापणीय रोग की पुष्टि हो जाने के पश्चात् अभिहित पशु-चिकित्सा प्राधिकारी विद्यमान प्रक्रिया के अनुसार रोग की सूचना देगा।

3.5 बाड़े की लंबाई-चौड़ाई उन पशुओं की संख्या के लिए पर्याप्त होगी जिनको वहां रखा जाना है।

3.6 संज्ञाहीन करने के लिए (जहां कहीं भी लागू हो), रक्त के लिए और पशु शवों के साफ करने के लिए अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। किसी भी पशु का वध किसी अन्य पशु के सामने नहीं किया जाएगा। पशु-शव की सफाई फर्श पर नहीं की जाएगी। अंतड़ी निकालने से पूर्व पशु-शव को लटकाने के लिए उपयुक्त हवीस (होएस्ट) की व्यवस्था की जाएगी।

3.7 पशु-बाड़ों, वध-हालों, कार्यशालाओं, मांस लटकाने के कमरों में सभी फर्श अभेद्य और न फिसलने वाली सामग्री के बने होंगे।

3.8 आंतरिक दिवारें कुक्कुट और छोटे पशुओं के मामले में एक मीटर की ऊंचाई तक और बड़े पशुओं के मामले में पांच मीटर के लिए ई.टी.पी. की उपयुक्त व्यवस्था की जाएगी। ऐसी वधशालाओं के लिए प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से अनुमति लेना आज्ञापक होगा।

3.9 सीलिंग या छतों का इस प्रकार सन्निर्माण किया जाएगा और उन पर फिनिश की जाएगी ताकि संघनन, फफूंदी लगना, पपड़ी जमना और गंदगी का इकट्ठा होना कम किया जा सके।

3.10 निप्रयोज्य मांस के पृथक्करण और भंडारकरण के लिए उपयुक्त और पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

3.11 स्थापनों/वधशालाओं को इस प्रकार निर्मित और बनाए रखा जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यप्रद उत्पादन हो सके।

3.12 खिड़कियां, दरवाजे और प्रतिच्छान के लिए उपयुक्त अन्य द्वारा मक्खी से रक्षित होंगे। सभी दरवाजों में मजबूत प्रिंग होंगे ताकि वे स्वतः बंद हो सकें।

3.13 मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने या पैक करने के संबंध में सभी क्रियाएं पूर्णतः स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन होंगी। कारखाना परिसरों का कोई भी भाग कभी भी रहने और सोने के प्रयोजन के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि कारखाने के एक दीवार द्वारा पृथक न कर दिया गया हो।

3.14 वहां पर्याप्त जल-निकास और नलकारी व्यवस्थाएं होंगी और सभी नालियां और मल-नालियां उचित रूपसे और स्थायी रूप से बनाई जाएंगी। वहां कूड़े के हटाने के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी।

3.15 रक्त की निकास प्रणाली या तो भूगत होगी जिनमें आसानी से साफ करने की सुविधा हो या उसमें ढक्कन सहित ऐसा पात्र हो जिसे एक स्थान से दूसरे स्थान को ले जाया जा सके। सभी नालियों पर जाली या ट्रेप होगी ताकि चूहों, चूहियों, कीड़ों के प्रवेश को रोका जा सके।

3.16 ऐसे कमरे और कक्ष, जहां खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई की जाती हैं अखाद्य उत्पादों के लिए कमरों और कक्षों से अलग और भिन्न होंगे।

3.17 चमड़ा और खाल के भंडारकरण के लिए उपयुक्त और अलग-अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। इन कमरे का बाहर निकलने का द्वार अलग होगा।

3.18 वध-हाल में कार्य घंटों के दौरान स्वच्छ पीने योग्य ठंडे पानी, प्रेशर हॉज पाइप के साथ और गर्मपानी कानिंतर प्रदाय होना चाहिए।

3.19 वधशाला में कार्य करने वाले व्यक्तियों के लिए मांस को तैयार करने और भंडारकरण के लिए प्रयोग किए जाने वाले कमरों में प्रवेश करने से पूर्व उनके कपड़े बदलने और हाथ साफ करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.20 जहां कहीं पांच या उससे अधिक महिला या पुरुष कर्मचारी नियोजित हों वहां प्रत्येक महिला या पुरुष के लिए शौचालयों और धोवन पात्रों की पर्याप्त संख्या में व्यवस्था की जाएगी।

3.21 वधशाला के भीतर पोंछने वाले कपड़ों, खुरा और वधशाला में प्रयोग किए गए अन्य उपस्कर के निर्जमीकरण के लिए सुविधाजनक स्थानों में उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.22 जब कभी साफ किया हुआ मांस, मांस खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए प्रयुक्त न किया गया हो और उसका कुछ भाग और तुरंत प्रसंस्करण के बिना भंडार में रखा जाना हो तो ऐसा भंडारकरण ऐसे कमरे में किया जाएगा जिसका तापमान 0°-2° सेंटीग्रेड से 10° सेंटीग्रेड तक हो।

3.23 वधशाला का समस्त अपशिष्ट और कचड़ा पशु उप-उत्पाद तैयार करने के लिए उपयुक्त रूप से प्रसंस्कृत किया जाएगा या गदों में, जो उपयुक्त रूप से ढके हों, दबा दिया जाएगा ताकि गली-सड़ी चीजें खाने वाले जानवरों की पहुंच न हो सके। बड़ी वधशालाओं के पशु विश्राम स्थल/मांद, वध-हाल, खाल संग्रहण, अंतड़ी संग्रहण, मांसोच्छिष्ट संग्रहण के लिए पार्श्व हाल, सदिग्ध/निप्रयोज्य पशु-शव के रखने का कक्ष, उप-उत्पाद संचयन कक्ष, कर्मचारिवृंद कल्याण निरीक्षण का कार्यालय, प्रशीतन कक्ष/ सीतागार होगा।

3.24 ऐसी वधशालाएं जो 50 बड़े पशुओं के बराबर या से कम, 150 छोटे पशुओं और 1000 कुक्कुट पक्षियों का वध करने के लिए साधनयुक्त हैं, अपशिष्ट पदार्थ को कम्पोस्ट किया जाना चाहिए जिसे खाद तैयार करने के प्रयोजन में प्रयोग किया जा सके। उपरोक्त क्षमता से ऊपर वध करने के लिए साधनयुक्त वधशालाओं की दशा में, अपशिष्ट पदार्थ प्रतिपादन संयंत्र को मीट और हड्डियों का चूर्ण तथा अखाद्य वसा उत्पादित करने के लिए सौंप देना चाहिए।

3.25 उस मांस को, जिसकी प्राधिकृत पशु-चिकित्सा अधिकारी द्वारा वधशाला के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में और परीक्षा की अपेक्षा हो, अलग रखने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

3.26 कारखाने के साइज (वधशाला या मीट प्रसंस्करण इकाई या कोई एकीकृत संयंत्र) और विनिर्मित मांस खाद्य उत्पाद के परिणाम और किस्म के अनुसार एक प्रयोगशाला की व्यवस्था की जाएगी और उसमें अर्हित और प्रशिक्षित कार्मिक (रसायनज्ञ/विश्लेषक और पशु-चिकित्सा सूक्ष्म जीव-विज्ञानी) तैनात किए जाएंगे। अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रयोगशाला का निरीक्षण करने के पश्चात् इसे अनुमोदित करेगा।

3.27 वध करने के स्थान/मांस प्रसंस्करण इकाई पर चारों तरफ से पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए। रोशनी से रंग में बदलाव नहीं आना चाहिए और तीव्रता सभी निरीक्षण केंद्रों पर 540 लक्स (50 खड़ी मोमबतियों के बराबर), कार्य-कक्षों में 220 लक्स (20 खड़ी मोमबतियों के बराबर) और दूसरे क्षेत्रों में 110 लक्स (10 खड़ी मोमबतियों के बराबर) से कम नहीं होनी चाहिए। बिजली के बल्ब और फिक्सचर जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हों, सुरक्षित प्रकार के होने चाहिए और टूटने-फुटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाने के लिए संरक्षित होने चाहिए। जहां तक संभव हो सके, मांस का निरीक्षण दिन की रोशनी में किया जाना चाहिए। प्रत्येक वध करने के स्थान पर सुवितरित कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था की जाएगी।

4. स्वच्छता संबंधी पद्धतियां :

4.1 वधशाला के फर्श या खड्जे के ऊपर के आंतरिक हिस्से का प्रत्येक भाग मार्च, जून, सितंबर और दिसंबर के पहले दस दिन के भीतर गर्म चूने से भली प्रकार धोया जाएगा। वधशाला के फर्श या खड्जे का प्रत्येक भाग और प्रत्येक दीवार के आंतरिक हिस्से का ऐसा प्रत्येक भाग, जिस पर रक्त या द्रव, अपशिष्ट या मल गिर जाए या बिखर जाए या वध करने, साफ करने और काटने की प्रक्रिया के दौरान उसके संपर्क में कोई दुर्गन्धित या क्षतिकारक पदार्थ आया हो, वध के पूरा हो जाने के बाद तीन घंटे के भीतर पानी तथा इयूडारेंट या जीव नाशक से भली प्रकार धोया और साफ किया जाएगा।

4.2 वे कमरे और कक्ष, जिनमें पशुओं का वध किया जाता हो या किसी उत्पाद का प्रसंस्करण या उसको तैयार किया जाता हो, भाप, वाष्प और नमी तथा दुर्गन्ध से पर्याप्त रूप से मुक्त रखे जाएंगे, ताकि संक्रियाएं सफाई से की जा सकें। यह बात उन कमरों और कक्षों के ऊपरी संरचना को भी लागू होगी।

4.3 कारखाने के सभी भाग हमेशा साफ, पर्याप्त रूप से प्रकाशयुक्त और संवातित रखे जाएंगे और नियमित रूप से साफ, रोगानुनाशित किए जाएंगे और उनकी दुर्गन्ध दूर की जाएगी। फर्श अभेद्य होगा और उसकी प्रतिदिन धुलाई होगी। यथास्थिति, सफेदी, रंग पुताई या पेंट प्रत्येक बारह मास में कम से कम एक बार किया जाएगा।

4.4 सभी बाड़े, उपगृह, भंडार और कारखाने को जाने वाले सभी रास्ते हमेशा साफ और स्वास्थ्यकर दशा में रखे जाएंगे।

4.5 वधशाला से, सुविधाजनक समय पर, सब छिछड़ी, अंतड़ियों, मल और अपशिष्ट को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त पात्रों की, जिन पर ठीक फिट होने वाली ढक्कन लगे हों, व्यवस्था की जाएगी और उन्हें कारखाने से दूर के स्थान पर व्ययन करने के लिए हटाने की व्यवस्था की जाएगी।

4.6 किसी वध किए गए पशु का सारा रक्त, गोबर, छिछड़े अंतड़ियों, मल या अन्य अपशिष्ट और उसका चमड़ा, वसा, आतें और मांसोच्छिष्ट वधशाला से वध किए जाने के पश्चात् 8 घंटों के भीतर हटाए जाएंगे और यह ऐसी रीति और ऐसे साधनों द्वारा किया जाएगा जिससे कि परिसर पर या अन्य स्थान पर न्यूसेन्स न हो। ऐसा प्रत्येक बर्तन या पात्र प्रयोग किए जाने के तुरंत पश्चात् भली प्रकार से साफ किया जाएगा और जब वह वस्तुतः प्रयोग नहीं किया जा रहा हो तब भी साफ रखा जाएगा।

4.7 खाल के अंदर का हिस्सा वध-हाल के किसी भाग के भीतर भूमि पर रगड़ा या रगड़वाया नहीं जाएगा। चमड़ा और खालें वधहाल के तल पर घसीटी नहीं जाएंगी। किसी वध-हाल में, वधहाल के समीप के स्थान के सिवाय जो इन उत्पादों और प्रयोजनों के लिए आशयित है, आंत-आंतड़ियों को साफ करने, मांस खाद्य उत्पादों का विनिर्माण या तैयार करने, घर के समान को साफ करने किसी अन्य प्रकृति का कार्य, उस कार्य से भिन्न जो वध करने में पशु-शव को साफ करने में किया जाता है, करने की इजाजत नहीं दी जाएगी।

4.8 परिसरों को, मांस खाद्य उत्पादों के उत्पादन के एक दिन पहले निःसंक्रमक पदार्थ से पूरी तरह साफ किया जाएगा और उपस्कर को प्रयोग करने से पहले विसंक्रमित/स्वच्छ किया जाएगा। वे कमरे और कक्ष, जिनमें कोई मांस खाद्य उत्पाद तैयार किया जाता है या उसका बंदोवस्त किया जाता है धूल रहित और सफाई करने के कमरों, शौचालयों, जलरोक क्षेत्रों, चमड़े के गोदामों, खोल चढ़ाने के कमरों और पशुधन बाड़ों से आने वाली दुर्गन्ध से रहित होंगे।

4.9 स्थापनों/वधशालाओं में मक्खियों, चूहों, चूहियों और हानिकारक कीड़ों को न आने देने के लिए हर संभव पूर्वावधानी बरती जाएगी। उन कमरों और कक्षों में, जहां कोई खुला उत्पाद रखा हुआ हो या उसका बंदोवस्त किया गया हो, किसी भी प्रयोजन के लिए किसी भी प्रकार के विष का प्रयोग निषिद्ध है। किंतु चमड़े के गोदामों, कक्षों, जहां अखाद्य उत्पाद रखे हुए हों, उपगृह या डिब्बाबंद उत्पाद अंतर्विष्ट करने वाले अन्य वैसे ही भवनों में निषिद्ध नहीं हैं। तथापि ये अभिहित स्थानों पर और सुरक्षित होने चाहिए।

4.10 यह सुनिश्चित कर लेना चाहिए कि कुत्ते, बिल्लियां या पक्षी वध-हाल तक न पहुंच पाए। कारखाने के खुले क्षेत्र तार की जाली से ढके जाएंगे ताकि मुरदाखोर पक्षी वधशाला या कारखाने तक न पहुंच पाएं।

4.11 स्थापनों/वधशालाओं में प्रयुक्त जल पेय होगा और यदि बोर-वैल के पानी का उपयोग मांस और मांस उत्पादों के उत्पादन में किया जाता है तो उपयुक्त व्यवस्था करनी होगी। अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अपेक्षा की जाए तो उसकी किसी मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला द्वारा रासायनिक और जीवाणु-परीक्षा करानी होगी। जल की गुणवत्ता अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा विहित मानकों का पालन करेगी।

4.12 तुरंत विक्रय के लिए गर्म मांस को प्रशीतन में भंडारित करना आवश्यक नहीं है। इसे उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छ दशाओं में और स्वच्छ अपवाहित ढक्कन सहित आधानों में मांस की दुकानों/विक्रय इकाइयों पर पूर्वावधानी पूर्वक परिवहन किया जा सकता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कोई संदूषण/प्रति-संदूषण या कोई क्षय न हो।

5. उपस्कर और मशीनरी

5.1 वध-हालों में, कर्तनकाष्ठ, काटने के तख्ते और झाड़ुओं के सिवाय उपस्कर और फिटिंग ऐसी सामग्री की होंगी और ऐसी बनावट की होंगी कि उनको साफ रखा जा सके। औजार धातु या अन्य साफ की जा सकने वाली और टिकाऊ धातु के होंगे, जो जंग अवरोधी हों।

5.2 कोई भी ऐसा भाण्ड, आधान या अन्य उपस्कर, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकर धालिक संदूषणता उत्पन्न होने की संभावना हो, मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने, पैक करने या भंडारकरण में प्रयोग नहीं किया जाएगा (तांबे या पीतल के भाण्डों पर हमेशा पर्याप्त मात्रा से कम नहीं होनी चाहिए। कोई भी लोहा या जस्ती लोहा मांस खाद्य उत्पाद के संपर्क में नहीं आएगा।)

6. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

6.1 कोई भी व्यक्ति, जो संक्रामक या सांसर्गिक रोगों से पीड़ित है, कारखाने में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। कारखाने के कर्मचारिवृंद को ऐसे अंतरालों पर जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी ठीक समझे, स्वास्थ्य परीक्षा यह सुनिश्चित करने के लिए, कि उन्हें कोई भी संक्रामक, सांसर्गिक और अन्य रोग नहीं है, कराने की व्यवस्था करनी होगी। इन परीक्षाओं का किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा हस्ताक्षरित अभिलेख निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.2 कारखाने के कर्मचारिवृंद के वर्ष में एक बार एन्ट्रिगुप के रोगों के टीके और चेचक के टीके लगाने होंगे और उनका प्रमाणपत्र निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.3 महामारी की दशा में सभी कर्मकारों को टीके लगाए जाने चाहिए।

6.4 प्रसंस्करण करने और तैयार करने में कार्यशील कर्मकारों को उचित मलवस्त्र और साफे, जो साफ होंगे, दिए जाएंगे। प्रबंधमंडल को यह सुनिश्चित करना होगा कि सभी कर्मकार साफ-सुथरे और स्वस्थ हैं।

(ख) पशु कल्याण :

मांस उत्पादन में पशु कल्याण एक मुख्य प्रसंग है। यह अनिवार्य है कि पशुओं का संवर्धन, संचालन, परिवहन और वध मानवीय पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाए। स्वास्थ्यप्रद वध और मांस उत्पाद की सुरक्षा के लिए एक स्वस्थ और शांतिप्रिय पशु का होना अनिवार्य अपेक्षा है। पशुओं को चढ़ाने/उतारने, परिवहन करने और वध करने के दौरान उनका सावधानीपूर्व संचालन मांस की गुणवत्ता में सुधार करने और पशु-शव/मांस के मूल्य में होने वाली कमी को कम करने में सहायता करता है।

1. सामान्य :

(क) पशु-बाड़ों और वध करने वाले क्षेत्र में पशु फिसले नहीं और गिरने नहीं चाहिए।

(ख) बोलने वाले शब्दों से पशु बैचन हो सकते हैं और इस बात को ध्यान में रखना चाहिए।

(ग) पशु को ले जाने लिए विद्युत-पोड के इस्तेमाल से बचना चाहिए। पशुओं को समूहित करके प्लास्टिक लिपटी छड़ियों आदि का प्रयोग करके व्यवस्थित किया जा सकता है।

(घ) बाड़े संग्रहण धनत्व को मानीटर किया जाना चाहिए। सभी पशुओं को साथ ही साथ लेटने के लिए जगह होनी चाहिए। वध के लिए आने वाले पशुओं की हालत को गहराई से मानीटर की जानी चाहिए ताकि क्षतिग्रस्त, बीमार पशुओं का वध न हो।

(च) पशुओं को बेचैनी से बचाने के लिए ऊंची आवाज में सीटी बजाने और चिखने से बचना चाहिए।

(छ) पशु कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों की संकटपूर्ण के रूप में पहचान की गई है :

1. कर्मचारियों का पर्यवेक्षण और प्रशिक्षण।
2. पशु लाने-लेजाने वाली गाड़ियों और उतारने की सीढ़ी का उचित डिजाइन।
3. रोक/विश्राम बाड़े; स्टिनिंग बाक्स का उचित निर्माण, स्टिनिंग उपस्कर, अवरूद्ध करने की व्यवस्था, दरवाजों और अन्य पशु संचालन उपस्करों का अनुरक्षण।
4. ऐसी अन्यमनस्कता से बचना जो पशुओं के चलने में रूकावट बने।
5. संयंत्र पर पशुओं के पहुंचने पर उनकी हालत को मानीटर करना।
6. वधशाला में उपस्करों का उचित डिजाइन।

2. वध के लिए लाए गए पशुओं के साथ मानवीय व्यवहार :

(क) उत्तेजना कम करने के लिए वध से पूर्व पशुओं के साथ सावधानीपूर्वक व्यवहार करना चाहिए। पशुओं के लिए विश्राम किया जाना अनिवार्य है। केवल ऐसे पशुओं को वध के लिए लाया जाए जो रोग मुक्त हैं और जो चलने की हालत में हैं।

(ख) ऐसी रूकावट जैसे रिफ्लैक्सन, पशुओं की तरफ और उनके संचलन की ओर हवा में डंडा घुमाना या ऊंची आवाज में शोर-शराबा करने जैसी बाधाओं से बचना चाहिए। पशुओं को झुंड में लाने के लिए विद्युत खोदनी का प्रयोग नहीं करना चाहिए अपितु प्लास्टिक की पेंटी और छड़ियों की सहायता से किया जाना चाहिए।

(ग) यह सुनिश्चित करने के लिए कि पशुओं का संचालन करते समय बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा पद्धतियाँ अपनाई जाएं, इसके लिए कर्मचारियों को उच्चस्तर का प्रशिक्षण दिया जाना अपेक्षित है।

(घ) वध करने के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले उपस्कर जैसे कैपिटिव बोल्ट स्टर, पाटक हुक आदि को अच्छी चालू हालत में रखना चाहिए और फर्श आदि की सफाई को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है। उपस्करों की निर्बाध कार्यदशा और फर्शों की स्वच्छता को सुनिश्चित करने के लिए हर रोज जांच पड़ताल करनी चाहिए।

(ङ) वध करने से पूर्व किसी पशु को किसी अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा पशु के उपचार के लिए विहित अनुसार के सिवाय कोई रसायन, औषधि या हार्मोन नहीं दिया जाएगा और औषधी देना बंद करने का अवलोकन किया जाना चाहिए।

3. कुक्कुट कल्याण

वे दशाएं, जिनमें ब्रोलियर को रखा जाना है और उनके बढ़ने के प्रक्रम के दौरान किस प्रकार व्यवस्थित परिवहन और वध किया जाना है, उनका कुक्कुट कल्याण सुरक्षा के लिए कई सरकारी/ उद्योग पृष्ठांकित माडल कोड आफ प्रैक्टिस में उल्लेख किया गया है।

ब्रोलियर को उठाने, परिवहन करने और ब्रोलियर/चिकन प्रसंस्करण प्रभागों के लिए एक माडल वेल्फेयर प्रोग्राम विकसित किए जाने की आवश्यकता है। प्रसंस्करण इकाई अपनी गुणवत्ता योजनाओं और मैन्यूअल्स में इस कल्याण संपरीक्षा की बातों को सम्मिलित करेगी।

(क) कुक्कुट कल्याण प्रोग्राम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होंगी :

कुक्कुट आपूर्तिकर्ताओं और प्रसंस्करणकर्ताओं के पास कुक्कुट कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों को परिकल्पित करते हुए एक दस्तावेजी प्रोग्राम होना चाहिए;

1. पकड़ना : वध संयंत्र के लिए आशयित कुक्कुट स्वच्छ और स्वस्थ होने चाहिए। कुक्कुट क्षति को कम से कम करने के लिए प्रत्येक युक्तियुक्त पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। पकड़ने वाले व्यक्ति को इस बाबत प्रशिक्षित किया जाना आवश्यक है।

2. परिवहन : कुक्कुट को परिवहन करने के लिए पेटियाँ अच्छी हालत में होनी चाहिए। कोई भी पेटि/पिंजरा टूटा हुआ नहीं होगा जिससे कि कुक्कुटों को चोट पहुंचे या पेटि अचानक खुल जाए। परिवहन किए जा रहे पेटियाँ खचाखच भी नहीं होनी चाहिए और सभी कुक्कुट को लेटने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए।

3. रखना : शेडों में रखे गए कुक्कुट के लिए पर्याप्त संवातन और जलवायु नियंत्रण, जैसे पंखे या पर्दे, की व्यवस्था होनी चाहिए।

4. बेहोशी (स्टिंग) : स्टिंग उपस्कर का रखरखाव इस बात की पुष्टि करने के लिए कि कुक्कुट वध से पूर्व संज्ञाहीन है, किया जाना चाहिए और ऐसी किसी संभावना को कम करने के लिए कुक्कुट वध से पूर्व पुनः होश में न आ जाए बेहोश करने और वध करने के बीच समय सीमित होना चाहिए।

(ख) मानवोचित (कुक्कुट) वध :

जहां कुक्कुटशावक (चिकन) विनिर्दिष्ट रूप से मानव उपभोग के लिए पाले जाते हैं और उनका इसके लिए किसी प्रक्रम पर वध किया जाना है, तो उनका वध मानवोचित रीति में किया जाना चाहिए और सभी कुक्कुट वध करने से पूर्व बेहोश (दर्द होने के लिए संज्ञाहीन करना) किए गए हों।

4. पशुओं का वध से पूर्व संचालन :

फार्म से वधशाला तक पशुओं को इकट्ठा लाया जाना, इस प्रक्रिया को “ढोर-आयात” कहा जाता है। इसकी दूरी और परिस्थितियों पर निर्भर करते हुए, यह पशुओं में तनाव पैदा करती है और क्षतियां कारित करती है और कुछ पशु रास्ते में मर जाते हैं। यह प्रक्रिया अमानवोचित होने के अतिरिक्त, परिवहन में का अनावश्यक तनाव मांस की गुणवत्ता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित कर सकता है। विशिष्ट रूप से, तनावयुक्त पशुओं की मांस-पेशियां जल और ग्लाइकोजिन में कम होती हैं और उनका पीएच अम्लीय मान प्राप्त करने में असफल रहता है।

5. पशुओं का परिवहन किया जाना :

फार्म से वधशाला तक पशुओं का परिवहन करने के लिए निम्नलिखित अपेक्षाओं की समाधान करना होगा :

(क) अच्छी हालत के स्वस्थ पशुओं का परिवहन :

(क) केवल अच्छी हालत के स्वस्थ पशुओं का परिवहन किया जाएगा जब तक कि वे आपात वध के लिए न हों। इन पशुओं को किसी अर्हित पशु-चिकित्सा निरीक्षक द्वारा किसी संक्रामक रोग और बाह्य-पैराजैविक रोग से मुक्त और यात्रा करने के योग्य होने के बारे में प्रमाणित किया जाना चाहिए।

(ख) जब पशुओं को किसी स्थानिक रोग से ग्रस्त क्षेत्रों से अस्थानिक रोगमुक्त क्षेत्र में लाया जाता है, यह सुनिश्चित करने के लिए कि पशु सूचनीय रोग से मुक्त हैं, समुचित उपाय करने चाहिए तथा इस बाबत टीकाकरण सहित विहित संरक्षात्मक उपाय भी किए जाने चाहिए।

(ग) गर्भ के विकसित प्रक्रम पर के मादा पशुओं का परिवहन नहीं किया जाना।

(घ) जब विशिष्ट रूप से भालू, सांड जैसे बड़े पशुओं का परिवहन किया जाए, तो पशुओं का आपस में लड़ने से बचाने के लिए उपयुक्त विभाजन किया जाना चाहिए। इसी प्रकार का प्रबंध नौजवान पशुओं जब उनका परिवहन किया जाए, के लिए भी किया जाना चाहिए ताकि वे कुचलने न पाएं।

(ङ) परिवहन के दौरान थकावट से बचाने के लिए पशुओं के साथ मानवोचित व्यवहार और देखरेख की जाएगी। पशुओं को अभिवहन के दौरान परिबंध या जंजीर से जकड़ा नहीं जाएगा तथा उनके लिए खड़ा होने, बिना किसी कठिनाई के लेटने के लिए व्यवस्थित स्थान पर्याप्त होना चाहिए।

(च) अभिवहन के दौरान पशुओं के साथ एक परिचारक प्राथमिक उपचार के साधन के साथ रहेगा।

(छ) पशुओं को लादने से पूर्व अधिक चरने नहीं दिया जाना चाहिए। केवल हल्का चरने दिया जाए। 12 घंटे से कम यात्रा में कोई चारा नहीं दिया जाए किंतु लंबी यात्रा में यात्रा के दौरान, यात्रा पूरी होने तक पर्याप्त चारा दिया जाएगा। नियमित अंतरालों पर पानी पिलाने की व्यवस्था की जाएगी।

(ज) हल्के और भारी पशुओं को एक दीवाल द्वारा अलग-अलग किया जाएगा और भिन्न-भिन्न बाड़ों/शेडों से नहीं दिया जाएगा। नर पशुओं के स्टॉक को मादा पशुओं (वयस्क) के स्टॉक के साथ परिवहन नहीं किया जाएगा।

(झ) पशुओं को लादने से पूर्व सभी यानों की सुरक्षा, उपयुक्तता और स्वच्छता के लिए निरीक्षण किया जाना चाहिए। फर्श और दीवारें टूटी हुई नहीं होनी चाहिए और ऐसी कोई कील या नुकीला उभार नहीं होना चाहिए जिससे पशु घायल हो जाए।

(ञ) पशुओं को लादने से पूर्व यानों पर उपयुक्त जीवाणुनाशक से पूरी तरह से स्प्रे किया जाना चाहिए।

(ट) फर्श को ढकने के लिए 6 सें.मी. से अन्यून मोटी साफ रेत की परत की व्यवस्था की जाएगी। रेत की इस परत को गर्मी के मास के दौरान पानी से गीला किया जाएगा। गर्मी के महीनों के दौरान कर्मिक अंतरालों पर पशुओं पर पानी छिड़कने की व्यवस्था की जाएगी। सर्दी में 2 सें.मी. साफ रेत की परत के साथ 6 सें.मी. मोटी पुराल की एक अन्य परत की व्यवस्था की जाएगी।

(ठ) जब पशुओं को लादने या उतारने के लिए हांका जाए तब कभी भी डंडे या अन्य जुभन से न मारा जाए। नरम रबड़ की पाइप द्वारा अच्छी तरह से हांका जा सकता है।

(ड) यदि पशुओं को कड़ी ठंड या गर्मी के मौसम में परिवहन किया जाता है, तो उनका परिवहन ढकी हुई गाड़ियों में किया जाना बेहतर होगा ताकि उनकी मृत्यु न हो या थकान न हो, या गंभीर सांस की बीमारी से ग्रस्त न हो।

(ढ) प्रत्येक पारेषण पर निम्नलिखित विशिष्टियों को दर्शित करते हुए एक लेबल होना चाहिए :

(क) लादे गए पशुओं की संख्या और प्रकार;

(ख) पारेषक का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई है;

(ग) परेषिती का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई है;

(घ) चारे ओरपानी पिलाने के बारे में अनुदेश।

ख. लादान :

(क) उच्चतम तापमानों के दौरान लादाने से बचा जाए।

(ख) पशुओं को लादाने और उतारने के लिए उपयुक्त ढलान की व्यवस्था की जाएगी। फर्श की ढलान में अंतरालों पर क्लीट होंगी ताकि पशु जब चढ़े या उतरे तो फिसले नहीं। फिसलने से बचने के लिए ढलान को भूसे से ढका जाएगा। पशुओं को फिसलने से बचाने के लिए किसी भी समय लादाने और उतारने पर गाड़ी को साफ रखा जाएगा।

(ग) रेलवे वेगन की दशा में, जब प्लेटफार्म पर लादाने का कार्य किया जाता है तो वेगन के दरवाजे को ढलान के रूप में प्रयोग किया जा सकेगा। ऐसे मामलों में बेल या घास के बोरे, कृषीय अवशिष्ट आदि को दरवाजे के अंतर में किसी भी तरफ रखा जाए जिससे की पशुओं की टांगों को वेगन और प्लेटफार्म के बीच में फंसने से बचाया जा सके।

ग. स्थान संबंधी अपेक्षाएं :

(क) पशुओं को खचाखच भरने से बचा जाएगा। प्रत्येक पशु को लेटने के लिए पर्याप्त जगह दी जाएगी।

(ख) रेलवे वेगनों में भारतीय मानक में विनिर्दिष्ट विनिर्देशों से भिन्न अधिक पशुओं को समायोजित नहीं किया जाएगा।

(ग) पशुओं का परिवहन करने वाले ट्रक की गति 40 किलोमीटर से अधिक नहीं होगी। जिससे की झटकों और धक्कों से बचा जा सके। ट्रक में कोई अन्य कोई वस्तु नहीं लादी जाएगी और सड़क पर अनावश्यक नहीं रोका जाएगा।

(घ) 12 घंटे से अधिक यात्राओं के लिए पशुओं को रेल द्वारा परिवहन किया जाएगा। लोडिंग सायंकाल के समय की जाएगी।

६. मानवोचित वध :

पशुओं को पहले बेहोश करके वध किया जाता है और उसके पश्चात् रक्त निकाला जाता है।

(क) बेहोश करना (स्टिनिंग) :

वध करने से पूर्व बेहोश किया जाना आज्ञापक है। आदर्श बेहोशी पद्धतियां चेतना का अस्थायी हास करती हैं और मृत्यु करने के लिए तुरंत और सही स्थान पर बेदन करने पर विश्वास करती हैं। अस्थायी बेहोशीपन और संज्ञाहीनता से संबंधित पशुओं में भय और चिंता तथा पीड़ा की प्रतिक्रियाएं नहीं होती हैं।

यह आवश्यक है कि स्टिनिंग और वध करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को अच्छी चालू हालत में बनाए रखा जाए और सभी अंतर्वलित कारबारकर्ता पूरी तरह प्रशिक्षित हों और पशुओं के कल्याण के प्रति एक सकारात्मक मनोवृत्ति हो।

बेहोशी के लिए निम्नलिखित पद्धतियां अपनाई जा सकती हैं :

(i) यांत्रिक बेहोशी : ढोरों की यांत्रिक बेहोशी तीन पद्धतियों में से किसी एक द्वारा की जा सकती है : केपटिव बोल्ट स्टिनिंग, मशरूम हेड समाघात स्टिनिंग और न्यूमेटिक समाघात स्टिनिंग/ढोरों के लिए न्यूमेटिक स्टिनिंग अपनाई जानी चाहिए और अनुकूल स्थिति यह है कि स्टर के केंद्र से पशु का संपर्क आंखों के मध्य किनारे और कानों के आधार से खिंची रेखाओं के प्रतिच्छेद बिंदु पर होना चाहिए। सुअरों के लिए सही स्थिति आंख के लेवल से ठीक ऊपर सिर के साथ रीढ़ की हड्डी की रेखा से नीचे की ओर मध्य रेखा पर है तथा भेड़ और बकरियों के लिए अनुकूल स्थिति कपाल के पीछे जबड़े के कोण की ओर है। यदि किसी पशु में आरंभिक बेहोशी के पश्चात् पुनः होश में आने के चिह्न दर्शित होते हैं तो पशु को तुरंत केपटिव बोल्ट गन का प्रयोग करके मार देना चाहिए।

(ii) विद्युत स्टिनिंग : विद्युत स्टिनिंग में तुरंत अचेतनता लाने के लिए मस्तिष्क के द्वारा विद्युत पारित की जाती है। विद्युत हेड स्टरों को भेड़ तथा बकरी के लिए प्रयोग किए जाने के लिए अधिमान दिया जाए, जहां दोनों इलैक्ट्रोड शीर्ष क्षेत्र पर स्थापित किए जाते हैं। जल-स्नान विद्युत स्टिनिंग कुक्कुट पक्षियों के लिए प्रयुक्त की जाए। धीमी और नियंत्रित वोल्टेज बनाए रखी जानी चाहिए ताकि स्टिनिंग से हृदय और मस्तिष्क को क्षति न पहुंचे या पशुओं को शारीरिक अपगंता और मृत्यु कारित न हो। स्टिनिंग के लिए सिफारिश किए गए न्यूनतम करंट के स्तर नीचे सारणी में उपदर्शित किए गए हैं :-

किस्म	केवल सिरपर की जाने वाली स्टिनिंग के लिए न्यूनतम करंट का स्तर
ढोर	1.5 एम्पीयर
बछड़ा (6 मास से कम आयु के बछड़े)	1.0 एम्पीयर
भेड़ और बकरी	1.0 एम्पीयर
सुअर	1.25 एम्पीयर
मेमना	0.7 एम्पीयर
कुक्कुट शावलक	100 मिली एम्पीयर
टर्की	150 मिली एम्पीयर

(iii) गैस स्टिनिंग : कार्बन डाइआक्साइड (सीओ₂) को खोलकर स्टिनिंग सुअरों के लिए प्रयोग की जाए। कार्बन डाइआक्साइड की सांद्रता वाल्यूम के अनुसार 90 प्रतिशत होनी चाहिए किंतु 80 प्रतिशत से कम नहीं होगी। आदर्श रूप में, सुअरों को तीन मिनट तक गैस के समक्ष प्रकट किया जाना चाहिए। गैस कक्ष से बाहर आने के पश्चात् तुरंत भेदन किया जाना चाहिए। गैस-कक्ष में पशुओं की भीड़ नहीं होनी चाहिए।

ग. पशु-चिकित्सा संबंधी निरीक्षण :

पशु-चिकित्सा संबंधी निरीक्षण, जो जीवित पशुओं/पक्षियों का खाद्य/मांस के प्रयोजन के लिए वध करने की उपयुक्तता के लिए मरण-पूर्व निरीक्षण, पशुओं/ पक्षियों का वध करने के पश्चात् निरीक्षण और जिसका यथा अपेक्षित आवश्यक संपुष्टि के लिए पश्चात्पूर्व प्रयोगशाला अन्वेषण से समर्थन होता हो, परिकल्पित करता है यह निरीक्षण पशु-चिकित्सा निरीक्षण और परीक्षण के लिए मैनुअल ओर प्राधिकरण द्वारा जारी आवश्यक अनुदेशों/मार्गदर्शक सिद्धांतों/ प्रक्रियाओं के अनुसार किया जाएगा।

I. मरण पूर्व निरीक्षण :

(क) सभी पशुओं को वध करने से पूर्व पर्याप्त आराम दिया जाएगा और वध के समय से काफी समय पूर्व उनकी मरण पूर्व परीक्षा और निरीक्षण किया जाएगा।

(ख) कोई भी पशु जो वध करने के प्रयोजन के लिए वध-हाल में लाया गया है, अर्हित पशु चिकित्सक की लिखित सम्मति के बिना वध किए जाने से पूर्व वध-हाल में से नहीं हटाया जाएगा। किसी पशु पर, जो निरीक्षण किए जाने पर, वध किए जाने के लिए उपयुक्त न पाया जाए, “संदिग्ध” चिह्नित किया जाएगा और पृथक रखा जाएगा। प्रत्येक ऐसा पशु, केवल मास खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा या उसके वैयक्तिक पर्यवेक्षण के अधीन “संदिग्ध” के रूप में चिह्नित किया जाएगा और ऐसा चिह्न, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षण के सिवाय और किसी के द्वारा हटाया या मिटाया नहीं जाएगा।

(ग) ऐसा पशु जिसमें मरण पूर्व निरीक्षण के समय किसी रोग के चिह्न पाए जाते हैं, जिससे उसकी राख मरणोत्तर परीक्षा पर अंतोत्पत्ता निप्रयोज्य हो जाए, “निप्रयोज्य” के रूप में चिह्नित किया जाएगा और अस्वीकार कर दिया जाएगा।

(घ) वह पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर “संदिग्ध” के रूप में घोषित किया गया है किंतु साधारणतया ऐसा कोई रोग या हालात नहीं दर्शाता जिससे कि पूर्ण पशु-शव ही निप्रयोज्य की जाएं, अपनी “संदिग्ध” पहचान तब तक बनाए रखेगा जब तक कि इसके ढांचे और सभी अंगों का निरीक्षण अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अंतिम रूप से न कर लिया जाए।

(ङ) सक्रांत की हालत में किसी भी पशु का वध करने की इजाजत नहीं दी जाएगी। कोई भी संदिग्ध पशु तब तक वध नहीं किया जाएगा जब तक कि उस दिन वध किए जाने वाले सभी पशुओं का वध न कर दिया जाए। ये सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर रेल-रोड, बीमारी, प्रसूति, पक्षाघात, हड़क, धनुष टंकार या किसी अन्य संचारी रोक के लक्षण दर्शाता हो, “निप्रयोज्य” के रूप में चिह्नित किया जाएगा और उसका व्ययन नीचे के उप पैरा (8) में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार किया जाएगा।

(च) वे पशु, जो वध के लिए प्रस्तुत किए गए हैं और कारखाने के परिसर पर नए रोग के कारण मरणावस्था में पाए जाएं, “निप्रयोज्य” के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और उनका व्ययन “निप्रयोज्य” पशुओं के लिए यथा उपबंधित रीति से किया जाएगा।

(छ) ऐसा प्रत्येक पशु, जिसमें परीक्षा करने पर बीमारी के लक्षण पाए जाएं या जिस पर बीमार होने का संदेह हो या वे पशु जो “संदिग्ध” घोषित किए गए हैं, ऐसे विशेष बाड़ों में उपचार के लिए तुरंत हटाए जाएंगे और वहां इतनी अवधि के लिए जितनी कि वह निश्चित करने के लिए आवश्यक समझी जाए कि पशु बीमार है या नहीं संप्रेक्षण हेतु रखे जाएंगे।

(ज) वे सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर “निप्रयोज्य” घोषित कर दिए गए हैं “निप्रयोज्य” के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और यदि वे पहले ही मरे न हों, मार दिए जाएंगे। ऐसे पशु शव कारखाने में वध करने के लिए या साफ करने के लिए नहीं ले जाए जाएंगे और न ही वे कारखाने के ऐसे कक्ष में ले जाए जाएंगे जो खाद्य उत्पादों के लिए प्रयोग होता है अपितु उनका व्ययन पैरा 24 के उपपैरा 12 से 15 में यथा उपदर्शित रीति से किया जाएगा।

II. मरणोत्तर निरीक्षण :

(क) वध किए गए सभी पशुओं के शवों और उनके भागों का, उनका वध करने के शीघ्र पश्चात् सावधानी पूर्वक और विस्तृत मरणोत्तर परीक्षण और निरीक्षण किया जाएगा। मांस खाद्य उत्पादों को तैयार करने में प्रयुक्त किए जाने वाले पशु-शवों के सभी अंगों और भागों और रक्त को ऐसी रीति से रखा जाएगा जिससे मरणोत्तर परीक्षण के पूरे होने तक उनकी पहचान बनाई रखी जा सके और पशुशवों के निप्रयोज्य होने की दशा में उनको पहचाना जा सके।

(ख) प्रत्येक पशु-शव को, जिसमें उसके विच्छिन्न किए गए भाग और अंग भी सम्मिलित हैं, जिससे किसी ऐसी दशा का साक्ष्य मिलता हो कि वह मांस को या उसके किसी भाग को या किसी अंग को मानवीय उपभोग के लिए अयोग्य बना देगी और उस कारण से बाद में निरीक्षण करना अपेक्षित हो, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा रख लिया जाएगा। ऐसे पशु शव की पहचान, जिसके अंतर्गत उसके विच्छिन्न भाग और अंग भी हैं, तब तक रखी जाएगी जब तक उसका अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु शवों को, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों को तब तक रखा जाएगा जब तक अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु-शवों, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों का किसी भी दशा में और किसी रीति में प्रक्षालन, कांट-छांट या विरूपण नहीं किया जाएगा जब तक कि अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अन्यथा प्राधिकृत न किया गया हो।

(ग) किसी पशु-शव या पशुशव के किसी भाग के तंतुओं में मुंह से हवा नहीं भरी जाएगी।

(घ) प्रत्येक पशु-शव या उसके किसी भाग पर जो मानवीय उपयोग के लिए अयोग्य पाया गया हो पशु चिकित्सक द्वारा “निरीक्षित और अप्रयोज्य” चिह्नित कर दिया जाएगा।

(ङ) सभी ऐसे अप्रयोज्य पशु-शव उनके ग और अंग उस दिन के अंत तक या उसके पूर्व, जिसको इस पैरा के उपपैरा (11), (12) और (13) के अनुसार उन पर निरीक्षित और अप्रयोज्य चिह्नित किया गया हो, व्ययन के लंबित रहने के दौरान अर्हित पशु चिकित्सक की अभिरक्षा में रहेंगे।

(च) उन पशुओं, उनके भाग और अंगों पर, जो मानवीय उपयोग के लिए अच्छे स्वास्थ्यप्रद और योग्य हों, “निरीक्षित और निःप्रयोज्य” चिह्नित किया जाएगा।

(छ) वे पशु-शव, जिनके बारे में अन्य निष्कासन के पूर्व यह पता चल जाए कि वे ब्रणरोग से प्रभावित हैं, तो उनका अंत निष्कासन नहीं किया जाएगा किंतु उनको अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) के अनुसार उनका तत्काल व्ययन कर दिया जाएगा। किसी पशु शव का कोई भाग जो मिट्टी से भरे औजारों के संसर्ग से या अन्यथा ब्रण संक्रामित सामग्री से संदूषित हो गया हो, तत्काल अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) में यथा उपबोधित उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

(ज) ब्रण सामग्री के संसर्ग से संदूषित वध-कक्ष का कोई भाग, जिसमें उपस्कर, कर्मचारियों के बूट और पोशाकें, आदि सम्मिलित हैं, तत्काल साफ किया जाएगा और उसको पूर्णतः रोगणुनाशित किया जाएगा।

(झ) निरीक्षण के समय जब हल्की खरोंचों के कारण पशु-शव के एक भाग को अप्रयोज्य घोषित किया जाना हो तो, ऐसी दशा में या तो खरोंच लगे हुए भाग को तत्काल हटा दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (13) के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा, या पशु-शव को रख लिया जाएगा और उसको तब तक रखा जाएगा जब तक उसे शीतल न कर दिया जाए और ऊपर उपबोधित के अनुसार खरोंच लगे हुए भाग को हटा न दिया जाए और उसका व्ययन न कर दिया जाए।

(ज) मरणोत्तर निरीक्षण विस्तृत रूप में किया जाएगा और उसमें पशु शव के सभी भाग, आंत, ओझड़ों, लस्सिका, ग्रन्थियां और सभी अंग और ग्रन्थियां सम्मिलित होंगी।

(ट) मरणोत्तर निरीक्षण स्थानीय निकायों के नियंत्रण के अधीन लोक वधशालाओं के ऐसे निरीक्षण के लिए अधिकथित साधारण नियमों के अनुसार और साथ ही ऐसे विशेष अनुदेशों के अनुसार जो अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर जारी किए गए हों, किया जाएगा।

(ठ) सभी निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को, अर्हित पशु चिकित्सक की उपस्थिति में छुरे से आसानी से काट कर और अपरिष्कृत कार्बोलिक अम्ल, क्रिसिटिक निर्जिवाणुक और किसी अन्य विहित अभिकर्मक से, भस्मीकरण द्वारा या विकृतिकरण द्वारा पूर्णतः नष्ट किया जाएगा, जब तक कि ऐसे पशु-शवों उनके अंगों या भागों को निम्न उपपैरा (13) के अधीन वधशाला परिसर छोड़ने के पूर्व अस्थि एवं मांस चूर्ण तैयार करने के लिए निर्जमीकरण न कर दिया गया हो।

(ड) उन पशु-शवों, उनके अंगों या भागों का, जो व्रण के कारण निप्रयोज्य हो गए हैं, चयन पूर्ववर्ती पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार या तो (i) पूर्णतः भस्मीकरण द्वारा या (ii) विहित विकर्ता के साथ पूर्वगामी पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार विकृतिकरण द्वारा किया जाएगा।

(ढ) निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को मांस अर्हित पशु चिकित्सक के सीधे पर्यवेक्षण के अधीन नष्ट किया जाएगा।

(ण) यदि अर्हित पशु-चिकित्सक की राय में पशु-शव, उसके अंग या भाग को और आगे विस्तृत परीक्षण के लिए रोके रखना हो तो उस पशु-शव, उसके संबंधित अंग या भाग को तब तक निर्मुक्त नहीं किया जाएगा जब तक अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा विस्तृत रूप से उसकी परीक्षा पूरी नहीं कर ली जाती है और उसके द्वारा तत्पश्चात् उसको ठीक घोषित नहीं कर दिया जाता। जब उस पशु-शव का विस्तृत परीक्षा के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके किसी अंग या भाग पर “रोक ली गई” चिह्नित किया जाएगा। यदि बाद में निरीक्षण के समय पशु-शव, उसका कोई अंग या भाग मानवीय स्वास्थ्य के लिए अस्वास्थ्यप्रद और अनुपयुक्त पाया जाए तो ऐसा पशु-शव उसके किसी अंग या भाग पर मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा “निप्रयोज्य” चिह्नित कर दिया जाएगा और पूर्ववर्ती पैराओं में वर्णित रीति के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

घ. मांस प्रसंस्करण इकाइयों के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

मांस प्रसंस्करण इकाई में निम्नलिखित स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का समाधान करना होगा :

1. अवस्थान :

1.1 मांस प्रसंस्करण इकाई ऐसे क्षेत्रों में अवस्थित होनी चाहिए जहां नियमित या प्रायिक रूप से बाढ़ नहीं आती हो और अरूचिकर गंध, धुएँ, धूल और अन्य संदूषणों से मुक्त हो;

1.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के काम में आने वाली सड़कें और क्षेत्र, जो इसकी चारदिवारी के भीतर या इसके अव्यवहित समीप हैं, पहिए वाले यातायात के लिए उपयुक्त ठोस खड्जे की सतह का होना चाहिए। यहां पर्याप्त जल निकास और सफाई की व्यवस्था होनी चाहिए; और

1.3 वहां समुचित मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार डिजाइन की जानी चाहिए कि उसमें पहुंच को नियंत्रित किया जा सके।

2. भवन और सुविधाएं :

2.1 मांस प्रसंस्करण इकाई में सभी संक्रियाओं के समाधानप्रद कार्य-संपादन के लिए कार्य-स्थल की व्यवस्था होनी चाहिए;

2.2 निर्माण मजबूत होना चाहिए और संवातन, अच्छी प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था और साफ करने में आसानी होनी चाहिए;

2.3 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए जिससे कि निरीक्षण और नियंत्रण सहित मांस के स्वस्थ होने के बारे में उचित पर्यवेक्षण को सुकर बनाया जा सके;

2.4 मांस प्रसंस्करण इकाई का निर्माण ऐसा हो कि कीटों, पक्षियों, कृंतुक या अन्य हानिकारक कीड़ों तथा धूल, धूल जैसे पर्यावरिक संदूषणों के प्रवेश से संरक्षा हो सके;

2.5 भवनों और सुविधाओं को उन संक्रियाओं, जिससे प्रति-प्रतिसंदूषण कारित हो सकता है, से दिवार बनाकर, अवस्थित करके या अन्य प्रभावी साधान से पृथक करने की व्यवस्था करने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए;

2.6 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य मांस फर्श, दिवारों और अन्य आबद्ध संरचनाओं के संसर्ग में न आए, सिवाय उनके जो विनिर्दिष्ट रूप से मांस के संसर्ग के लिए डिजाइन की गई है;

2.7 किसी अवशीतन कक्ष, प्रशीतन कक्ष, अब शीतनकारी भंडार या फ्रीजर का निर्माण और अभिविन्यास से इन नियमों की अपेक्षाओं का समाधान होना चाहिए;

2.8 मांस की उठाई-धराई करने वाले क्षेत्रों में :

(क) फर्श जल अवरोधी, अन अनवशोषक, धुलाई योग्य, फिसलन रहित और अविषाक्त सामग्री से बने हुए और दरार रहित होने चाहिए तथा साफ करने में आसान और नाले में तरल पदार्थों के निकास के लिए पर्याप्त रूप से ढलावदार होना चाहिए;

(ख) दीवारें कम से कम 1.5 मीटर की ऊंचाई तक जल अवरोधी, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री से बनी होनी चाहिए तथा हल्का रंग होना चाहिए;

(ग) दिवारें चिकनी और दराररहित होनी चाहिए, और साफ करने में आसान होनी चाहिए तथा दिवारों और फर्शों तथा दिवारों और नीचे की छतों के बीच सफाई को सुकर बनाने के लिए बंद और ढकी होनी चाहिए।

(घ) छतें इस प्रकार डिजाइन, निर्मित और तैयार की जानी चाहिए जिससे कि किसी प्रकार की धूल का संचयन न हो और संघनन, फफूंद वृद्धि, पपड़ी को कम किया जा सके तथा साफ करने में आसान होनी चाहिए;

(ङ) खिड़कियां और अन्य निकास इस प्रकार निर्मित होने चाहिए जिससे धूल का संचयन न हो और उन पर कीट-सह स्क्रीन लगी होनी चाहिए। स्क्रीन को सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता हो और अच्छी मरम्मत की गई होनी चाहिए। आंतरिक खिड़की की चौखटें, यदि हैं, शोल्फ के रूप में प्रयोग को निवारित करने के लिए ढलावदार होनी चाहिए;

(च) दरवाजे की सतह चिकनी, अनअवशोषित होनी चाहिए और जहां उपयुक्त हो, स्वतः बंद होने वाले तथा कसकर बंद होने चाहिए; और

(छ) सीढ़ियों के लिफ्ट-केजिज और सहायक संरचनाएं, जैसे प्लेटफार्म, लेडर्स, चूट्स इस प्रकार अवस्थित और निर्मित होनी चाहिए जिससे कि मांस को संदूषण कारित न करें। उन्हें प्रभावी रूप से साफ किया जा सकता हो।

2.9 ऐसी निर्माण सामग्री का जैसे कि लकड़ी, जिसे साफ और विसंक्रमित न किया जा सकता हो, प्रयोग तब तक नहीं किया जाना चाहिए कि जब तक यह सुनिश्चित हो जाए कि इसका प्रयोग स्पष्ट रूप से संदूषण का स्रोत नहीं बनेगा।

2.10 मांस निरीक्षण अभिकरण के प्रयोग के लिए कार्यालय की व्यवस्था की जानी चाहिए।

3. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

3.1 जल आपूर्ति

3.1.1 पीने योग्य पानी की पर्याप्त आपूर्ति इसके भंडारकरण, जहां वितरण के लिए आवश्यक है, की सुविधाओं के साथ, तथा संदूषण के विरुद्ध संरक्षा के साथ उपलब्ध होनी चाहिए;

3.1.2 गर्म पानी योग्य पानी की आपूर्ति कार्य के घंटों के दौरान सभी समयों पर उपलब्ध होनी चाहिए;

टिप्पण : यह उपबंध सफाई के प्रयोजनों के लिए जल और चाकुओं, बर्तनों आदि पर सूक्ष्म जीवाणुओं को नष्ट करने (विशेष रूप से जो मनुष्य के लिए रोगमुलक हैं) तथा मास के सीधे संपर्क में आने वाले जल, दोनों प्रयोजनों को आच्छादित करने के लिए आशयित है। सफाई के प्रयोजनों के लिए जल का तापमान

65 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए। विसंक्रमण करने के प्रयोजनों के लिए गर्म जल का तापमान 82 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए और इस प्रकार वितरित (कार्यक्षेत्र के नजदीक विशेष रूप से डिजाइन की गई धानियों में) किया जाना चाहिए कि चाकुओं आदि के फलकों को दो मिनट से अन्यून समय के लिए पानी में डुबोया जा सके। प्रायः यह जल आपूर्ति सफाई, हाथ धोने आदि के लिए प्रयुक्त होने वाली गर्म जल की अन्य आपूर्तियों से अलग होती है। किंतु यदि केवल एक ही गर्म जल की आपूर्ति है तो “पर्याप्त” शब्द का यह अर्थ होगा कि ऐसे समयों पर भी, जहां बड़ी मात्रा में गर्म जल प्रयुक्त (उदाहरण के लिए, सफाई संक्रियाओं के दौरान) किया जाता है, स्थापन में लगे किसी नलके में पानी का प्रदाय कम नहीं होना चाहिए।

3.1.3 बर्फ पीने योग्य पानी से बनायी जानी चाहिए और इस प्रकार विनिर्मित, संचालित और भंडारित की जानी चाहिए ताकि इसकी संदूषण से संरक्षा की जा सके; और 3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.2 मलनिस्त्राव और अपशिष्ट व्ययन : मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रभावशील मलनिस्त्राव और अपशिष्ट व्ययन की व्यवस्था होनी चाहिए। सभी मलनिस्त्राव लाइनें (मलवहन प्रणाली सहित) व्यस्तम काल के भार को वहन करने के लिए काफी बड़ी होनी चाहिए और ऐसी रीति में निर्मित की जानी चाहिए जिससे कि पीने योग्य जल के प्रदाय का संदूषण न हो। जैविक आक्सीजन मांग का स्तर 1500 से कम होना चाहिए और इसके लिए एक मलनिस्त्राव संयंत्र, यदि आवश्यक हो, स्थापित किया जाना चाहिए।

3.3 अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण की सुविधाएं : स्थापन से हटाने से पूर्व अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण सुविधाओं की व्यवस्था होनी चाहिए। इन सुविधाओं को अपशिष्ट या अखाद्य सामग्री तक नाशिकीटों की पहुंच को निवृत्त करने और खाद्य, पीने योग्य जल और उपस्कर या भवन को संदूषण से बचाने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए।

3.4 वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाएं : सभी स्थापनों में उपयुक्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। प्रसाधन इस प्रकार डिजाइन किए जाने चाहिए जिससे कि अपशिष्ट पदार्थ का स्वास्थ्यप्रद रूप से व्ययन किया जा सके। इन क्षेत्रों में भली प्रकार से प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए और संवातित होने चाहिए और सीधे खाद्य संचालित क्षेत्रों की तरफ नहीं खुलने चाहिए। गुनगुने या गर्म और ठंडी पानी की सुविधाओं के साथ और हाथों को सुखाने के लिए उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद साधन युक्त हाथ धोने की सुविधाओं की प्रसाधन के साथ व्यवस्था की जानी चाहिए और इनकी स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि प्रसंस्करण क्षेत्र की ओर जाने वाले कर्मचारी इन प्रसाधनों से होकर गुजरें। जहां गर्म और ठंडा पानी उपलब्ध हो, इन्हें मिश्रित करने के लिए नलों की व्यवस्था होनी चाहिए। जहां कागजी तौलियों को प्रयुक्त किया जाता है, वहां प्रत्येक हाथ धोने की सुविधा के पास पर्याप्त संख्या में डिस्पेंसरों और पात्रों की व्यवस्था की जानी चाहिए। कर्मिकों को निदेशित करते हुए यह सूचना चिपकायी जानी चाहिए कि प्रसाधनों का प्रयोग करने के पश्चात् अपने हाथ धोएं।

3.5 प्रसंस्करण क्षेत्रों में हाथ धोने की सुविधाएं :

3.5.1 जहां कहीं भी प्रसंस्करण के लिए आवश्यक हों, वहां पर्याप्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित हाथ धोने और सुखाने के लिए सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। जहां समुचित हो, वहां हाथों को विसंक्रमित करने की सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए। ये सुविधाएं, उचित रूप से अपशिष्ट पाइपों के साथ नालियों में खुलती हों, प्रदान की जानी चाहिए।

3.5.2 मांस की डिबोनिंग, तैयारी, पैकिंग या अन्य उठाई-धराई करने वाले उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की पर्याप्त सुविधाएं होनी चाहिए। ये सुविधाएं अनन्य रूप से चाकुओं, तलवारों, विदारक, आरियों और अन्य उपकरणों की सफाई करने और विसंक्रमित करने में प्रयोग करने के लिए हैं।

3.5.3 उपकरणों की सफाई और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं ऐसी प्रकृति और आकार की होनी चाहिए ताकि उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण उचित प्रकार से हो सके। ये सुविधाएं जंगरोधी सामग्री से निर्मित की जानी चाहिए और इनकी सफाई करना आसान हो।

3.5.4 उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं उन सभी समयों पर, जब मांस प्रसंस्करण इकाई के उस भाग में मांस की उठाई-धराई की जा रही हो, पर्याप्त मात्रा में गर्म पानी की आपूर्ति के उपयुक्त साधन के साथ स्थापित की गई होनी चाहिए।

3.5.5 प्रकाश व्यवस्था : मांस प्रसंस्करण इकाई के चारों ओर प्राकृतिक या कृत्रिम रोशनी की पर्याप्त व्यवस्था होनी चाहिए जहां समुचित हो, रोशनी से रंगों में परितर्वन नहीं आना चाहिए और तीव्रता निम्नलिखित से अन्यून नहीं होनी चाहिए :

सभी निरीक्षण बिंदुओं पर	540 लक्स (50 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर)
कार्य करने के कमरों में	220 लक्स (20 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर)
अन्य क्षेत्रों में	110 लक्स (10 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर)

बिजली के बल्व और उनसे जुड़ी हुई वस्तुएं जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हो, सुरक्षित प्रकार की श्रेणी चाहिए और इनके टूटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाया जा सके।

3.6 संवातन : अत्यधिक ऊष्मा, भाप, संघनन, धूल को निवारित करने और संदूषित वायु को निकालने के लिए संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए। वायु प्रवाह की दिशा कभी भी गंदे क्षेत्र से साफ क्षेत्र की ओर नहीं होनी चाहिए। संवातन निकास कीट स्क्रीन या जंगरोधी सामग्री से बने किसी अन्य साधन से संरक्षित होना चाहिए। स्क्रीनों की सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता है।

4. उपस्कर और पात्र :

4.1 सामग्री : स्थापनों में प्रयुक्त होने वाले सभी उपस्कर, उपकरण और पात्र जो खुले मांस और मांस उत्पादों के संपर्क में आते हैं उनकी सतह चिकनी अभेद्य होनी चाहिए और जंगरोधी होनी चाहिए तथा ऐवसी सामग्री के बने होना चाहिए जो विषैली न हो, गंध या स्वाद न छोड़ती हो। ऐसे उपस्कर इस प्रकार बने होने चाहिए ताकि साफ करने में आसानी हो।

4.2 सेनीटरी की डिजाइन और अष्टान

4.2.1 सभी उपस्करों और पात्रों को इस प्रकार डिजाइन और निर्मित किया जाना चाहिए जिससे कि स्वास्थ्य संबंधी खतरे को निवारित किया जा सके और पूरी तरह साफ और विसंक्रमित करना आसान हो और जहां साध्य हो, निरीक्षण के लिए दिखाई दें। स्वच्छता संबंधी उपस्कर ऐसी रीति में अधिष्ठापित किए जाने चाहिए जिससे कि उन तक पहुंच और पूरी तरह से साफ करना आसान हो;

4.2.2 अखाद्य ओर अपशिष्ट सामग्री के लिए आधान रिसाव रहित हों, जंगरोधी धातु या अन्य उपयुक्त अभेद्य सामग्री से निर्मित हों और जो साफ करने में आसान हों या व्ययन करने योग्य हों और जहां समुचित हो, कसकर बंद करने योग्य हों; और

4.2.3 प्रशीतन के सभी स्थानों पर तापमान मापी या रिकार्डिंग यंत्र (डिवायस) लगे होने चाहिए।

4.3 उपस्कर पहचान : अखाद्य या अपशिष्ट सामग्री के लिए प्रयुक्त होने वाले उपस्करों की पहचान की जा सकती हो और खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त नहीं किए जाने चाहिए।

5. स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

5.1 अनुरक्षण : खाद्य प्रसंस्करण इकाई के भवनों, कमरों, उपस्कर और नालियों सहित अन्य सभी भौतिक सुविधाएं अच्छी तरह से मरम्मत की हुई और सही हालत में बनाए रखी जानी चाहिए। उन कमरों के सिवाय जहां खाद्य प्रसंस्करण या सफाई की संक्रियाएं की जाती हैं, ये भाप, वाष्प और फालतू पानी से मुक्त होंगी।

5.2 सफाई और निस्संक्रमण : सफाई और निस्संक्रमण निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी :

(क) कर्मचारियों के लिए प्रदान की गई सुख-सुविधाओं और निरीक्षण सेवा, जिसके अंतर्गत वेशभूषा बदलने की सुविधाएं, प्रसाधन और निरीक्षण कार्यालय का स्थान भी है, सभी समयों पर साफ रखी जानी चाहिए।

(ख) यदि कमरें, जो मांस की उठाई-धराई, तैयारी, प्रसंस्करण, पैकेजिंग या भंडारकरण के लिए आशयित हैं और अधिकतर प्रयोग किए जाते हैं, किसी अन्य खाद्य को तैयार करने के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं तब ऐसे प्रयोग के तुरंत पूर्व और पश्चात् सफाई और निस्संक्रमण किए जाने आवश्यक हैं।

(ग) मांस से हड्डियां अलग करने वाले और मांस को सुव्यवस्थित करने वाले कमरों में तापमान नियंत्रित रहना चाहिए और तब तक उपयुक्त रूप से कम रहना चाहिए जब तक कम से कम प्रत्येक चार घंटे पर उपस्कर और पात्रों की सफाई की जाती है;

(घ) मांस को संदूषण से निवारित करने के लिए चाकुओं, विदारकों, चाकू थैलियों, आरियों, यांत्रिक उपकरणों और आधानों सहित सभी उपस्करों, उपकरणों, मेजों, पात्र को दिन के समय क्रमिक अंतरालों पर साफ किया जाना चाहिए तथा जब कभी वे किसी रोगयुक्त सामग्री या संक्रामित सामग्री के संपर्क में आते हैं या अन्यथा संदूषित हो जाते हैं, तुरंत साफ किया जाना चाहिए। इन्हें प्रत्येक दिन के कार्य की समाप्ति पर साफ और निस्संक्रामित किया जाएगा।

(ङ) यदि कोई टोकरा या ट्राली या कोई अन्य आधान ऐसे विभाग में प्रयुक्त किया जाता है जहां खाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, किसी ऐसे क्षेत्र से चला जाता है जहां अखाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, इन्हें खाद्य विभाग में पुनः प्रवेश करने से ठीक पूर्व साफ और निस्संक्रामित किया जाएगा।

(च) दिन के कार्य की समाप्ति के ठीक पश्चात् या ऐसे अन्य समयों पर, जैसा अपेक्षित हो, फर्श और दिवारों को संदूषण हटाने के लिए साफ और निस्संक्रामित किया जाएगा। फर्श की नालियों को छलनी लगाकर अच्छी हालत में और मरम्मत करके रखा जाना चाहिए; और

(छ) मांस प्रसंस्करण इकाई के ठीक नजदीक और इसके काम में आने वाली सड़कों और यार्ड साफ रखे जाने चाहिए।

5.3 स्वास्थ्य नियंत्रण प्रोग्राम : यह वांछनीय है कि प्रत्येक मांस प्रसंस्करण इकाई अपने स्वहित में एक व्यक्ति को उत्पादन से उसके कर्तव्यों को व्यवस्थित करके अभिहित करें, जो मांस प्रसंस्करण इकाई की सफाई के लिए उत्तरदायी हो। उसका स्टाफ संगठन का स्थायी अंग होना चाहिए या संगठन द्वारा नियोजित किया गया होना चाहिए और विशेष सफाई औजारों का प्रयोग करने, उपस्करों को सफाई के लिए खोलने और अंतर्वलित संदूषण और खतरों के महत्व को समझने में अच्छी तरह प्रशिक्षित होना चाहिए। सफाई और निस्संक्रमण का एक स्थायी शड्यूल यह सुनिश्चित करने के लिए बनाया जाना चाहिए कि मांस प्रसंस्करण इकाई के सभी भागों की समुचित रूप से सफाई की जाती है।

5.4 भंडारकरण और अपशिष्ट व्ययन : अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई ऐसी रीति में की जानी चाहिए जिससे कि खाद्य या पीने योग्य पानी को संदूषण को अपवर्जित किया जा सके। अपशिष्ट सामग्री तक नाशिकीयों की पहुंच को निवारित करने के लिए पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई और अन्य कार्य खेत्रों से समय-समय पर और लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट को हटाया जाना चाहिए। अपशिष्ट के व्ययन के ठीक पश्चात् अपशिष्ट सामग्री के भंडारकरण के लिए प्रयुक्त पात्रों और अन्य उपस्कर, जो अपशिष्ट सामग्री के संपर्क में आए हैं, साफ और निस्संक्रामित किए जाएंगे। लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट भंडारकरण क्षेत्र की सफाई और निस्संक्रामित किया जाना चाहिए।

5.5 मांस प्रसंस्करण इकाई में कुत्तों/ बिल्लियों या अन्य पालतू जानवरों को प्रवेश न करने दिया जाए।

6. नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

6.1 कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों या अन्य हानिकर कीड़ों के नियंत्रण के लिए एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। मांस प्रसंस्करण इकाई और आसपास के क्षेत्रों की पर्याक्रमण के साक्ष्य के लिए नियमित रूप से परीक्षा की जानी चाहिए।

6.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के प्रवेश द्वार या आसपास के क्षेत्रों में नाशक जीव वृद्धि के उन्मूलन के उपाय किए जाने चाहिए। नियंत्रण उपाय केवल भौतिक या रासायनिक या जैविक कर्मकों के साथ उपचार को अंतर्वलित करते हुए किए जाने चाहिए या ऐसे क्रामिक के प्रत्यक्ष पर्यवेक्षण में किए जाने चाहिए जिसे इन कर्मकों और उन कर्मकों जो उत्पाद में अवधारित अवशिष्टों से उत्पन्न हो सकते हैं, सहित के प्रयोग के परिणामस्वरूप स्वास्थ्य को होने वाले संभावित खतरे की पूरी समझ हो। ऐसे उपाय अधिकारिता रखने वाले शासकीय अधिकरण की सिफारिश के अनुसार से और इस अधिकरण के निरीक्षक को पूरी जानकारी देकर किए जाने चाहिए; और

6.3 नाश कीटमार (पेस्टीसाइड) केवल तभी प्रयोग किया जाना चाहिए यदि अन्य पूर्वावधानी पद्धतियां प्रयोग न की जा सकती हों। केवल ऐसे पेस्टीसाइड जो मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रयोग के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित हैं, प्रयुक्त किए जाने चाहिए और मांस उपस्करों या पात्रों के किसी प्रकार के संदूषण को निवारित करने के लिए अधिकतम सावधानी बरती जानी चाहिए। पेस्टीसाइड का प्रयोग करने से पूर्व कमरों से सारा मांस हटा देना चाहिए और सभी उपस्करों और पात्रों को पुनः प्रयोग करने से पूर्व अच्छी तरह से धोया जाना चाहिए।

6.5 व्यक्तिगत सामान और वस्त्र : व्यक्तिगत सामान और वस्त्रों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्रों में नहीं रखना चाहिए।

6.6 अनुरक्षण के औजार : सफाई और अनुरक्षण के औजारों और उत्पादों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए।

7. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

7.1 चिकित्सीय परीक्षा : वे व्यक्ति जो अपने कार्य के दौरान मांस के संपर्क में आते हैं, उनकी नियोजन में आने से पूर्व चिकित्सीय परीक्षा की जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सीय परीक्षा नियमित रूप से 12 मास में कम-से-कम एक बार और जब नैदानिक रूप से या महामारी विज्ञान की दृष्टि से उपदर्शित हो, करायी जाएगी।

7.2 संक्रामक रोग : प्रबंध तंत्र यह सुनिश्चित करने के लिए सावधानी बरतेगा कि ऐसे किसी व्यक्ति को, जिसे मांस के माध्यम से पारेषित या उसे मांस के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या संक्रमित घावों फोड़े-फुंसी या अतिसार से ग्रसित है, किसी ऐसे क्षेत्र में और किसी भी हैसियत में काम करने के लिए अनुज्ञात न किए जाएं जिसमें ऐसे व्यक्ति के रोगमूलक सूक्ष्म जीवाणुओं से मांस के प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से संदूषण की संभावना है। इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत प्रबंध तंत्र को सूचित करेगा कि वह बीमार है।

7.3 क्षतियां : कोई व्यक्ति, जो चोटिल है या क्षतिग्रस्त है, मांस का कार्य करने से रोक दिया जाना चाहिए और जब तक उसकी उपयुक्त रूप से मरहम-पट्टी नहीं होती है, उसे मांस प्रसंस्करण इकाई में मांस के तैयार करने, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन के कार्य में नहीं लगाना चाहिए। किसी मांस प्रसंस्करण इकाई में कार्यरत किसी व्यक्ति को ऐसी बाह्य पट्टी नहीं लगानी चाहिए जब तक कि पट्टी किसी ऐसे जल अवशोषित आवरण से पूर्णतः संरक्षित न हो जिसका रंग सुप्रकट हो और यह इस प्रकार की है कि अचानक उतर न जाए। इस प्रयोजन के लिए प्राथमिक चिकित्सा सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए।

7.4 हाथों को धोया जाना : मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में लगे प्रत्येक व्यक्ति को ड्यूटी करते समय अपने हाथों को किसी उपयुक्त हाथों की सफाई करने वाली निर्मित से, चलते हुए, पीने योग्य पानी में अच्छी प्रकार से धोते रहना चाहिए। हाथों को सदैव कार्य प्रारंभ करने से पूर्व, प्रसाधन का प्रयोग करने के ठीक पश्चात् संदूषित सामग्री की उठाई-धराई करने के पश्चात् और जब भी आवश्यक हो, धोना चाहिए। किसी रोगग्रस्त या संदेहयुक्त सामग्री की उठाई-धराई करने के ठीक पश्चात् हाथों को धोया और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए। हाथों की सफाई के लिए अपेक्षित सूचना प्रदर्शित की जानी चाहिए।

8. व्यक्तिगत सफाई :

8.1 मांस प्रसंस्करण इकाई, के ऐसे क्षेत्र जहां मांस की उठाई-धराई होती है, में कार्यरत प्रत्येक व्यक्ति काम करते समय उच्च स्तर की व्यक्तिगत सफाई रखनी चाहिए और ऐसा कार्य करते समय सभी समयों पर सिर को ढकने वाले कपड़े और जूतों सहित उपयुक्त संरक्षात्मक वस्त्र पहनने चाहिए और इन सभी को धोया जाना चाहिए यदि इन्हें व्ययन किए जाने के लिए डिजाइन न किया गया हो तथा इन्हें कार्य की प्रकृति, जिसमें व्यक्ति लगा है, के संगत स्वच्छ हालत में बनाए रखा जाना चाहिए।

8.2 पेटबंद और इसी प्रकार की वस्तुओं को फर्श पर नहीं धोना चाहिए; और

8.3 ऐसी वस्तुओं को कार्य क्षेत्र में उपस्कर पर नहीं छोड़ा जाना चाहिए।

8.4 व्यक्तिगत व्यवहार : मांस प्रसंस्करण इकाई के किसी ऐसे भाग में जहां मांस की तैयारी, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन किया जाता है, खाने, तम्बाकू का प्रयोग करने, चबाने, थूकने जैसी आदतें, जिससे निश्चित रूप से मांस का संदूषण हो सकता है, प्रतिषिद्ध होनी चाहिए।

8.5 आगंतुक : प्रत्येक व्यक्ति जो किसी मांस प्रसंस्करण इकाई के ऐसे क्षेत्र में आता है जहां मांस की उठाई-धराई की जाती है, उसे स्वच्छ संरक्षात्मक वस्त्र और साफा पहनना चाहिए।

ड. खुदरा मांस की दुकान के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

खुदरा मांस की दुकानों पर बेचे जाने वाले मांस की स्वच्छता और स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए अर्हित पशु-चिकित्सा विषयक कर्मचारिवृद्ध के पर्यवेक्षण में निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करना चाहिए :

1. मांस की दुकान का अवस्थान

(1) मांस की दुकान/विक्रय आउटलेट अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से दूर अवस्थित मांस के बाजार में होनी चाहिए और अरुचिकर गंध, धुएं, धूल या अन्य संदूषणों से मुक्त होगी। जहां-कहीं मांस बाजार उपलब्ध नहीं हैं, वहां

उपरोक्त बातों, जिनका परिसरों की स्वास्थ्य संबंधी दशाओं और ग्राहकों के स्वास्थ्य से सीधा संबंध है, को विचार में लेते हुए अकेली मांस की दुकान स्थापित की जा सकती है।

(क) अनुज्ञप्त मांस की दुकान और किसी पूजास्थल के बीच दूरी 50 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए;

(ख) किसी समुदाय के पूजास्थल के प्रवेश द्वार के ठीक सामने स्थित परिसरों के मामले में 100 मीटर की दूरी की शर्त लागू होगी।

(ग) धार्मिक स्थानों के आसपास अवस्थित सभी मांस की दुकानों के दरवाजों पर काला शीशा लगा होगा और दरवाजा आने या जाने के सिवाय हर वक्त बंद रहेगा। मांस की दुकान के स्वामियों का यह उत्तरदायित्व होना चाहिए कि न केवल दुकानों के अंदर अपितु दुकानों की ओर जाने वाले रास्ते, सड़क की पटरी या अन्य संलग्न स्थान पर उच्च स्तर की स्वच्छता, विशिष्ट रूप से मांस के कारबार से जनित रक्त, अंतड़ियों के भाग, मांस के टुकड़ों जैसी अस्वच्छ सामग्री के लिए, बनाए रखी जानी चाहिए।

2. मांस की दुकान का आकार

(क) संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं में के रिहायशी क्षेत्रों में वाणिज्यिक स्थान के प्रतिबंध को विचार में रखते हुए, मांस की दुकान का आकार कारबार के आकार और मांस की दुकानों में किए जा रहे क्रियाकलापों के अनुसार अलग-अलग हो सकेगा। तथापि, यह वांछनीय होगा कि दुकानें फ्लोर-एरिया के चार वर्ग मीटर से कम हों।

(ख) मांस की दुकानों के उपरोक्त प्रवर्गों में दुकान की ऊंचाई तीन मीटर से कम नहीं होनी चाहिए, जबकि वातानुकूलित मांस की दुकानों की दशा में, ऊंचाई 2.5 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए।

3. परिसर :

(क) परिसर संरचनात्मक रूप से मजबूत होंगे। दीवारें आसानी से धोने और साफ करने के प्रयोजनों के लिए भूतल से न्यूनतम 5'' की ऊंचाई तक अभेद्य कंक्रीट सामग्री की बनाई जाएंगी।

(ख) फर्श अभेद्य और गैर-फिसलन सामग्रियों से बनी होगी और आसानी से साफ करने कूड़े कचरे और गंदे पानी को निकालने के लिए ढलावदार होगा। ढलाव तीन मीटर के फर्श के लिए 5 सें.मी. से कम नहीं होगा।

(ग) स्टाल में लगी सभी फिटिंग्स जंगरोधी होंगी।

(घ) उचित सफाई को सुकर बनाने के लिए प्रसंस्करण के काम में आने वाली सभी मेजें, रैक, अल्मारियां, बोर्ड आदि जिंक/एल्युमिनियम/स्टेनलैस स्टील/मार्बल ग्रेनाइट लगी होंगी।

(ङ) विक्रय किए जाने वाले मांस के प्रकार को उपदर्शित करते हुए एक साइनबोर्ड मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा। परिसरों में मांस के सिवाय अन्य कोई वस्तु नहीं बेची जाएगी।

(च) परिसरों में अपशिष्ट जल की निकासी के लिए सीवर कनेक्शन की व्यवस्था होनी चाहिए।

(छ) परिसरों में पीने योग्य पानी की निरंतर आपूर्ति की व्यवस्था होनी चाहिए।

(ज) यदि जल प्रदाय बोरवेल से है तो उसे पीने योग्य बनाने के लिए परिसरों में व्यवस्था की जाएगी और आंतरायिक भंडार व्यवस्था की जानी चाहिए।

(झ) दुकान के दरवाजे स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और विक्रय काउंटर पर वायरग्लास स्लाइडिंग के साथ एक छोटी खिड़की की व्यवस्था होनी चाहिए। दुकान के दरवाजे के ऊपरी हिस्से में काला शीशा लगा होना चाहिए और बंद रहना चाहिए। किसी भी पशु-शव को ऐसी रीति में नहीं रखा जाना चाहिए ताकि बाहर से देखने पर आम जनता को दिखाई पड़े।

4. संवातन :

(क) मांस की दुकान प्रति-संवातन की सुविधा के साथ संवातित किया जाना चाहिए और कम से कम बिजली का एक पंखे और एक एग्जास्ट पंखे की व्यवस्था होनी चाहिए।

(ख) यदि पशु-शव को लटकाने के लिए छड़ और लटकाने वाले हुक लगाए गए हैं तो वे जंगरोधी धातु के होने चाहिए। पशु-शवों को लटकाने के लिए लगाए गए जंगरोधी हुक 30 सें.मी. के होंगे और छड़ों की बीच की दूरी वध किए गए पशुओं और लटकाये जाने वाले पशु-शवों के आकार पर निर्भर करते हुए 60 से 70 सें.मी. होगी।

5. उपस्कर और सामान

- (क) मांस की दुकान में एयर-कर्टेन, फ्लाई-ट्रैप आदि के रूप में मक्खीरोधी व्यवस्था की जानी चाहिए।
- (ख) यदि मांस को 48 घंटे से अधिक समय के लिए भंडारित किया जाना है तो दुकान में 4 से 8 डिग्री. सें. तापमान बनाए रखने के लिए डिस्पले कैबिनेट टाइप का रेफ्रिजरेटर या फ्रिजिंग कैबिनेट होना चाहिए।
- (ग) तराजू इस प्रकार की होगी जो अनावश्यक रूप से उठाने-धरने और संदूषण को निवारित करे और तराजू का आरूप स्टेनलैस स्टील का बना हुआ या निक्कल की कलईयुक्त होगा।
- (घ) चाकू, औजार और हुक स्टेनलैस स्टील के बने होंगे। चाकुओं, हुकों, वस्त्रों और अन्य उपस्करों को रखने के लिए पर्याप्त कपबोर्ड या रैक होने चाहिए।
- (ङ) परिसर को साफ करने के लिए और मांस की दुकान में प्रयुक्त उपस्करों की सफाई के लिए सभी मांस की दुकानों में 82 डिग्री. सें. से अन्यून तापमान पर गर्म पानी के लिए गीजर की व्यवस्था होनी चाहिए।
- (च) हाथों को अच्छी प्रकार से साफ करने के लिए तरल साबुन वितरक या अन्य साबुन और नखबुश के साथ स्टेनलैस स्टील/चीनी मिट्टी से बनी वासबेसिन की व्यवस्था की जाएगी।
- (छ) चोपिंग ब्लॉक खाद्य श्रेणी की संश्लिष्ट सामग्री का होना चाहिए, जिससे मांस का संदूषण न हो। यदि ब्लॉक लकड़ी का है तो कठोर लकड़ी के तने का होना चाहिए जोकि पर्याप्त ठोस हो और मांस का संदूषण नहीं होना चाहिए।
- (ज) अपशिष्ट सामग्री का संग्रहण करने के लिए परिसरों में पादचालित ढक्कन सहित कूड़ेदान की व्यवस्था की जाएगी।

6. परिवहन

- (क) वधशाला से परिसरों तक पशु-शवों का परिवहन ताम्बा/एल्युमिनियम/ स्टेनलैस स्टीलयुक्त बक्सों में या वायर गेज मीटसेफों में स्वास्थ्यप्रद दशाओं के अधीन किया जाएगा और इनकी प्रतिदिन धुलाई किया जाना आवश्यक है।
- (ख) वधशाला से मांस की दुकानों तक पशु-शवों का परिवहन प्रशीतित ऊष्मारुद्ध गाड़ियों में किया जाएगा। किसी भी परिस्थिति में पशु-शवों का परिवहन ऐसे यानों में नहीं किया जाएगा, जो मनुष्यों को लाने ले जाने में प्रयुक्त होते हैं, या खुली हालत में परिवहन नहीं किया जाएगा।

7. नाशक जीवमार नियंत्रण

- (क) परिसरों के भीतर कीटों, कृन्तुकों या अन्य हानिकारक कीड़ों के नियंत्रण के लिए मांस की दुकानों के पास एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। दुकान के आसपास का क्षेत्र कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों और अन्य हानिकर कीड़ों से मुक्त होना चाहिए।
- (ख) दुकान के स्वामी द्वारा अपनाए गए नाशक जीवमार उपायों को एक अभिलेख के रूप में स्थानीय प्रशासन/निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाना चाहिए।
- (ग) क्लोरीनिकृत हाइड्रोकार्बन, आर्गेनो-फास्फोरस मिश्रणों और संश्लिष्ट पायरिथ्रोयड्स, रोडेन्टिसाइड्स आदि का न तो पेस्टिसाइड के रूप में प्रयोग किया जाएगा और न ही मांस की दुकान में रखा जाएगा।
- (घ) मांस की दुकानों के अंदर या उसके पास किसी जीवित पशु या पक्षी को रखना अनुज्ञात नहीं किया जाना चाहिए।

8. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

- (क) मांस की दुकान में मांस की उठाई-धराई करने के लिए नियोजित प्रत्येक व्यक्ति की वार्षिक रूप से किसी प्राधिकृत पंजीकृत चिकित्सक द्वारा चिकित्सीय परीक्षण किया जाएगा और इस परीक्षण में तपेदिक के लिए थूक और छाती का एक्सरे भी किया जाएगा। चिकित्सीय परीक्षण में प्रजीवाणवीय और क्रमि पर्याक्रमण परीक्षण उन परजीवियों का पता लगाने के लिए किया जाएगा जो पेट में चले जाते हैं तथा इंट्रोपेथेजेनिक एसचेरिचिया कोली, सालमोनेला, शिगोला किस्मों और वाइबो कोलरा के मौजूद होने के बारे में भी परीक्षण किया जाएगा।
- (ख) मांस की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मचारियों के चिकित्सीय स्वास्थ्य का प्रमाणपत्र/अभिलेख निरीक्षण के समय स्थानीय प्रशासन/निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को दिखाने के लिए परिसरों में अभिलेख के रूप में रखे जाएंगे।

(ग) बुखार, उल्टी, दस्त, हैजा, अतिसार या फोड़े, जखम और घावों तथा अल्सर (कितना भी छोटा हो) से ग्रसित कर्मकार को मांस की दुकानों में काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

(घ) मांस की दुकान में काम करने वाले सभी कर्मकारों को अपने हाथ के नाखूनों को काटकर छोटा रखना होगा और कार्य प्रारंभ करने से पूर्व तथा स्वच्छता परसुविधाओं का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन या डिटर्जेंट तथा गर्म पानी से अपने हाथों को धोना होगा।

(ङ) मांस प्रसंस्करण इकाई के परिसरों, पैकिंग और भंडारकरण क्षेत्रों में खाने, थूकने, नाक साफ करने या किसी भी रूप में तम्बाकू का प्रयोग करने या पान चबाने पर प्रतिषेध होगा।

9. स्वच्छता संबंधी पद्धतियां

(क) चोपिंग ब्लॉक को कारबार क्रियाकलाप के बंद होने पर इसके सिरे पर समुद्री नमक लगाकर गर्म पानी से साफ करके प्रतिदिन स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(ख) फर्श को प्रतिदिन का कारबार आरंभ करने और बंद होने पर समुचित रोगाणुनाशक/डिटर्जेंट/सेनिटाइजर से धोया जाना चाहिए।

(ग) दुकान के कार्यक्षेत्र में उच्च स्तर की सफाई और स्वच्छता होनी चाहिए और फर्श पर कोई आर्गेनिक या अन्य सामग्री परी हुई नहीं होनी चाहिए।

(घ) रेफ्रिजेटिड/फ्रिजिंग कैबिनेट की नियमित रूप से सफाई की जानी चाहिए और अच्छी तरह बनाए रखी जानी चाहिए।

(ङ) दुकान के अंदर पशु/पक्षियों का वध करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

(च) पशु-शवों को गीले कपड़े से ढकना अनुज्ञात नहीं होगा।

(छ) प्राधिकृत वधशाला से अभिप्राप्त किया गया केवल स्वास्थ्यप्रद मांस ही मांस की दुकानों पर बेचा जाएगा और इसका अभिलेख संबंधित पंचायत/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाएगा।

(ज) संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं द्वारा किए गए प्रबंधों के अनुसार कूड़ेदानों को खाली, व्ययनन के लिए परिवहन किया जाना चाहिए और कूड़ादानों/ढलाऊ को किसी रोगाणुनाशक से प्रतिदिन उपचारित किया जाएगा।

(झ) परिसरों को न तो रिहायशी प्रयोजनों के लिए प्रयुक्त किया जाएगा और न ही रिहायशी मकान का हिस्सा बनाया जाएगा। व्यक्तिगत वस्तुएं जैसे वस्त्र, बिस्तरा, जूते आदि परिसरों में नहीं रखे जाएंगे केवल साफ किए हुए पशु-शव का स्वच्छ मांस परिसरों में भंडारित किया जाएगा।

(ञ) खाल, चमड़ी, खुर, सिर और अस्वच्छ अंतरियां किसी भी समय परिसर में भंडारित करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

(ट) काटने वाले उपकरणों को 82 डिग्री सें. तापमान पर उबले गर्म पानी से साफ किया जाना चाहिए।

(ठ) मांस विक्रय आउटलेट के अंदर किसी प्रकार का भोजन तैयार करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

(ड) अप्राधिकृत स्रोतों से अभिप्राप्त किया गया मांस या अस्थापित मांस जब्त किया जाना चाहिए और नष्ट कर दिया जाना चाहिए।

(च) मांस की दुकान की अपशिष्ट सामग्री को भारी पोलिथीन के थैलों में पैक करके धलाओस (मिट्टी के गड्ढे में) में व्ययनित किया जाएगा।

10. अन्य अपेक्षाएं

(क) तैयार मांस को मोमी कागज में पैक किया जाएगा और उसके पश्चात् पोलिथीन के थैले में रखा जाएगा या सीधे ही खाद्य श्रेणी की प्लास्टिक की थैलियों में रखा जाएगा।

(ख) इन अनुदेशों का पालन करने में असफल रहने पर व्यतिक्रमी के विरुद्ध विधिक कार्यवाही की जा सकेगी और यहां तक की संबंधित पंचायत/नगरपालिका/निगम के समुचित प्राधिकारी द्वारा अनुज्ञप्ति भी रद्द की जा सकती है।

(ग) भैंस के मांस और सुअर की मांस की दुकान के लिए अनुज्ञप्ति अनुदित करने से पूर्व विधि और व्यवस्था की दृष्टि से पुलिस विभाग या संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं/निगम से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाएगा।

(घ) देश में स्थानीय प्रशासन के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायत/ नगरपालिकाएं मांस का निरीक्षण (मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण) करने के लिए अर्हित पशु चिकित्सक कर्मचारिवृंद नियुक्त करेंगे या इस प्रयोजन के लिए यदि नियमित स्टाफ उपलब्ध नहीं कराया जा सकता है या नहीं लगाया जा सकता है तो देश के संबंधित राज्य/संघ राज्यक्षेत्र के पशुपालन विभागों के पास उपलब्ध अर्हित पशु चिकित्सक कर्मचारिवृंद की सेवाएं लेने के लिए संविदात्मक व्यवस्थाएं करेंगे।

भाग - V

भोजन-प्रबंध (केटरिंग)/खाद्य परोसने वाले स्थापनों का काम करने वाले खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण किए जाने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी विनिर्दिष्ट पद्धतियां

भाग 2 के अतिरिक्त, केटरिंग/खाद्य परोसने वाले स्थापन जिनमें खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, विनिर्मित, भंडारित, वितरित और अंततः ग्राहकों को विक्रय किया जाता है तथा उनकी उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के लिए उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होने चाहिए :

इसके अंतर्गत ऐसे परिसर भी सम्मिलित हैं जहां लोग आराम करने खाने या पीने के लिए आते हैं अथवा कोई ऐसा स्थान जहां पकाया हुआ भोजन विक्रय किया जाता है या विक्रय के लिए तैयार किया जाता है। इसमें सम्मिलित हैं :

- (क) भोजनालय;
- (ख) रेस्तरां और होटल;
- (ग) स्नेक-बार;
- (घ) केन्टीन (विद्यालयों, महाविद्यालयों, कार्यालय/संस्थाओं में);
- (ङ) धार्मिक स्थानों पर खाद्य सेवा; और
- (च) पास-पड़ोस में टिफिन सेवा/डब्बा वाला।

1. सभी परिसरों के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियां

I. खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले क्षेत्र

जहां खाद्य पदार्थ तैयार किया जाता है, उन कमरों के लिए निम्नलिखित नियम लागू होंगे। जहां-कहीं किसी प्रकार का खाना पकाने या तलने का कार्य किया जा रहा हो, वहां रसोई के आकार के अनुसार समुचित धुआं निकालने की क्षमता सहित एक चिमनी कारबार प्रारंभ करने से पूर्व स्थापित करनी होगी।

II. हाथ धोने की सुविधाएं और प्रसाधन

(1) हाथ धोने के लिए चीनी-मिट्टी/जंगरोधी स्टील की बनी हुई वास-बेसिन, साबुन चलता हुआ गर्म और ठंडा पानी तथा हाथों को साफ करने के लिए और उन्हें स्वास्थ्यप्रद रूप से सुखाने की सुविधाओं सहित, प्रदान की जाएंगी। ग्राहकों के इस्तेमाल के लिए साफ और सूखे तौलिए रखे जाएंगे।

(2) कच्चे खाद्य पदार्थों और उपस्करों को धोने के लिए अलग-अलग हौदी (सिंक), जहां आवश्यक हो, प्रदान की जानी चाहिए।

(3) बर्तनों, क्राकरी और कटलरी की उचित रूप से सफाई को सुनिश्चित करने के लिए एक नलिका, डिटरजेंट और गर्म पानी मुहैया किया जाएगा और पोट और पेन्स को धोने के लिए अलग-अलग स्थान होगा।

(4) प्रसाधन पर्याप्त होने चाहिए और उनका रास्ता सीधे खाद्य पदार्थों वाले क्षेत्रों की तरफ नहीं होना चाहिए।

(5) बर्तनों और कच्चे खाद्य पदार्थों को धोने के लिए अलग-अलग हौदियां होंगी।

2. पोशाक बदलने की सुविधाएं

कर्मचारिवृंद को अपनी पोशाक बदलने के लिए सुविधाएं जहां आवश्यक हो, मुहैया की जानी चाहिए।

III. उत्तम खाद्य के लिए स्वास्थ्य संबंधी पद्धतियां

1. सफाई

- * खाद्य क्षेत्रों और उपस्करों को भिन्न-भिन्न कार्यों के बीच में, विशेषकर कच्चे खाद्य पदों की उठाई-धराई के पश्चात् साफ किया जाएगा।
- * यदि कोई व्यक्ति किसी प्रकार का खाद्य पदार्थ/पानी/ड्रिंक बिखेर देता है तो सतह को पूरी तरह से साफ किया जाएगा।
- * खाद्य कारबारकर्ता द्वारा एक व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम और अनुदेश विकसित किए जाने चाहिए।
- * खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम का कड़ाई से पालन करना चाहिए जिससे सतह और उपस्करों की सफाई, जब उनकी सफाई की आवश्यकता हो, सुनिश्चित की जा सके।

कार्यक्रम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होनी चाहिए :

- * किसी चीज की सफाई की जानी आवश्यक है।
- * अक्सर इनकी सफाई की कैसे आवश्यकता है।
- * सफाई कैसे की जानी चाहिए।

सफाई के लिए अनुदेशों से निम्नलिखित उपदर्शित होना चाहिए :

- * सफाई करने वाले किन उत्पादों का प्रयोग करना चाहिए।
- * इन उत्पादों को (कच्चे, पकाए हुए, पैक किए हुए खाद्य पदार्थों से दूर) को कैसे भंडारित और प्रयोग करना चाहिए।
- * इन उत्पादों को कितना प्रयोग करना चाहिए और कितना मिलाया जाना चाहिए।
- * इन्हें कितनी देर तक सतह पर लगा रहने दिया जाना चाहिए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

2. कच्ची सामग्री

(1) कच्ची सामग्री विश्वसनीय और ज्ञात व्यौहारियों से खरीदी जाएगी और दृश्यमान क्षय और दुर्गन्ध के लिए जांच-पड़ताल की जाएगी।

(2) सामग्रियों से ऐसे खाद्य संघटकों को अलग किया जाएगा जो स्पष्ट रूप से मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हैं।

(3) कोई भौतिक संकट और विजातीय पदार्थ संदूषण नहीं होना चाहिए।

(4) सभी कच्ची सामग्री की जांच-पड़ताल की जानी चाहिए और व्यक्तिगत तौर पर तथा पीने योग्य पानी से साफ की जानी चाहिए।

(5) कच्ची सामग्री उतनी मात्रा में खरीदी जानी चाहिए जितनी भंडारण/परिरक्षण की क्षमता है।

(6) पैकेजबंद कच्ची सामग्री की 'अवसान की तारीख' से पूर्व उत्तम' तारीख तक प्रयोग, पैकेजिंग संपूर्णता और भंडारण दशाओं की जांच-पड़ताल अवश्य की जानी चाहिए।

(7) उच्च जोखिम वाले खाद्य पदार्थों को मिलने वाला तापमान 5° सें. या इससे कम होना चाहिए।

(8) शीतित खाद्य को मिलने वाला तापमान - 18° सें. या कम होना चाहिए।

(9) कच्चे पेस्ट, सॉस आदि को खाद्य श्रेणी की सामग्री के बने उचित रूप से आवृष्ट आधानों में भंडारित किया जाएगा और फफूंद वृद्धि, खराबी आदि की नियमित जांच की जाएगी।

फलों और सब्जियों की तैयारी :

(1) ऐसे फलों और सब्जियों का प्रयोग किया जाना चाहिए जो प्रति-संदूषण से संरक्षित किए गए हैं और उचित रूप से संरक्षित रखे गए हैं।

(2) फलों और सब्जियों को उनके खराब भाग को हटाकर प्रयोग करना चाहिए।

(3) साबुत फलों और सब्जियों को काटने, अन्य संघटकों के साथ मिश्रित करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए। बिना पकाए हुए, खाने के लिए तैयार फलों और सब्जियों को काटने, छिलने या परोसने से पूर्व 50 पीपीएम क्लोरिनेटिड जल के साथ धोना चाहिए।

(4) फलों और सब्जियों को अनअवशोषित खाद्य श्रेणी की सामग्री से बने साफ उपकरणों/पात्रों से छिलना, निचोड़ना और/या काटा जाना चाहिए, जैसा उपयुक्त हो।

(5) पहले से तैयार किए गए फलों/सब्जियों को उचित रूप से ढके हुए खाद्य श्रेणी के आधानों में प्रशीतन में या प्रष्ठनगत उत्पाद के लिए उपयुक्त अधिकतम तापमान पर रखा जाना चाहिए।

मांसाहारी उत्पादों की तैयारी :

(1) कच्चे मांस और प्रसंस्कृत मांस को अन्य खाद्य पदार्थों, वस्तुओं और सतहों से अलग किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को प्रतिसंदूषण से बचाने के लिए कच्चे मांस और कुक्कुट तथा समुद्री उत्पादों के लिए अलग-अलग वस्तुओं (जैसे कटिंग-बोर्ड, तश्तरी, चाकू) तथा इन्हें तैयार करने के लिए अलग-अलग क्षेत्र का प्रयोग करना चाहिए।

(3) किसी अन्य क्रियाकलाप के पश्चात् कच्चे मांस या कुक्कुट या समुद्री उत्पादों को तैयार करने से पूर्व हाथों को अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।

(4) यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी मांसाहारी खाद्य उचित रूप से पकाए गए हैं।

(5) कच्चे मांस/कुक्कुट को तैयार करने के पश्चात् प्रयोग की गई सतहों को जीवाणुरोधक सफाई-कर्मक से धोया जाना चाहिए और पानी से उचित रूप से खंगालना चाहिए तथा स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(6) यह सुनिश्चित किया जाए कि शीतित उत्पाद उच्च जोखिम वाले खाद्यों के अधीन बिंदु सं. 10 के अनुसार द्रवित हों।

3. पकाया जाना (कुकिंग)

(क) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग किसी स्वीकार्य स्तर के खतरे, जो कच्चे खाद्य के स्तर पर उपस्थित हो सकता है, को नष्ट और कम करने के लिए पर्याप्त रूप से की जानी चाहिए।

(ख) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग पद्धतियों से यह सुनिश्चित होना चाहिए कि खाद्य पुनः संदूषित न हों।

(ग) शाकाहारी और मांसाहारी उत्पादों की तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग अलग-अलग की जाए।

(घ) खाद्य को बहुत अधिक नहीं पकाया जाना चाहिए जिससे कि रसायनिक खतरा हो जाए।

(ङ) जब कभी खाद्य को पकाया जाए या पुनः गर्म किया जाए, तो यह संपूर्ण रूप से गर्म होना चाहिए। यह विशेष रूप से आवश्यक है कि यह निश्चित किया जाए कि खाद्य संपूर्ण रूप से पक गया है क्योंकि खाद्य के मध्य में जीवाणु हो सकता है।

(च) खाद्य पकाने वाले तेल का पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

4. अवशीतन (चिलिंग)

(क) अर्ध पके या पूरी तरह से पके हुए भोजन और अन्य खाने के लिए तैयार खाद्यों जैसे तैयार किए गए सलाद और डेजर्ट जिनका शेल्फ जीवन कम है, को कमरे के तापमान में रखा हुआ नहीं छोड़ना चाहिए।

(ख) ऐसी खाद्य वस्तुएं जिन्हें ठंडा किया जाना आवश्यक है, उन्हें सीधे फ्रिज में रखना चाहिए।

(ग) परिदान के समय अभिशीतित खाद्य पर्याप्त शीतित होना चाहिए।

(घ) पकाए हुए खाद्य को यथासंभव शीघ्र ठंडा किया जाना चाहिए और फिर फ्रिज में रख देना चाहिए।

(ङ) अभिशीतित खाद्य को, तैयारी के दौरान लगने वाले कम-से-कम समय के सिवाय, फ्रिज से बाहर नहीं रखना चाहिए।

(च) फ्रिज और डिस्पले यूनिट पर्याप्त और अपेक्षा अनुसार शीतित होनी चाहिए।

(छ) नित्यवशति रूप में, फ्रिज को 5° से. पर नियत किया जाना चाहिए जिससे यह निश्चित हो सके कि खाद्य को शीतित अवस्था में रखा गया है। खाद्य को खराब होने और संदूषण से बचाने के लिए फ्रिज और डिस्पले यूनिट को अच्छी कार्य-दशा में बनाया रखा जाना चाहिए।

5. प्रति-संदूषण

प्रति-संदूषण से बचने के लिए निम्नलिखित बातें की जानी चाहिए :

(क) कच्चे खाद्य/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्यों को सभी समयों पर अलग-अलग रखा जाना चाहिए।

(ख) कच्चे मांस/कुक्कुट को छूने के पश्चात् हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए।

(ग) कार्य करने की सतहों, चोपिंग बोर्ड और उपकरणों को खाद्य तैयार करना आरंभ करने से पूर्व और इनको प्रयोग करने के पश्चात् अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए।

(घ) फल/सब्जियों/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए अलग-अलग चोपिंग बोर्ड और चाकुओं का प्रयोग करना चाहिए।

(च) फ्रिज में कच्चे मांस/कुक्कुट को खाने के लिए तैयार खाद्य के नीचे रखना चाहिए।

(छ) कच्चे मांस/कुक्कुट के लिए अलग फ्रिज रखा जाना चाहिए।

(झ) स्टाफ को इस बात की जानकारी दी जानी चाहिए कि प्रति-संदूषण से कैसे बचा जाए।

III. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

1. व्यक्तिगत स्वास्थ्य के उच्च स्तरमानों को बनाया रखा जाना चाहिए।

2. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मचारियों को अपने हाथों को उचित रूप से धोना चाहिए :

(क) खाद्य तैयार करने से पूर्व

(ख) कच्चे खाद्य या सामग्री को छूने के पश्चात्, विशेष रूप से मांस/कुक्कुट या अंडों को

(ग) अंतराल (ब्रेक) के पश्चात्

(घ) शौचालय का प्रयोग करने के पश्चात्

(ङ) कच्ची सामग्री या पात्रों/उपकरणों की सफाई के पश्चात्

3. खाद्य के साथ काम करने वाले स्टाफ को उपयुक्त साफ वस्त्र पहनने चाहिए और जहां आवश्यक हो, टोपी, साफा, मस्क-माउथ पहनने चाहिए और दस्ताने आदि का प्रयोग करना चाहिए।

4. खाद्य की उठाई-धराई और तैयारी करते समय खाद्य तैयार वाले क्षेत्र में गली में पहनने वाले जूते नहीं पहनने चाहिए।

5. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को खाद्य की सावधानीपूर्वक उठाई-धराई और पर्यावरणीय विगोपन से संरक्षा करनी चाहिए।

6. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को खाद्य की उठाई-धराई करते समय निम्नलिखित आदतों से बचना चाहिए :

(क) चबाना या तम्बाकू पीना,

(ख) पान या गम चबाना

(ग) चेहरे, जिह्वा, नाक, आंखों और शरीर के अंगों को छूना,

(घ) थूकना, जम्हाई लेना, खांसना आदि।

- (ड) नंगे हाथों से खाने के लिए खाद्य को छूना
- (च) एक ही समय में रूपए-पैसे और खाद्य को संभालना
- (छ) खाद्य तैयार करते समय घड़ी या जेवर न पहने।

7. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति चिकित्सीय दृष्टि से स्वस्थ और रोगमुक्त होने चाहिए।

IV. खाद्य का परिवहन और उठाई-धराई

(1) पकाए हुए/तैयार/प्रसंस्कृत खाद्य ले जाने के लिए प्रयुक्त किया जाने वाला यान/परिवहन साफ होना चाहिए, केवल इसी प्रयोजन के लिए होना चाहिए और कोई अन्य चीज नहीं ले जानी चाहिए।

(2) सूक्ष्म-जीव संवृद्धि से बचने के लिए परिवहन के लिए अपेक्षित समय न्यूनतम होना चाहिए।

(3) गर्म परोसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को सूक्ष्म जीव वृद्धि को निवारित करने के लिए कम-से-कम 60° सें. पर रखना चाहिए।

(4) ठंडे परोसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को व्याधि मूलक पदार्थ की वृद्धि से निवारित करने के लिए 5° सें. से नीचे रखना चाहिए।

(5) परिवहन के दौरान सभी खाद्यों को ढककर और इस प्रकार रखना चाहिए जिससे कि व्याधिमूलक पदार्थ या रोगविष विरचना को परिवहन में लगने वाले समय को नियंत्रित करके, तापमान नियंत्रण और सफाई आदि में सुरक्षित जल का प्रयोग करके सीमित किया जा सके।

(7) खाद्य की उठाई-धराई कम-से-कम होनी चाहिए। यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि पात्र, क्राकरी, कटलरी और विशेष रूप से खाद्य की उठाई-धराई/विक्रय करने वाले व्यक्तियों के हाथ साफ और स्वच्छ रहें।

(8) सभी फालतू खाद्य और अनुपयुक्त द्रवित खाद्य फेंक देना चाहिए।

(9) शीतागार में रखे जाने वाले खाद्य के एक समान शीतन को सुनिश्चित करने के लिए खाद्य को छोटी-छोटी मात्रा में वितरित कर देना चाहिए।

(10) यह सिफारिश की जाती है कि शुष्क, किण्वित और अम्लीकृत खाद्यों को भी ठंडे और शुष्क स्थान में भंडारित करना चाहिए।

(11) सभी पैकेजबंद खाद्य अर्थात् विसंक्रमित दुग्ध, बोतलबंद पेयों, डिब्बाबंद खाद्यों को परिवहन के दौरान, यह सुनिश्चित करने के लिए मुहरे अविचल और अक्षतिग्रस्त रहें, उचित रूप से भंडारित किया जाना चाहिए।

V. भंडारकरण

1. खाद्य सुरक्षा के प्रयोजन के लिए यह अति-आवश्यक है कि खाद्य को उचित रूप से भंडारित किया जाए। निम्नलिखित बातों को सुनिश्चित किया जाना चाहिए :

(क) खाद्यों को उचित तापमान पर पकाया, भंडारित और रखा जाना चाहिए।

(ख) कच्चे मांस/कुक्कूट को अन्य खाद्यों से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।

(ग) रेफ्रिजरेटर में शाकाहारी खाद्यों को सदैव मांसाहारी खाद्यों से ऊपर और पकाए हुए खाद्यों को पकाए नहीं गए खाद्यों के ऊपर अलग-अलग खानों में भंडारित किया जाना चाहिए।

(घ) खाद्य को कभी भी 'प्रयोग करने की तारीख' के पश्चात् प्रयोग नहीं करना चाहिए क्योंकि वह खाने के लिए सुरक्षित नहीं हो सकता है।

(ड) शीतित खाद्य के भंडारकरण का तापमान - 18° सें. या नीचे होना चाहिए।

(च) संभाव्य उच्च जोखिम वाले खाद्य के भंडारकरण का तापमान 5° सें. पर या इससे नीचे रहना चाहिए।

(छ) पकाया हुआ खाद्य जो बाद में खाया जाना है उसे तुरंत ठंडा किया जाना चाहिए और फ्रिज में रखना चाहिए - खाद्य को फ्रिज के अंदर रखने से पूर्व, तारीखवार तैयार किए गए खाद्य का अनुक्रम रखने के लिए स्टीकर का प्रयोग

करके या पहचान की किसी अन्य रीति में खाद्य पदार्थों के पैकेज या आधानों पर तारीख डालने की परिपाटी का प्रयोग किया जा सकता है और तदनुसार प्रयोग करके बर्बादी को कम किया जा सकता है।

(ज) कम शेल्फ अवधि के खाद्य का पहले प्रयोग किया जाना चाहिए।

(झ) खाद्य पैकेजों पर लगे भंडारकरण संबंधी अनुदेशों का पालन किया जाना चाहिए।

(ञ) शुष्क खाद्यों (जैसे खाद्यान्न और दालें) को निश्चित रूप से मुहर लगाने योग्य आधानों में तल के ऊपर भंडारित किया जाना चाहिए, जिससे उचित सफाई और नाशिकीटों से संरक्षित रह सके।

स्टाक आवर्तन

यह सुनिश्चित करने के लिए कि सबसे पुराना खाद्य सबसे पहले प्रयोग किया जाए, इसका नियम यह है कि पहले आया, पहले गया (एफआईएओ)। इससे बर्बादी को निवारित करने में सहायता मिलेगी।

VI. उच्च जोखिम वाले खाद्यों के लिए विशेष अपेक्षाएं

यह भाग चयनित रूप से खाद्य पदार्थों की कुछ ऐसी किस्मों से संबंधित है जो एचएसीसीपी के अनुसार उच्च जोखिम वाले हैं और विशेष ध्यान दिया जाना आवश्यक है। इसके अंतर्गत निम्नलिखित प्रकार के खाद्य आते हैं :

1. कटे हुए फल/सलाद, ताजे रस और पेय पदार्थ :

(1) कटे हुए ताजे फल/सब्जियों, या उनके रसों का तुरंत प्रयोग करना चाहिए। तथापि, भंडारकरण किया जाए तो केवल स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए पात्रों में केवल थोड़े समय के लिए प्रशीतन में भंडारित किया जाना चाहिए।

(2) पेयों में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य होना चाहिए।

(3) प्रयुक्त की जानी वाली बर्फ केवल पीने योग्य जल की बनी होनी चाहिए।

(4) खाद्य पदार्थों और पेयों को प्रयुक्त उसी आधान में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए जिसमें उपभोग के लिए आशयित बर्फ को भंडार किया जाता है।

(5) रस के सांद्रणों की किसी फफूंद-वृद्धि/रंग में परिवर्तन/गंध या बोतल में गैस बनने संबंधी नियमित रूप से जांच-पड़ताल की जानी चाहिए।

(6) रस निकालने वाली मशीन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और पानी से धोना चाहिए।

(7) रस इकट्ठा करने के लिए खाद्य श्रेणी के बने आधानों का प्रयोग किया जाना चाहिए।

(8) परोसने के लिए साफ और अविकल पात्रों/क्राकरी और कटलरी/व्ययन किए जाने योग्य वस्तुएं प्रयोग की जानी चाहिए।

2. कन्फैक्शनरी उत्पाद :

(1) तैयार कन्फैक्शनरी उत्पादों को वायुरूद्ध आधानों में रखना चाहिए और स्वास्थ्यप्रद रूप से प्रदर्शित किए जाने चाहिए।

(2) प्रयुक्त की जाने वाली क्रीम प्रशीतन में भंडारित की जाए।

(3) तैयार उत्पादों को उचित लेबलों के साथ अवसान की तारीख उपदर्शित करते हुए प्रशीतित किया जाना चाहिए।

(4) उत्पादों को उचित रूप से शीतित करने के पश्चात् उचित रूप से रैपरों/पैकटों में बंद किया जाना चाहिए।

(5) केवल अनुज्ञात खाद्य योज्यक (रंग, परिरक्षी, सुवासक) आदि प्रयोग किए जाने चाहिए।

3. मांस, कुक्कुट और मछली उत्पाद :

(1) मांसाहारी उत्पादों/कच्ची सामग्रियों को (शीतित उत्पादों का तापमान 5⁰ सें. या नीचे होना चाहिए तथा प्रशीतित उत्पादों का तापमान - 18⁰ सें. या नीचे होना चाहिए) को प्राधिकृत/अनुज्ञात वद्यशालाओं/विक्रेताओं से खरीदा जाना चाहिए।

- (2) प्रसंस्करण क्षेत्र को तत्परता से साफ और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।
- (3) मांस, कुककुट और समुद्री उत्पादों की तैयारी और प्रसंस्करण अलग-अलग होना चाहिए।
- (4) मांसाहारी उत्पादों को प्रयोग करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए।
- (5) मांसाहारी उत्पादों को, कम-से-कम 15 सैकेंड (75° सें. कोर तापमान) के लिए या किसी प्रभावी समय/तापमान नियंत्रण, उदाहरण के लिए 10 मिनट के लिए 65° सें. और 2 मिनट के लिए 70° सें., पर पूरी तरह से पकाया जाता है।
- (6) मांसाहारी उत्पादों को प्रशीतन (रेफ्रिजरेटर) में शाकाहारी उत्पादों से नीचे भंडारित किया जाना चाहिए।
- (7) कच्चे और पकाये हुए उत्पादों को ऊपरी सिरे पर पकाये हुए उत्पादों के साथ एक-दूसरे से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।
- (8) सभी प्रकार का कूड़ा-करकट/अपशिष्ट को खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्र से तुरंत हटा दिया जाना चाहिए।

4. दूध और डेयरी उत्पाद :

- (1) कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और कार्य के अंत में सभी उपस्करों और पात्रों को अच्छी तरह से धोना और पीने योग्य पानी में खंगालना चाहिए।
- (2) सभी मशीनी उपस्करों की नियमित रूप से सफाई, जांच-पड़ताल और अनुरक्षण किया जाना चाहिए।
- (3) सभी उत्पादों की खराबी/संदूषण और शेल्फ जीवन के लिए नियमित जांच-पड़ताल की जानी चाहिए।
- (4) कोई खराब/संदूषित उत्पाद तत्परता से हटाया और फेंक दिया जाना चाहिए।
- (5) दूध को स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद दशाओं में 5° सें. से नीचे तापमान पर प्राप्त करना चाहिए।
- (6) दूध और दुग्ध उत्पादों का तुरंत उपयोग किया जाना चाहिए या पास्तेरिकृत और प्रशीतित किया जाना चाहिए।

5. जल आधारित चटनियां, सॉस आदि

- (1) सभी फलों/सब्जियों को प्रसंस्करण से पूर्व अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।
- (2) साफ और निस्संक्रमित चोपिंग बोर्ड/पिसाई-पत्थर/ मशीन का प्रयोग करना चाहिए।
- (3) खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के व्यक्तिगत स्वास्थ्य को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है।
- (4) चटनियों में प्रयोग किया जाने वाला जल सुरक्षित और पीने-योग्य होना चाहिए।
- (5) यदि अपेक्षित हो तो, केवल अनुज्ञात खाद्य योजकों का प्रयोग किया जाना चाहिए और केवल सिफारिश की गई मात्रा में मिलाया जाना चाहिए।
- (6) खराब हो गए उत्पादों को खराबी (रंग/विन्यास/गंध में परिवर्तन) की पुष्टि हो जाने के पश्चात् तुरंत फेंक दिया जाना चाहिए।
- (7) सॉस और चटनियां साफ और स्वास्थ्यप्रद आधानों में समुचित रीति में पैक/भंडारित करनी चाहिए।
- (8) सॉस और चटनियों को भंडारित करने के लिए साफ और अविक्ल आधानों की प्रयोग करना चाहिए।
- (9) सॉस और चटनियां जब प्रयोग में न हों, रेफ्रिजरेटर में रखी जानी चाहिए।
- (10) क्षयशील/अनपकी चटनियों का तुरंत उपभोग किया जाना चाहिए।

6. कुकिंग के स्थान से विक्रय के स्थान तक परिवहन किए गए खाद्य

- (1) खाद्य को उपभोग से पूर्व 70° सें. तक पुनः गर्म किया जाना चाहिए।
- (2) खाद्य को पुनः गर्म करने के पश्चात् 4 घंटे के भीतर उपभोग कर लेना चाहिए।

7. ग्रेवि वाले खाद्य पदार्थ

(1) खाद्य उत्पादों को अभिदर्शन या विक्रय के दौरान दो घंटे से अधिक समय तक कमरे के तापमान पर नहीं रखा जाना चाहिए।

(2) लंबी अवधि के लिए भंडारकरण करने हेतु खाद्यों को रेफ्रिजरेटर में भंडारित किया जाना चाहिए या 60° से. या ऊपर तापमान पर गर्म रखा जाना चाहिए।

(3) पकाने पुनः गर्म करने/उबालने के पश्चात् पानी नहीं मिलाया जाना चाहिए।

8. फ्राई किए गए खाद्य

(1) खाद्य को तैयार करने, फ्राई करने आदि के लिए उचित क्वालिटी/ब्रांड के तेलों/ वसाओं का प्रयोग किया जाना चाहिए।

(2) केवल पैकेज बंद तेल का ही प्रयोग करें।

(3) यथा साध्य, उच्च परा-वसाओं के तेलों (जैसे वनस्पति) प्रयोग से बचना चाहिए।

(4) यथा साध्य, तेल को पुनः गर्म करने और पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

9. पकाने के बाद के मिश्रण

(1) पकाए हुए खाद्य में मिलाए जाने वाले संघटकों को अच्छी तरह से धोया/साफ किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को पकाने या पकाने के बाद मिश्रित किए जाने के पश्चात् तुरंत प्रयोग कर लेना चाहिए।

(3) गार्निश आदि, यदि खाद्य में मिलाए जाते हैं, तो ताजी, अच्छी तरह से धोयी गई और ताजी कटी सब्जियों से तैयार किए जाने चाहिए और तुरंत प्रयोग किए जाने चाहिए।

10. शीतित उत्पादों को द्रवीभूत करना

(1) शीतित उत्पादों को कुकिंग से ठीक पूर्व रेफ्रिजरेटर/माइक्रोवेव/कन्वेक्शन ओवन या पीने योग्य चलते हुए पानी में द्रवीभूत किया जाना चाहिए।

(2) एक समय पर खाद्य का केवल अपेक्षित भाग ही द्रवीभूत किया जाना चाहिए।

(3) द्रवीभूत उत्पादों का प्रयोग तुरंत किया जाना चाहिए और पुनः शीतित नहीं करना चाहिए या अभिशीतक (चिलर) में नहीं रखना चाहिए।

अध्याय 4

पैक करने और लेबल लगाने संबंधी विनियम

भाग 4.1 : पैक करना

विनियम 4.1.1 साधारण अपेक्षाएं :

(1) निम्नलिखित पदार्थ या धातु के बने हुए किसी पात्र या आधान का प्रयोग जब खाद्य को तैयार करने, पैक करने और भंडारकरण करने में किया जाए तब यह समझा जाएगा कि वह उसे मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाता है :-

(क) आधान जिसमें जंग लगी हो;

(ख) इनेमिलित आधान जो कट गए हों और जिनमें जंग लगी हो;

(ग) तांबे या पीतल के आधार जिनमें उचित रूप से कलई नहीं की गई हो;

(घ) एल्युमिनियम से बने आधान जो रासायनिक संयोजन में पात्रों के लिए ढलुआं एल्युमिनियम और एल्युमिनियम धातु के लिए विनिर्देश आई.एस. : 20 के या पात्रों के लिए पिटवां एल्युमिनियम और एल्युमिनियम धातु के लिए विनिर्देश आई.एस.: 21 के अनुसार नहीं है।

(2) प्लास्टिक सामग्री से बने ऐसे पात्र, जो निम्नलिखित भारतीय मानक विनिर्देशों के अनुरूप नहीं हैं, और जिनका उपयोग आंशिक या पूर्ण रूप से खाद्य सामग्रियों को पैक करने के लिए या उनके भंडारकरण के लिए सांघित्र या पात्र के रूप में किया जाता है, अर्थात्—

- (i) भारतीय मानक : 10146 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित पोलिथैलीन के लिए विनिर्देश);
- (ii) भारतीय मानक : 10142 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित स्टीरिन पोलिमर के लिए विनिर्देश);
- (iii) भारतीय मानक : 10151 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित पालिविनिल क्लोराइड (पीवीसी) के लिए विनिर्देश);
- (iv) भारतीय मानक : 10910 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित पालिप्रापलिन के लिए विनिर्देश);
- (v) भारतीय मानक : 11434 (खाद्य सामग्री के संपर्क से आयोनोमर रेजिन के लिए विनिर्देश);
- (vi) भारतीय मानक : 11704 एथिलीन ऐक्रिलिक अम्ल (ईएए) सहबहुलक के लिए विनिर्देश;
- (vii) भारतीय मानक : 12252 पॉली एल्कलीन टेरैफथेलेट्स (पीईटी) के लिए विनिर्देश;
- (viii) भारतीय मानक : 12247 नाइलॉन 6 बहुलक के लिए विनिर्देश;
- (ix) भारतीय मानक : 13601 एथीलेन विनिलैडि ऐसिटेट (ईवीए);
- (x) भारतीय मानक : 13576 एथीलेन मेथा ऐक्रिलिक एसिड (ईएमएए);
- (xi) टिन और प्लास्टिक से बने आधानों का एक बार प्रयोग किए जाने के पश्चात् खाद्य तेलों और वसाओं को पैक करने के लिए पुनः प्रयोग नहीं किया जाएगा;

परंतु तांबे के बने पात्र या आधान यद्यपि उन पर उचित कलई नहीं है, चीनी कन्फैक्शनरी या वाष्पशील तेलों को तैयार करने के लिए उपयोग किए जा सकेंगे और ऐसे पात्रों या आधानों का मात्र उपयोग चीनी कन्फैक्शनरी या वाष्पशील तेल को मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाने वाला नहीं माना जाएगा।

(3) डिब्बाबंद उत्पादों के लिए पैक करने संबंधी साधारण अपेक्षाएं

- (i) सभी आधान मजबूती से पैक और मुहरबंद किए जाएंगे;
- (ii) डिब्बों का बाह्य भाग बड़ी खरोचों से मुक्त होगा;
- (iii) डिब्बे रिसाव रहित होंगे।

विनियम 4.1.2 : उत्पाद की विनिर्दिष्ट अपेक्षाएं

(1) दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

(क) ताप उपचारित दूध और दुग्ध उत्पाद के आधानों की बोटलबंदी और भराई यांत्रिक रूप से की जाएगी और आधानों को यंत्रवत मुहरबंद किया जाएगा।

(ख) डेयरी उत्पादों के लिए लपेटन या पैकिंग का पुनःप्रयोग सिवाय वहां के नहीं किया जाएगा, जहां आधान इस प्रकार के हैं कि इन्हें भलीभांति साफ और विसक्रामित करने के पश्चात् पुनः प्रयोग किया जा सकता है।

(ग) मुहरबंदी भराई के अव्यवहित पश्चात् उस स्थापन में की जाएगी जिसमें पेय दूध या द्रव दुग्ध आधारित उत्पादों का तापीय उपचार किया गया है और ऐसे मुहरबंदी यंत्र से की जाएगी जो यह सुनिश्चित करता है कि दूध किसी बाह्य जनित प्रतिकूल प्रभाव से संरक्षित है। मुहरबंदी यंत्र इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि जब एक बार आधान को खोल दिया गया है, तो खोले जाने का साक्ष्य स्पष्ट बना रहता है और जांच-पड़ताल करना आसान है।

(घ) पैक करने के अव्यवहित पश्चात् डेयरी उत्पादों को भंडारकरण के लिए बनाए गए कमरों में रखा जाएगा।

(2) खाद्य तेल/वसा के लिए पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

खाद्य तेलों और वसाओं को पैक करने के लिए टिन के आधानों के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त की गई चहर(प्लेट) समय-समय पर यथा संशोधित बी.आई.एस. मानक संख्यांक 1993 या 13955 या 9025 या 13954 में अंतर्विष्ट प्रथम श्रेणी

गुणवत्ता के मानकों के अनुरूप होगी और खाद्य तेलों और वसाओं को पैक करने के लिए टिन के आधानों की बाबत समय-समय पर यथा संशोधित भारतीय मानक सं. 10325 या 10339 के अनुरूप होगी।

(3) फलों और शाक उत्पादों के लिए पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

(i) प्रत्येक आधान जिसमें कोई फल उत्पाद पैक किया जाता है, को इस प्रकार मुहरबंद किया जाएगा कि इसे अनुज्ञप्ति संख्यांक को नष्ट किए बिना न खोला जा सकता हो तथा बोतल के ऊपरी सिरे या गरदनी पर विनिर्माता का विशेष पहचान चिह्न प्रदर्शित किया जाए।

(ii) डिब्बाबंद फलों, रसों और शाकों के लिए उपयुक्त प्रकार की टिन की चद्दर से बने हुए सेनीटरी टॉप डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे।

(iii) बोतलबंद फलों, रसों और शाकों के लिए केवल ऐसे मर्तबान प्रयोग किए जाएंगे जिन्हें वायुरुद्ध मुहरबंद किया जा सकता हो।

(iv) रसों, स्कवैशों, क्रश, शक्तिवर्धकों, शर्बतों, जौ के पानी और अन्य पेय मजबूती से मुहरबंद साफ बोतलों में पैक किए जाएंगे। जब इन उत्पादों को जमाकर और प्रशीतित रूप में विक्रय किया जाए तो इन्हें उपयुक्त कार्टूनों में पैक किया जाएगा। रसों और गूदों को जब सल्फाइड किया जाए तो इन्हें लकड़ी के आधानों में पैक किया जा सकेगा।

(v) परिरक्षी, जैम, जैली और मर्मलेड को पैक करने के लिए नए डिब्बे, साफ मर्तबान, नए कनस्तर, बोतल, चीनी मिट्टी के मर्तबान, एल्युमिनियम के आधानों का प्रयोग किया जा सकेगा और इन्हें मजबूती से मुहरबंद किया जाएगा।

(vi) अचार के लिए साफ बोतलें, मर्तबान, लकड़ी के बने पीपे, टिन के आधान जिसके अंदर 250 गेज का पालिथीन अस्तर लगा हो या रोगनयुक्त डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे।

(vii) टमाटर की चटनी और सॉस के लिए साफ बोतलें प्रयोग की जाएंगी। यदि एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होती है, तो ऊपर से खुलने वाले सेनीटरी डिब्बे प्रयोग किए जा सकेंगे।

(viii) डिब्बाबंद फल और छिलके तथा सूखे फल और साब्जियां कागज के थैलों, गत्ते या लकड़ी के डिब्बों, नये टिनों, बोतलों, मर्तबानों, एल्युमिनियम और अन्य उपयुक्त अनुमोदित आधानों में पैक किए जा सकते हैं।

(ix) फल और शाक उत्पाद अपूर्तिक और भारतीय मानक ब्यूरो द्वारा अधिकथित किए गए मानकों के समरूप अच्छी श्रेणी की गुणवत्ता की नम्य पैकिंग सामग्री में भी पैक किए जा सकते हैं।

(4) डिब्बाबंद मांस उत्पादों को पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

(i) उपयुक्त प्रकार की टिन की चद्दर से बने नए सेनीटरी टॉप डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे। डिब्बों पर अंदर की तरफ रोगन किया जाएगा और उन्हें भरने के पश्चात् वायुरुद्धतः मुहरबंद किया जाएगा। प्रयोग किया गया रोगन सल्फर प्रतिरोधक होगा और वसा या लवण में विलेय नहीं होगा।

(ii) सुअर मध्याह्न भोजन मीट (पोर्क लंचन मीट) को भरने के लिए प्रयोग किए जाने वाले डिब्बों को भरने से पहले आंतरिक रूप से खाद्य जिलेटिन, सुअर की चर्बी से आलेपित या वनस्पति से बने पार्चमेंट से आस्तरित किए जाएंगे।

(iii) वायुरुद्धतः मुहरबंद आधानों में पैक किए गए मांस उत्पादों को भंडारकरण और परिवहन की वाणिज्यिक दशाओं के अधीन खराब होने से बचाने के लिए प्रसंस्कृत किया जाएगा।

(5) पेय जल (पैकेजबंद और खनिज जल) को पैक करने संबंधी अपेक्षाएं :

यह भा. मा. 10146 के अनुरूप पालीएथिलीन (पी.ई.) या भा. मा. 10151 के अनुरूप पालिविनायल क्लोराइड (पी. वी.सी.) या भा. मा. 12252 के अनुरूप पालीएल्काईलीक टैरोफ्थालेट (पीईटी और पीबीटी) या भा. मा. 10910 के अनुरूप पाली प्रोपाएलीन या खाद्य श्रेणी पाली कार्बोनेट से बनाई गई स्वच्छ, जीवाणु रहित, रंगहीन, पारदर्शी और गड़बड़ न की जा सकने वाली बोतलों/आधानों में या जीवाणुरहित कांच की ऐसी बोतलों में जो जल के संभावित अपमिश्रण या संदूषण का निवारण करने के लिए उपयुक्त हों, पैक किया जाएगा।

प्लास्टिक मूल की सभी पैकेजिंग सामग्रियां विहित संपूर्ण अभिगामी और रंजक अभिगामी सीमाओं के अनुरूप होंगी।

भाग 4.2 : लेबल लगाना**विनियम 4.2.1 : सामान्य अपेक्षाएं**

(1) प्रत्येक पूर्व-पैक किए गए खाद्य पर एक लेबल लगा होगा और जब तक इन विनियमों में अन्यथा उपबोधित न किया जाए, इन विनियमों के अधीन यथा अपेक्षित जानकारी अंतर्विष्ट होगी;

(2) लेबल की विशिष्टियां या घोषणा की भाषा :

ऐसी घोषणा की विशिष्टियां जिन्हें इन नियमों के अधीन लेबल पर विनिर्दिष्ट किए जाने की अपेक्षा की गई है, अंग्रेजी या हिंदी देवनागरी लिपि में होगी :

परंतु इसमें अंतर्विष्ट कोई भी बात इस विनियम के अधीन अपेक्षित भाषा के अतिरिक्त किसी अन्य भाषा के प्रयोग को निवारित नहीं करेगी।

(3) पूर्व-पैक किए गए खाद्य को किसी लेबल पर या ऐसी किसी अन्य रीति में वर्णित या प्रस्तुत नहीं किया जाएगा जो मिथ्या, खामक या कपटपूर्ण है या इससे इसकी प्रकृति के बारे में किसी प्रकार से गलत प्रभाव पैदा होने की संभावना है;

(4) पूर्व-पैक किए गए खाद्यों पर लेबल ऐसी रीति में लगाया जाएगा कि वे आधान से अलग नहीं हो सकेंगे;

(5) लेबल पर की अंतर्वस्तुएं स्पष्ट, प्रमुख रूप से प्रदर्शित, अमिट तथा खरीद और प्रयोग की सामान्य दशाओं में ग्राहक द्वारा आसानी से पठनीय होंगी; और

(6) जहां आधान को आवरण से आवृत्त किया गया है तो आवरण पर आवश्यक जानकारी दी जाएगी या आधान पर लगा लेबल बाह्य आवरण में से आसानी से पठनीय होगा और यह इसके द्वारा ढका हुआ नहीं होगा।

विनियम 4.2.2 : पूर्व-पैक किए गए खाद्यों पर लेबल लगाना

(1) प्रत्येक खाद्य पैकेज पर लगे लेबल पर निम्नलिखित जानकारी दी जाएगी;

(2) **खाद्य पदार्थ का नाम :** खाद्य पदार्थ के नाम के अंतर्गत पैकेज में रखे गए खाद्य पदार्थ का व्यापार नाम या वर्णन भी आएगा।

(3) **संघटकों की सूची :** एकल संघटक खाद्य पदार्थों के सिवाय, संघटकों की सूची निम्नलिखित रीति में लेबल पर घोषित की जाएगी :

(क) संघटकों की सूची का एक उपयुक्त नाम दिया जाएगा, जैसे “संघटक” शब्द;

(ख) उत्पाद के विनिर्माण के समय, इसमें प्रयुक्त संघटकों के नाम, यथास्थिति, उनकी संरचना में भार या प्रबलता के अनुसार अवरोही क्रम में सूचीबद्ध किए जाएंगे;

(ग) संघटकों की सूची में दिए गए संघटकों के लिए एक विनिर्दिष्ट नाम प्रयोग किया जाएगा;

परंतु संबंधित वर्गों के अंतर्गत आने वाले संघटकों के लिए निम्नलिखित वर्ग नामों का प्रयोग किया जाएगा, अर्थात् -

वर्गों का नाम	वर्ग नाम
खाद्य वनस्पति तेल	खाद्य वनस्पति तेल/खाद्य
खाद्य वनस्पति वसा	वनस्पति वसा अथवा हाइड्रोजनीकृत या आंशिक रूप से हाइड्रोजनीकृत तेल, दोनों।
पशु वसा/ दुग्ध वसा से भिन्न तेल	वसा के स्रोत का नाम दें। पोर्क वसा, लार्ड और गोमांस वसा या इनके सत्तव विनिर्दिष्ट नाम से घोषित किए जाएंगे।

वर्गों का नाम	वर्ग नाम
रासायनिक रूप से रूपांतरित स्टार्चों से भिन्न स्टार्च	स्टार्च
सभी प्रकार की मछलियां, जहां अन्य खाद्य के अवयव मछली के हैं, परंतु ऐसे खाद्य के लेबल और प्रस्तुति पर मछली की किस्म का उल्लेख नहीं किया जाता है।	मछली
सभी प्रकार के कुक्कुट मांस, जहां किसी अन्य खाद्य के अवयव ऐसे मांस से बने हैं, परंतु ऐसे खाद्य के लेबल और प्रस्तुति पर कुक्कुट मांस के विनिर्दिष्ट प्रकार का उल्लेख नहीं किया जाता है।	कुक्कुट मांस
सभी प्रकार के चीज, जहां चीज या चीज के मिश्रण से अन्य खाद्य के अवयव बने हैं, परंतु लेबल और प्रस्तुति पर किसी विनिर्दिष्ट प्रकार के चीज का उल्लेख नहीं किया जाता है।	चीज
सभी प्रकार के मसाले और गर्म मसाले तथा उनके सत्व मसाले और गर्म मसाले या मिश्रित मसाले/ गर्म मसाले, जैसा समुचित हो	
सभी प्रकार के गोंद या चुड़ंगम के लिए गोंद आधार के विनिर्माण में प्रयुक्त होने वाली विनिमित्तियां गोंद आधार	(गम बेस)
निर्जल डेक्सट्रोस और डेक्सट्रोस मोनोहाइड्रेट	डेक्सट्रोस या ग्लूकोज
सभी प्रकार के केसिनेट	केसिनेट
सम्पीडक, निष्कर्षित या परिष्कृत कोका बटर	कोका बटर
सभी क्रिस्टलीकृत फल	क्रिस्टलीकृत फल
एकमात्र रूप से दूध से व्युत्पन्न सभी दुग्ध और दुग्ध उत्पाद	दुग्ध ठोस
कोका बीन, कोका-निब, कोकामास, कोका प्रेस केक, कोका चूर्ण (परिष्कृत/अपरिष्कृत)	कोका ठोस

परंतु यह और कि पोर्क वसा, लार्ड और बीफ वसा या इनके सत्व इनके विनिर्दिष्ट नाम से घोषित किए जाएंगे।

(घ) जहां कोई संघटक स्वतः दो या दो से अधिक संघटकों का उत्पाद है, ऐसे संयोजित संघटकों को संघटकों की सूची में घोषित किया जाएगा, और इसके अवयवों की एक सूची, कोष्ठक में, यथास्थिति भार या प्रबलता के अवरोही क्रम में संलग्न की जाएगी;

परंतु जहां कोई संयोजित संघटक, खाद्य के पांच प्रतिशत से कम है, वहां खाद्य योज्यक के सिवाय, संयोजित अवयवों की अवयव सूची को घोषित करना आवश्यक नहीं है।

(ङ) मिलाया गया जल संघटकों की सूची में घोषित किया जाएगा सिवाय उन मामलों के जहां जल अवयव का ही भाग है जैसे लवण, सिरप या शोरबा और मिश्रित खाद्य में उपयोग किया गया है और अवयवों की सूची में घोषित किया गया है।

परंतु विनिर्माण के अनुक्रम में वाष्पित हो गए जल या अन्य वाष्पशील अवयवों को घोषित करने की आवश्यकता नहीं है;

परंतु यह और कि निर्जलित या संघनित खाद्य, जिन्हें जल मिलाकर पुनः निर्मित किया जाना आशयित है, के मामले में ऐसे पुनः निर्मित खाद्य के संघटकों को यथास्थिति, भार या प्रबलता के अवरोही क्रम में घोषित किया जाएगा और उत्पाद के संघटक, “जब लेबल के निदेशों के अनुसार उत्पाद तैयार किया गया” जैसा कोई कथन अंतर्विष्ट होगा।

(च) मिश्रण या संयोजन के रूप में बेचे गए खाद्य के प्रत्येक पैकेज पर खाद्य के विनिर्माण के समय प्रयुक्त किए गए संघटक (मिश्रित संघटकों या संघटकों के प्रवर्गों सहित) की प्रतिशतता प्रकट की जाएगी, यदि ऐसा अवयव -

(i) शब्दों या चित्रों या लेखाचित्रों द्वारा लेबल पर यथा मौजूद होने पर बल देता है; या

(ii) खाद्य के नाम के अंतर्गत नहीं है किंतु खाद्य की विशेषता बताने के लिए अनिवार्य है और ग्राहकों द्वारा खाद्य में मौजूद होने की प्रत्याशा की जाती है, यदि संघटक की मात्रा संबंधी घोषणा से ग्राहक भ्रमित होता है या उसे धोखा होता है।

परंतु जहां संघटक सुवासक के रूप में उपयोग किया गया है, वहां ऐसे अवयव की घोषणा करना अपेक्षित नहीं है :

परंतु यह और कि जहां यथा अपेक्षित लेबल पर निर्गमित कुल भार को उपदर्शित किया गया है या ऐसे खाद्य उत्पादों की दशा में, जहां इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट उपबंध किए गए हैं या जहां ग्राहक की जानकारी और प्रयोग के लिए किसी परिवेषण सुझाव का चित्रात्मक निरूपण किया गया है, तो ऐसे संघटक को प्रकट किया जाना अपेक्षित है।

परंतु यह भी कि किसी ऐसी बोतल की दशा में, जिसमें तरल दूध या ऐसा तरल पेय है जिसमें एक संघटक के रूप में दूध, मृदुपेय, कार्बनिकृत जल या परोसने के लिए तैयार फल पेय अंतर्विष्ट है, तो फल लुगदी और फल रस मिलाए जाने के बारे में घोषणाएं अनिवार्यतः बोतल के ऊपर की जाएंगी।

(4) पोषणकारी जानकारी - उत्पाद की प्रति 100 ग्राम या प्रति 100 मि.लि. या प्रति सहवग पोषणकारी जानकारी या पोषणकारी तथ्य निम्नलिखित को अंतर्विष्ट करते हुए लेबल पर दी जाएगी :

(i) ऊर्जा मान, कैकैल में;

(ii) प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट (शर्करा की मात्रा विनिर्दिष्ट की जाए) और वसा, ग्राम (ग्रा.) में;

(iii) किसी ऐसे अन्य पोषक तत्व की मात्रा जिसके लिए कोई पोषण या स्वास्थ्य संबंधी दावा किया जाता है :

परंतु जहां वसायुक्त अम्लों की मात्रा या प्रकार या कोलेस्ट्रॉल की मात्रा से संबंधित दावा किया जाता है, वहां संतृप्त (सेच्युरेटेड) वसायुक्त अम्लों, मोनोअनसेच्युरेटेड वसायुक्त अम्लों की मात्रा को ग्राम (ग्रा.) में घोषित किया जाएगा और परा-वसायुक्त अम्ल की मात्रा ग्राम (ग्रा.) में ऊपर अनुबंधित अन्य अपेक्षा के अतिरिक्त घोषित की जाएगी;

जहां कहीं विटामिनों और खनिजों की संख्यात्मक जानकारी घोषित की जाती है, तो इसे मीट्रिक इकाई में अभिव्यक्त किया जाएगा;

जहां पोषण संबंधी घोषणा प्रति सहवग की जाती है, वहां मात्रा ग्राम (ग्रा.) या मिलीलिटर (मि.लि.) में निर्देश के लिए सर्व किए जाने वाले साधन के अतिरिक्त सम्मिलित की जाएगी;

परंतु :

(i) ऐसे खाद्यों की दशा में पोषणकारी जानकारी देना आवश्यक नहीं हो सकेगा : जैसे अपरिष्कृत कृषि संबंधी वस्तुएं जैसे गेहूं, चावल, अनाज, मसाले, मसाला मिश्रण, जड़ी-बुटियां, गर्म मसाले, टेबुल नमक, चीनी, गुड़, या अपौष्टिक पदार्थ जैसे विलेय चाय, काफी, विलेय काफी, काफी-कासनी मिश्रण, पैकेज बंद पेय जल, पैकेजबंद खनिज जल, एल्कोहाली पेय या फल और सब्जियां, प्रसंस्कृत और पूर्व पैक की गई वर्गीकृत सब्जियां, फल, सब्जियां और ऐसे उत्पाद जिनमें एकल संघटक है, अचार, पापड़, या तुरंत उपभोग के लिए परोसे जाने वाले खाद्य जैसे अस्पतालों, होटलों में या भोजन सेवा प्रदान करने वाले विक्रेताओं या हलवाइयों द्वारा परोसे जाते हैं, या थोक में भेजे गए ऐसे खाद्य जो उसी रूप में उपभोक्ताओं को विक्रय के लिए नहीं हैं।

(ii) लेबल पर घोषित किए गए पोषक तत्वों की मात्रा का पालन स्थापित परिपाटियों के अनुसार किया जाएगा।

स्पष्टीकरण : इस उपबंध के प्रयोजन के लिए, विश्लेषण के समय, घोषित किए गए पोषक तत्वों की मात्रा की दशा में खाद्य के शोल्फ में रखे जाने की अवधि, भंडारकरण, और खाद्य की अंतर्निहित प्रकृति को ध्यान में रखते हुए सम्यक् विचार किया जाएगा;

(iii) ऐसे खाद्य, जिनमें हाइड्रोजनीकृत वनस्पति वसाओं या बेकरी खस्ताहार का प्रयोग किया जाता है, के लेबल पर यह घोषणा की जाएगी कि हाइड्रोजनीकृत वनस्पति वसाओं या बेकरी खस्ताहार प्रयोग किए गए हैं - अवसायुक्त पदार्थ अंतर्विष्ट हैं;

परंतु यह और कि 'अवसामुक्त' होने संबंधी कोई स्वास्थ्य दावा ऐसी दशाओं में किया जाएगा जहां ट्रांस वसा 0.2 ग्राम प्रति परोसे गए खाद्य से कम है और 'सच्यूरैटिड वसा मुक्त' का दावा ऐसे मामलों में किया जाएगा जहां सच्यूरैटिड वसा 0.1 ग्राम प्रति 100 ग्राम या 100 मि.लि. खाद्य से अधिक नहीं है।

विनियम 4.2.2(4) के प्रयोजन के लिए :

(i) "स्वास्थ्य दावे" से ऐसा अभ्यावेदन अभिप्रेत है जिसमें यह कथन, सुझाव या विवक्षा है कि किसी खाद्य या उस खाद्य के किसी संघटक और स्वास्थ्य के बीच कोई संबंध विद्यमान है और इसमें ऐसे पोषण संबंधी दावे भी सम्मिलित हैं जिनमें शरीर की वृद्धि, विकास और सामान्य क्रियाओं में पोषक तत्व की क्रियात्मक भूमिका का कुल खुराक के संदर्भ में शरीर की सामान्य क्रियाओं या जैविक क्रियाकलापों पर खाद्य या इसके संघटक के उपभोग के विशिष्ट फायदाप्रद प्रभाव से संबंधित अन्य क्रियाशील दावों का उल्लेख है और ऐसे दावे स्वास्थ्य के प्रति सकारात्मक सहयोग या क्रिया में सुधार करने या स्वास्थ्य को रूपांतरित अथवा परिरक्षित करने से संबंधित हैं, या कुल खुराक के संदर्भ में, किसी खाद्य या खाद्य के संघटक के उपभोग से रोग के जोखिम को कम करने, किसी रोग के बढ़ने के जोखिम को कम करने या स्वास्थ्य संबंधी दशा से संबंधित दावा किया गया है;

(ii) "पोषणकारी दावा" से ऐसा कोई अभ्यावेदन अभिप्रेत है जिसमें यह कथन, सुझाव या विवक्षा है कि खाद्य में ऐसे पोषक गुण हैं जो केवल ऊर्जा ही नहीं बढ़ाते अपितु इसमें प्रोटीन, वसा और कार्बोहाइड्रेट, विटामिन और खनिज भी हैं।

(iii) स्वास्थ्य दावे के संदर्भ में "जोखिम कमी" से किसी रोग या स्वास्थ्य संबंधी दशा के लिए किसी बड़े जोखिम कारक में महत्वपूर्ण रूप से परिवर्तन होना अभिप्रेत है;

परंतु यह और कि तारीख 19 मार्च, 2009 या इसमें इसके पश्चात् ऐसे पेयों को पैक करने के लिए विनिर्मित और प्रयोग की जाने वाली वापिस किए जाने योग्य कांच की नई बोतल पर ये घोषणाएं बोतल पर ही की जाएंगी।

(5) शाकाहारी / मांसाहारी घोषणा :

(i) यह उपदर्शित करने के लिए कि यह उत्पाद मांसाहारी खाद्य पदार्थ है, प्रत्येक "मांसाहारी" खाद्य पदार्थ के पैकेज पर इसमें नीचे अनुबंधित अनुसार एक प्रतीक और रंग कोड द्वारा इस आशय की एक घोषणा की जाएगी। इस प्रतीक में भूरे रंग से भरा हुआ एक वृत्त होगा जिसका व्यास विनियम 4.2.2(5)(iv) में उल्लिखित तालिका में विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार से कम नहीं होगा जो वृत्त के व्यास के दुगने किनारे वाली भूरी बाह्य रेखा वाले वर्ग के भीतर होना चाहिए जैसा कि नीचे उपदर्शित है :



भूरा रंग

(ii) जहां किसी खाद्य पदार्थ में केवल अंडा एक मांसाहारी संघटक के रूप में अंतर्विष्ट होगा तो वहां विनिर्माता, पैककर्ता अथवा विक्रेता उक्त प्रतीक के अलावा इस आशय की एक घोषणा करेगा।

(iii) यह उपदर्शित करने के लिए कि यह उत्पाद शाकाहारी खाद्य पदार्थ है, प्रत्येक "शाकाहारी" खाद्य पदार्थ के पैकेज पर इसमें नीचे अनुबंधित अनुसार एक प्रतीक और रंग कोड द्वारा इस आशय की एक घोषणा की जाएगी। इस प्रतीक में हरे रंग से भरा हुआ एक वृत्त होगा जिसका व्यास उल्लिखित तालिका में विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार से कम नहीं होगा जो वृत्त के व्यास के दुगने किनारे वाली भूरी बाह्य रेखा वाले वर्ग के भीतर होना चाहिए जैसा कि नीचे उपदर्शित है :



हरा रंग

(iv) लोगो का आकार

क्र. सं.	मूल प्रदर्शन पैनल का क्षेत्र	व्यास का न्यूनतम आकार मि.मी. में
1.	100 से.मी. वर्ग तक	3
2.	100 से.मी. वर्ग से ऊपर 500 से. मी. वर्ग तक	4
3.	500 से.मी. वर्ग से ऊपर 2500 से.मी. वर्ग तक	6
4.	2500 से.मी. वर्ग से ऊपर	8

(क) यह प्रतीक :

(i) मूल प्रदर्शन पैनल पर विषम पृष्ठभूमि वाले पैकेज;

(ii) उत्पाद के नाम अथवा ब्रांड के बिल्कुल नजदीक;

(iii) लेबलों, आधानों, पम्फलेटों, इश्तहारों, किसी भी प्रचार माध्यम के विज्ञापनों पर प्रमुख रूप से प्रदर्शित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि **विनियम 4.2.2(4)** के उपबंध खनिज जल या पैकेजबंद पेय जल या कार्बनिकृत जल या तरल और चूर्णित दूध के बारे में लागू नहीं होंगे।

(6) खाद्य योज्यकों (फुड एडेटिव्स) की घोषणा :

(i) खाद्य पदार्थों में साधारणतया प्रयोग के लिए अनुमत खाद्य योज्यकों की सूचियों में अपने-अपने वर्गों के अंतर्गत आने वाले और प्रकट खाद्य योज्यकों के लिए विशिष्ट नाम या मान्यताप्राप्त अंतरराष्ट्रीय संख्यात्मक पहचान सहित निम्नलिखित वर्ग नाम प्रयोग किए जाएंगे :

अम्लता विनायमक, अम्ल, प्रतिपिण्डक, एंटीफोमिंग कारक, प्रतिआक्सीकारक, बल्किंग कारक, रंग, रंग अवरोधन कारक, पायसीकारक, पायसकारी लवण, फर्मिंग एजेंट, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट, सुवास वर्धक, फेनरोधी कारक, जेलिंग एजेंट, ग्लेजिंग एजेंट, प्रच्छादक, परिरक्षी, प्रणोदक, रेजिंग एजेंट, स्थायीकारक, मधुकारक, प्रगाढ़क।

(ii) रंगों और/या सुवासों (फ्लेवर्स) का मिलाया जाना-

(क) बाहर से मिलाए गए रंजक पदार्थ का उल्लेख लेबल पर किया जाना - जहां किसी खाद्य पदार्थ में बाहर से रंजक पदार्थ मिलाया गया हो, वहां इस प्रकार रंजित खाद्य के किसी पैकेज से संलग्न लेबल पर संघटकों की सूची के ठीक नीचे मोटे अक्षरों में निम्नलिखित कथन संप्रदर्शित किया जाएगा, अर्थात् -

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक रंग है/हैं

या

इसमें अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग है/हैं

या

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक और संश्लिष्ट खाद्य रंग है/हैं

टिप्पण : परंतु जहां ऐसा कथन संप्रदर्शित किया जाता है, तो संघटकों की सूची में उत्पाद में प्रयुक्त रंग का उल्लेख करना आवश्यक नहीं है।

(ख) बाहर से मिलाए गए सुवासकों का उल्लेख लेबल पर किया जाना :

जहां किसी खाद्य पदार्थ में बाहर से कोई सुवासक मिलाया गया हो, वहां इस प्रकार सुवासित खाद्य के किसी पैकेज से संलग्न लेबल पर संघटकों की सूची के ठीक नीचे मोटे अक्षरों में निम्नलिखित कथन लिखा जाएगा :

इसमें मिलाया गया सुवासक अंतर्विष्ट है

[विनियम 6.1.9(1) के अनुसार सुवासक कारक का प्रकार विनिर्दिष्ट करें]

(ग) उत्पाद में रंग और सुवासक दोनों का उपयोग किए जाने की दशा में, इस प्रकार रंजित और सुवासित खाद्य के किसी पैकेज से संलग्न लेबल पर संघटकों की सूची के ठीक नीचे मोटे अक्षरों में निम्नलिखित मिश्रित कथनों में से कोई कथन संप्रदर्शित किया जाएगा, अर्थात् :

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक रंग और मिलाए गए सुवासक हैं

या

इसमें अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग और मिलाए गए सुवासक हैं

या

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक और संश्लिष्ट खाद्य रंग तथा मिलाए गए सुवासक हैं

परंतु कृत्रिम सुवासित पदार्थों की दशा में, लेबल पर सुवासक के सामान्य नाम की घोषणा की जाएगी, किंतु प्राकृतिक सुवासित पदार्थों या प्राकृतिक तद्रूप सुवासित पदार्थों की दशा में, सुवासकों के वर्ग नाम का लेबल पर उल्लेख किया जाएगा और यह **विनियम 4.2.2(6)(ii)** के अधीन यथा विनिर्दिष्ट लेबल घोषणा की अपेक्षा का पालन करेगा।

(घ) जब रंगों और/या सुवासकों के मिलाए जाने के बारे में कथन इन विनियमों के **विनियम 4.2.2(6)(ii)** और **विनियम 6.2.1** के अनुसार लेबल पर संप्रदर्शित किया जाता है, तो संघटकों की सूची में इन रंगों और/या सुवासकों के मिलाए जाने का उल्लेख करना आवश्यक नहीं है।

टिप्पण : उपरोक्त कथन के अतिरिक्त, सुवासक का सामान्य नाम या वर्ग नाम भी लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

परंतु यह और कि जब रंगों और सुवासकों की मिश्रित घोषणा की जाती है, तो प्रयुक्त रंग का अंतरराष्ट्रीय संख्यात्मक पहचान संख्यांक भी या तो संघटकों की सूची में या घोषणा के साथ उपदर्शित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि संश्लिष्ट खाद्य रंगों की विनिर्मिति और मिश्रण के प्रत्येक पैकेज पर एक लेबल लगा होगा जिस पर कुल रंजक अंश की प्रतिशतता देते हुए एक घोषणा मुद्रित की हो।

(7) विनिर्माता का नाम और पूरा पता

(i) विनिर्माता और विनिर्माण इकाई का नाम और पूरा पता, यदि ये विभिन्न स्थानों पर अवस्थित हों और यदि विनिर्माता पैकर या बोतल में भरने वाला नहीं है तो, यथास्थिति, पैकिंग या बोतल में भरने वाली इकाई का नाम और पूरा पता;

(ii) जहां किसी खाद्य वस्तु को किसी अन्य विनिर्माता या कंपनी के लिखित प्राधिकार के अधीन, उसके ब्रांड नाम से किसी व्यक्ति या कंपनी द्वारा विनिर्मित या पैक किया जाता है या बोतल में भरा जाता है, वहां लेबल पर, यथास्थिति, विनिर्माता या पैकिंग करने या बोतल में भरने वाली इकाई तथा साथ ही उस विनिर्माता या कंपनी की जिसके लिए और जिसकी ओर से विनिर्मित अथवा पैक किया गया है या बोतल में भरा गया है, नाम और पूरा पता होगा;

(iii) जहां कोई खाद्य वस्तु भारत में आयात की जाती है वहां खाद्य पैकेज पर भारत में आयातकर्ता का नाम और पूरा पता भी होगा।

परंतु जहां भारत से बाहर निर्मित कोई खाद्य वस्तु भारत में पैक होती है या बोतल में भरी जाती है, वहां उस खाद्य वस्तु के पैकेज के लेबल पर खाद्य वस्तु के उद्गम देश का नाम और आयातकर्ता का नाम तथा उसका और भारत में पैकिंग या बोतल में भरे जाने के परिसर का पूरा पता होगा।

(8) शुद्ध अंतर्वस्तु

(i) अंतर्वस्तु का यथास्थिति, शुद्ध भार, मात्रा या संख्या प्रत्येक खाद्य के पैकेज पर घोषित की जाएगी; और

(ii) किसी तरल माध्यम में पैक किए खाद्य पर शुद्ध अंतर्वस्तुओं की घोषणा के अतिरिक्त, खाद्य के निष्कासित भार की घोषणा की जाएगी।

स्पष्टीकरण 1 - इस अपेक्षा के प्रयोजन के लिए अभिव्यक्ति "तरल माध्यम" में जल, चीनी और नमक के जलीय घोल, फलों और सब्जियों के रस या सिरका या तो एकल रूप में या संयोजन में सम्मिलित हैं।

स्पष्टीकरण 2 - पैकेज में अंतर्विष्ट वस्तु की शुद्ध मात्रा की घोषणा करने के लिए आवरणों और पैक करने वाली सामग्रियों का भार अपवर्जित किया जाएगा।

(iii) जहां पैकेज में कन्फेक्शनरी की छोटी-छोटी वस्तुएं बड़ी संख्या में हों और जिसमें से प्रत्येक अलग-अलग लपेटी गई हो और वस्तु के शुद्ध भार में से पैकेज की कन्फेक्शनरी की सभी वस्तुओं से लगे रैपरों का भार अपवर्जित करना युक्तियुक्त रूप से साध्य नहीं हो, वहां जिस पैकेज में ऐसी कन्फेक्शनरी है उस पर या उसके लेबल पर घोषित शुद्ध भार में ऐसे लगे रैपर का भार सम्मिलित किया जा सकता है, यदि ऐसे लगे रैपरों का कुल भार निम्नलिखित से अधिक नहीं है :

(क) जहां ऐसा लगा रैपर मोमी कागज है या ऐसा कोई कागज है जिसमें की पत्ती मोमी है या फायल है, 8 प्रतिशत; या

(ख) किसी भी अन्य कागज की दशा में, पैकेज में रखी कन्फेक्शनरी की सभी मकों के कुल भार का जिसमें से लगे हुए रैपर भार को घटाकर 6 प्रतिशत।

(9) लॉट/कोड/बैच पहचान

कोई बैच संख्यांक या कोड संख्यांक या लॉट संख्यांक जो कि ऐसा पहचान चिह्न है जिसके द्वारा खाद्य पदार्थ के विनिर्माण का पता किया जा सकता है और वितरण में उसकी पहचान की जा सकती है, लेबल पर दिया जाएगा।

परंतु ऐसे पैकेजों की दशा में, जिनमें डबल रोटी और दूध, जिसमें निर्जमित दूध भी सम्मिलित है, अंतर्विष्ट है, इस खंड के अधीन विशिष्टियां विनिर्दिष्ट करने की आवश्यकता नहीं हैं।

(10) विनिर्माण या पैक करने की तारीख

वह तारीख, मास और वर्ष जिसमें वस्तु विनिर्मित, पैक या पूर्व-पैक की गई है, लेबल पर दी जाएगी :

परंतु विनिर्माण, पैक करने या पूर्व-पैक करने का मास और वर्ष दिया जाएगा, यदि उत्पाद की “से पूर्व उत्तम तारीख” तीन मास से अधिक है :

परंतु यह और कि ऐसे पैकेज की दशा में जिसमें ऐसी वस्तु है जिसकी शोल्फ में रखने की अवधि तीन मास से कम है, वह तारीख, मास और वर्ष जिसमें वस्तु विनिर्मित या पैक या पूर्व-पैक की जाती है, लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

(11) से पूर्व उत्तम

(i) निम्नलिखित रीति में मोटे अक्षरों में मास और वर्ष, जिस तक उत्पाद उपभोग के लिए उत्तम है, अर्थात् -

“मास और वर्ष----- से पहले उत्तम”

या

“पैक करने से ----- मास से पहले उत्तम”

या

“विनिर्माण से----- मास से पहले उत्तम”

(टिप्पण : खाली स्थानों को भरा जाए)

(ii) ऐसे पैकेज या बोतल की दशा में, जिसमें निर्जमित या अति उच्च ताप अभिक्रियित दुग्ध, सोया दुग्ध, सुवासित दुग्ध है, ऐसे किसी पैकेज की दशा में, जिसमें डबल रोटी, ढोकला, भेलपुरी, पीजा, मालपुआ (डोनट), खोया, पनीर है या फल, सब्जी, मांस, मछली या अन्य वैसी ही वस्तु के, बिना डिब्बाबंद पैकेज, की दशा में घोषणा निम्नलिखित रीति से की जाएगी :-

“----- तारीख/मास/वर्ष से पहले उत्तम”

या

“पैक करने से ----- दिन पहले उत्तम”

या

“विनिर्माण से----- दिन पहले उत्तम”

टिप्पण :

- (क) खाली स्थान भरे जाएं
- (ख) मास और वर्ष संख्याओं में दिए जा सकेंगे
- (ग) वर्ष दो अंकों में दिया जा सकेगा।

(iii) एस्पर्टेम के पैकेजों पर, तारीख से पहले उत्तम के अलावा तारीख तक प्रयोग/ सिफारिश की गई अंतिम उपभोग की तारीख/पर्यवसान की तारीख दी जाएगी;

(iv) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार की दशा में, तारीख से पहले उत्तमके बजाय तारीख तक प्रयोग/ सिफारिश की गई उपभोग के लिए अंतिम तारीख/अवसान की तारीख दी जाएगी।

परंतु उपभोग के लिए तारीख से पहले उत्तम की घोषणा—

- (i) शराब और लिंकर
- (ii) एल्कोहाली पेय पदार्थ जिनमें एल्कोहल की मात्रा 10 प्रतिशत या अधिक है, पर लागू नहीं होगी।

परंतु यह भी उपरोक्त उपबंध शुद्ध भार/शुद्ध अंतर्वस्तु, पोषणकारी जानकारी, विनिर्माता का नाम और पता, विनिर्माण की तारीख और “से पहले उत्तम” के सिवाय वापस की जाने योग्य कांच की बोतलों में कार्बनिकृत जल (सादा सोडा और दाब के अधीन कार्बन डाइआक्साइड से संसेचित वहनीय जल) के संबंध में लागू नहीं होंगे।

(12) आयात किए गए खाद्य के लिए उद्गम देश :

- (i) भारत में आयात किए गए खाद्य के लेबल पर उस खाद्य के उद्गम देश को घोषित किया जाएगा।
- (ii) जब किसी खाद्य पदार्थ का किसी दूसरे देश में प्रसंस्करण किया जाता है जिससे खाद्य पदार्थ की प्रकृति परिवर्तित हो जाती है, तो लेबल लगाने के प्रयोजन के लिए उस देश को उद्गम देश होना समझा जाएगा जिस देश में प्रसंस्करण किया जाता है।

(13) प्रयोग करने के लिए अनुदेश :

- (i) प्रयोग करने के लिए अनुदेशों को, जिसमें पुनर्गठन भी सम्मिलित है, खाद्य पदार्थ के सही उपयोग को सुनिश्चित करने के लिए, यदि आवश्यक है, लेबल पर सम्मिलित किया जाएगा।

भाग 4.3 : घोषणा की रीति

विनियम 4.3.1 : साधारण शर्तें

(1) कोई जानकारी या चित्रित युक्ति लिखित, मुद्रित या लेखाचित्रित लेबल में प्रदर्शित की जा सकेगी बशर्ते यह इन विनियमों की अपेक्षाओं के विरोध में न हो।

(2) इन नियमों के अधीन पैकेज पर की जाने वाली प्रत्येक अपेक्षित घोषणा :

- (i) सुपाठ्य, सुस्पष्ट, निश्चित, सरल और असंदिग्ध होगी,
- (ii) आकार, संख्या और रंग में सहजदृश्य होगी, और
- (ii) यथा साध्य ऐसी शैली या इस प्रकार का अक्षरांकन होगा जो पैकेज पर उपयोग किए गए अन्य टाइप, अक्षरांकन या ग्राफिक सामग्री से सुभिन्न विरोध में बड़े, स्पष्ट और सहजदृश्य रूप से प्रस्तुत किया गया हो और ऐसे रंग में मुद्रित या उत्कीर्णित की गई होगी जो लेबल की पृष्ठभूमि से सहजदृश्य भिन्न रूप में हो।

परंतु —

- (क) जहां कोई लेबल सूचना किसी शीशे या प्लास्टिक की सतह पर धूमिल, अभिरूपित या सांचे में ढाली गई हो या जहां ऐसी सूचना किसी पैकेज पर उच्चित्रित या छिद्रित की गई हो, वहां ऐसी सूचना को विषम रंगों में प्रस्तुत किया जाना अपेक्षित नहीं होगा :

(ख) जहां पैकेज पर कोई घोषणा हस्तलिखित या हस्तआलेख में मुद्रित है, वहां ऐसी घोषणा स्पष्ट, असंदिग्ध और सुपाठ्य होगी।

(3) पैकेज पर कोई ऐसी घोषणा नहीं की जाएगी जिसे उसमें अंतर्विष्ट द्रव वस्तु के माध्यम से पढ़ना अपेक्षित हो।

(4) जहां किसी पैकेज के लिए बाहरी बाधान या आचरण की व्यवस्था की गई है, वहां ऐसे आधान या आवरण पर भी ऐसी सभी घोषणाएं, जिनका पैकेज पर होना अपेक्षित है, अंतर्विष्ट होंगी, सिवाए वहां के जहां ऐसा आधान या आवरण स्वयं पारदर्शी है और पैकेज पर की घोषणाएं ऐसे बाहरी आधान या आवरण के माध्यम से आसानी से पठनीय हैं।

(5) **लेबलों पर मिथ्या या भ्रामक कथन नहीं होंगे** : लेबल पर कोई ऐसा कथन, दावा, डिजाइन, युक्ति, फैंसी नाम या संक्षेपाक्षर नहीं होगा जो पैकेज में अंतर्विष्ट खाद्य से संबंधित या उक्त खाद्य की मात्रा या उसके पोषक मूल्य या उसके उद्भव के स्थान के संदर्भ में मिथ्या या भ्रामक है :

परंतु यह विनियम बाले शर्करा जैसी कन्फेक्शनरी, बिस्कुट और मिठाइयों के स्थापित कारबार या फैंसी नामों के संबंध में या अंतरराष्ट्रीय व्यापार पद्धति में विद्यमान जिंजर बीयर या गोल्ड स्पार्ट जैसे या अन्य नाम के बातिल जल के संबंध में लागू नहीं होगा।

विनियम 4.3.2 प्रधान प्रदर्शन पैनल :

इन विनियमों के अधीन अपेक्षित जानकारी पैकेज या आधान के प्रधान प्रदर्शन पैनल पर दी जाएगी और ऐसी जानकारी निम्नलिखित रीति में दी जा सकेगी :

(क) सभी जानकारी एक साथ समूहित की जानी चाहिए और एक स्थान पर दी जाए।

या

पूर्व-मुद्रित जानकारी एक साथ समूहित की जाए और एक स्थान पर दी जाए; और

(ख) आन-लाइन जानकारी या जो पूर्व मुद्रित नहीं है, अन्य स्थान पर एक साथ समूहित की जाए।

(1) प्रधान प्रदर्शन पैनल का क्षेत्र

प्रधान प्रदर्शन पैनल का क्षेत्रफल निम्नलिखित से कम नहीं हो -

(क) किसी आयताकार आधान की दशा में, अधिकतम क्षेत्रफल वाले ऐसे आधान के पैनल की ऊंचाई और चौड़ाई के गुणन द्वारा प्राप्त उत्पाद का चालीस प्रतिशत;

(ख) बेलनाकार या लगभग बेलनाकार, गोलाकार या लगभग गोलाकार, टोण्डाकार या लगभग अंडाकार आधान की दशा में, ऐसे आधान की ऊंचाई और औसत परिमिति के गुणन द्वारा प्राप्त उत्पाद का बीस प्रतिशत; या

(ग) किसी अन्य आकार के आधान की दशा में, आधान के कुल सतही क्षेत्रफल का बीस प्रतिशत सिवाय उस स्थान जहां कोई लेबल आधान पर सुरक्षित रूप से चिपकाया गया हो, ऐसे लेबल का सतही क्षेत्रफल आधान के कुल सतही क्षेत्रफल के दस प्रतिशत से कम न हो।

परंतु पांच घन सेंटीमीटर या कम की क्षमता वाले पैकेज की दशा में प्रधान प्रदर्शन पैनल पैकेज या आधान पर मजबूती से चिपका हुआ एक कार्ड या पट्टी होगी और उस पर इन विनियमों के अधीन अपेक्षित सूचना लिखी होगी।

विनियम 4.3.3 घोषणा में संख्या की ऊंचाई

(i) प्रधान प्रदर्शन पैनल पर इन विनियमों के अधीन अपेक्षित घोषणा की किसी संख्या की ऊंचाई प्रधान प्रदर्शन पैनल के संबंध में निम्नलिखित से कम नहीं होगी :

(क) यदि शुद्ध मात्रा, भार या घनत्व में घोषित की गई हो, सारणी -1 में यथादर्शित।

(ख) यदि शुद्ध क्वालिटी लंबाई, क्षेत्रफल या संख्या में घोषित की गई हो तो सारणी-2 में यथादर्शित।

सारणी - I

जब शुद्ध मात्रा, भार या घनत्व में है

क्र.सं. भार/घनत्व में शुद्ध मात्रा	सामान्य मामला	मि.मी. में न्यूनतम ऊंचाई
		जब आधान पर धूकिल अभिरूपित, सांचे में ढाली गई छिद्रित की गई
1. 50 ग्रा./मि.ली. तक	1	2
2. 50 ग्रा./मि.ली. से अधिक 200 ग्रा./ मि.ली. तक	2	4
3. 200 ग्रा./मि.ली. से अधिक 1 कि.ग्रा./ लिटर तक	4	6
4. 1 कि.ग्रा./लिटर से अधिक	6	8

सारणी - II

जब शुद्ध क्वालिटी लंबाई, क्षेत्रफल या संख्या में है

क्र.सं. भार/घनत्व में शुद्ध मात्रा	सामान्य मामला	मि.मी. में न्यूनतम ऊंचाई
		जब आधान पर धूकिल अभिरूपित, सांचे में ढाली गई छिद्रित की गई
1. 100 सें.मी. तक वर्गाकार	1	2
2. 100 सें.मी. से अधिक वर्गाकार 500 सें.मी. तक वर्गाकार	2	4
3. 500 सें.मी. से अधिक वर्गाकार 2500 सें.मी. तक वर्गाकार	4	6
4. 2500 सें.मी. से अधिक वर्गाकार	6	8

(i) भाग 4.2 के अधीन घोषणा में के अक्षरों की ऊंचाई एक मि.मी. से कम नहीं होगी। जब धूमिल, अभिरूपित सांचे में ढाले गए, उधिवत्रित या छिद्रित किए गए हों तो अक्षरों की ऊंचाई 2 मि.मी. से कम नहीं होगी।

परंतु किसी भी अक्षर या संख्या की चौड़ाई उसकी ऊंचाई के एक तिहाई से कम नहीं होगी, किंतु यह परंतुक संख्या "1" और अक्षर त्, और। की दशा में लागू नहीं होगा।

परंतु यह और कि भाग 4.4 के अधीन अपेक्षित लेबल घोषणा की दशा में उत्पाद के उपयोग या तैयारी के लिए अनुदेश विनिर्दिष्ट करने वाली घोषणा की दशा के सिवाय, अक्षरों का आकार 3 मि.मी. (एमएम) से कम नहीं होगा।

भाग 4.4 : विनिर्दिष्ट अपेक्षाएं/ लेबल लगाने की रीति पर निर्बंधन

विनियम 4.4.1 : शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु खाद्य पर लेबल लगाना

(1) ऐसे शिशु दुग्ध अनुकल्प/शिशु खाद्य पदार्थों को, जिनके मानक अध्याय 5 के अधीन विहित नहीं किए गए हैं, विक्रय के लिए विनिर्मित, विक्रय के लिए प्रदर्शित या विक्रय के लिए भंडारित ऐसे खाद्य पदार्थों और इनके लेबल का केवल प्राधिकरण से अनुमोदन अभिप्राप्त करने के पश्चात् किया जाएगा।

(2) इन नियमों में अंतर्विष्ट लेबल लगाने की अपेक्षाओं से संबंधित किन्हीं अन्य उपबंधों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य के प्रत्येक आधान या उसपर लगाए गए किसी भी लेबल पर स्पष्ट, सहजदृश्य और आसानी से पाठ्य रीति में बड़े अक्षरों में "महत्वपूर्ण सूचना" शब्द उपदर्शित किए जाएंगे और तद्धीन निम्नलिखित विशिष्टियां उपदर्शित की जाएंगी, अर्थात्—

(i) बड़े अक्षरों में यह कथन कि "मां का दूध आपके बच्चे के लिए सर्वोत्तम है" प्रयोग किए गए अक्षर पांच मिलीमीटर से कम नहीं होंगे और ऐसा कथन, शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य के प्रत्येक आधान या उस पर चिपकाए गए किसी लेबल के मध्य भाग में होगा। मुद्रित या प्रयोग किए गए पाठ का रंग, यथास्थिति, लेबल आधान या विज्ञापन की पृष्ठभूमि से भिन्न होगा। शिशु खाद्य की दशा में शिशु खाद्य चार मास की आयु के पश्चात् ही आरंभ किया जाएगा उपदर्शित करते हुए एक कथन होगा;

(ii) यह कथन कि शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य का उपयोग, उसके उपयोग की आवश्यकता और उसके उपयोग की उचित पद्धति के बारे में केवल किसी स्वास्थ्य कार्यकर्ता की सलाह पर ही किया जाए;

(iii) यह चेतावनी कि शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य, शिशु के पोषण का एकमात्र स्रोत नहीं है;

(iv) विनिर्माण की प्रक्रिया (प्रे या रोलर शुष्कित), शिशु खाद्यों को छोड़कर, उपदर्शित करते हुए समुचित और स्वास्थ्यकर निर्मिति के लिए, जिसके अंतर्गत बर्तनों, बोतलों और चूचकों को साफ करना है, अनुदेश और अनुचित निर्मिति के स्वास्थ्य संबंधी परिसंकेतों के विरुद्ध निम्नलिखित अनुसार चेतावनी उपदर्शित करने वाला एक कथन—

“चेतावनी/सावधान-शिशु खाद्य/शिशु दुग्ध अनुकल्प की ध्यानपूर्वक और स्वास्थ्यकर निर्मिति स्वास्थ्य के लिए अत्यधिक आवश्यक है। उससे कम स्कूपों का प्रयोग न करें जितने का निदेश दिया गया है, क्योंकि तनु आहार से आपके शिशु को उतने पर्याप्त पोषक तत्व नहीं मिल पाएंगे, जितनी उसे आवश्यकता है। उससे अधिक स्कूपों का प्रयोग न करें जितने का निदेश दिया गया है क्योंकि सांद्रित आहार से उतना पानी नहीं मिल पाएगा जितनी आपके शिशु को आवश्यकता है।”

(v) उत्पाद के प्रति 100 ग्राम में पोषकों का लगभग संघटन, जिसके अंतर्गत कैलोरियां/जौल में उसकी ऊर्जा मूल्य भी है;

(vi) भंडारण स्थिति, जिसमें विनिर्दिष्ट रूप से यह कथन हो कि “किसी वायुरोधी आधान में ठंडे और शुष्क स्थान पर भंडारण करें” या ऐसा ही कथन किया गया हो।

(vii) आहार चार्ट और प्रयोग के लिए निदेश तथा बचे हुए खाद्य को फेंकने के लिए अनुदेश;

(viii) मापक स्कूप (स्तर या पुंजित) के प्रयोग के लिए अनुदेश और प्रति स्कूप (पैक के साथ दिया जाने वाला स्कूप) मात्रा;

(ix) बैच संख्यांक, इसके विनिर्माण की तारीख और वह तारीख, जिससे पहले इसका उपभोग किया जाना है, उपदर्शित किया जाना;

(x) यदि शिशु दुग्ध अनुकल्प से भिन्न उत्पाद की बाबत यह दावा किया जाए कि उसमें उच्च क्वालिटी प्रोटीन है तो उससे न्यूनतम प्रोटीन क्षमता अनुपात (पीईआर) 2.5 होगा।

(xi) खाद्य योज्यों के विनिर्दिष्ट नाम, यदि अनुज्ञात हैं, समुचित वर्ग नामों के अतिरिक्त घोषित किए जाएंगे।

(3) **विनियम 4.4.1(2)** में निर्दिष्ट शिशु दुग्ध अनुकल्प से संबंधित किसी आधान या लेबल पर और तत्संबंधी किसी विज्ञापन में शिशु यात्री यादोनों का चित्र नहीं होगा। इसमें शिशु दुग्ध अनुकल्प के विक्रय में वृद्धि के लिए अभिकल्पित चित्र या अन्य चित्रित सामग्री या वाक्यांश नहीं होंगे। “मानवीकृत” या “मातृत्व” या वैसे ही कोई समरूप शब्द प्रयोग नहीं किए जाएंगे। शिशु खाद्य/शिशु दुग्ध अनुकल्प के पैकेज और/या लेबल और/या विज्ञापन में “पूर्ण प्रोटीन खाद्य”, “ऊर्जा आहार, पूर्ण आहार” या “स्वास्थ्य आहार” या ऐसे अन्य समरूप पदों को प्रदर्शित नहीं किया जाएगा।

(4) समय से पूर्व (37 सप्ताह से पूर्व) जन्म लेने वाले शिशु/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु (2500 ग्राम से कम) के लिए शिशु दुग्ध अनुकल्प के आधान या उन पर लगाए गए लेबलों पर निम्नलिखित अतिरिक्त जानकारी की जाएगी, अर्थात्—

(i) मध्य भाग में उत्पाद के नाम के साथ बड़े अक्षरों में समय से पूर्व (37 सप्ताह से पूर्व) जन्म लेने वाले शिशु/जन्म के समय कम वजन (2.5 कि.ग्रा. से कम) शब्द;

(ii) यह कथन कि “जन्म के समय कम वजन वाले शिशु दुग्ध अनुकल्प को, मां का दूध पर्याप्त रूप में उपलब्ध होते ही बंद कर दिया जाएगा”; और

(iii) बड़े अक्षरों में यह कथन “चिकित्सीय सलाह के अधीन ही दिया जाए”।

(5) ऐसे उत्पाद, जिसमें न तो दुग्ध है और न ही दुग्ध के व्युत्पन्न सम्मिलित हैं, सहजदृश्य रीति में “दुग्ध या दुग्ध उत्पाद नहीं है” लेबल लगाया जाएगा।

(6) लैक्टोज या लैक्टोज और सुक्रोस हज्म न कर सकने वाले शिशुओं के लिए शिशु दुग्ध अनुकल्प के आधान या उस पर चिपकाए गए लेबल पर बड़े अक्षरों में सहज दृश्य रूप में “लैक्टोज मुक्त या सुक्रोस मुक्त या लैक्टोज और सुक्रोस मुक्त” उपदर्शित होगा और यह कथन किया जाएगा कि इसे “चिकित्सीय सलाह से लिया जाएगा”, और निम्नलिखित कथन भी होंगे, अर्थात् -

“लैक्टोज मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प का प्रयोग केवल अतिसार की दशा में लैक्टोज हज्म न करने के कारण किया जाना चाहिए।

लैक्टोज मुक्त/सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प को बंद कर दिया जाना चाहिए, यदि हज्म न करने के लक्षणों में कोई सुधार नहीं है।”

(7) गाय के/भैंस के दुग्ध प्रोटीन या सोया प्रोटीन से एलर्जी होने वाले शिशुओं के लिए शिशु दुग्ध अनुकल्प के आधान या उस पर चिपकाए गए लेबल पर बड़े अक्षरों में सहजदृश्य रूप में “हाइपोएलर्जेनिक फार्मूला” उपदर्शित होगा और यह कथन किया जाएगा कि इसे “चिकित्सीय सलाह से लिया जाए।”

(8) घोषणा के चारों ओर रेखा होगी :

घोषणा के चारों ओर घेरने वाली एक परिवर्ती रेखा होगी और जहां “बच्चों के लिए अनपयुक्त” शब्दों का प्रयोग किया जाना अपेक्षित है वहां इन शब्दों को घेरनेवाली ऐसी ही अन्य रेखा और होगी।

(i) परिवर्ती रेखा की दूरी :

“बच्चों के लिए अनपयुक्त” शब्दों के किसी भाग और इन शब्दों को घेरने वाली परिवर्ती रेखा के बीच की दूरी 1.5 मि.मी. से कम नहीं होगी।

विनियम 4.4.2 : खाद्य तेल और वसा पर लेबल लगाना

(1) खाद्य तेल और वसा के पैकेज, लेबल और विज्ञापन पर “अतिपरिष्कृत”, “अतिरिक्त परिष्कृत”, “सूक्ष्म परिष्कृत”, “दोहरा परिष्कृत”, “परा परिष्कृत”, “प्रति कोलेस्टोराल”, “कोलेस्टोराल फाइटर”, “हृदय के लिए प्रशामनकारी”, “कोलेस्टोराल अनुकूल”, “संतृप्त वसा मुक्त” जैसे पदों या ऐसे अन्य पदों का प्रयोग नहीं किया जाएगा जो उत्पाद की क्वालिटी की अतिशयोक्ति है।

(2) प्रत्येक आधान जिसमें विलायक निष्कर्षित तेल या बितैलित चूर्ण या खाद्य आटा विक्रय के लिए पैक किया जाता है, तो उत्पादक द्वारा विक्रय के समय उस पर अंग्रेजी या हिंदी (देवनागरी लिपि) में निम्नलिखित विशिष्टियां लगाई जाएंगी :

(i) नाम, व्यापार नाम, यदि कोई है, या यथास्थिति, विलायक निष्कर्षित तेल या बितैलित चूर्ण या खाद्य आटे का वर्णन;

(ii) ऐसे तेल की दशा में जो खाद्य वनस्पति तेल/वनस्पति के लिए **विनियम 5.2.7(1)** में विनिर्दिष्ट “परिष्कृत” श्रेणी के विलायक निष्कर्षित तेलों के लिए गुणवत्ता के मानकों के अनुरूप नहीं है, वहां लेबल पर 50 मि.मी. से अन्यून आकार की एक घोषणा निम्नलिखित रूप में की जाएगी;

(क) ऐसे तेलों की दशा में जो **विनियम 5.2.7(1)** में विनिर्दिष्ट “अर्ध-परिष्कृत” या “अपरिष्कृत-श्रेणी-1” श्रेणियों के तेल के लिए अपेक्षाओं का पालन करते हैं, “सीधे खाद्य उपभोग के लिए नहीं।”

(ख) ऐसे तेलों की दशा में जो ऊपर मद (क) के अधीन दी गई अपेक्षाओं का पालन नहीं करते हैं, “केवल औद्योगिक अखाद्य प्रयोगों के लिए”

(iii) उत्पादक का नाम और कारबार विशिष्टियां;

(iv) आधान में अंतर्वस्तुओं का शुद्ध भार;

(v) बैच संख्यांक, विनिर्माण का मास और वर्ष :

परंतु जहां विलायक निष्कर्षित तेलों की ढुलाई थोक में रेल टैंक-बैगनों या सड़क टैंकरों में की जाती है, या जहां बितैलित चूर्ण या खाद्य आटे की थोक में या तो खत्ती (साइलो) में भंडारकरण के लिए ढुलाई की जाती है या थोक नौभार के लिए पोत पर अंतरित किया जाता है, वहां पर्याप्त होगा, यदि उपयुक्त विशिष्टियां संलग्न दस्तावेजों में दी जाती हैं।

(3) प्रत्येक आधान पर जिसमें विलायक पैक किया जाता है, इसके विनिर्माता या व्यौहारी द्वारा विक्रय के समय भारतीय मानक संस्थान प्रमाणीकरण चिह्न लगाया जाएगा;

(4) प्रत्येक आधान पर जिसमें वनस्पति, मारगरीन, बेकरी खस्ताहार, सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल, मिश्रित वसा प्रैड और परिष्कृत वनस्पति तेल पैक किया जाता है, इन विनियमों में उपबंधित लेबल लगाने संबंधी अन्य अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां अंग्रेजी या हिंदी (देवनागरी लिपि में) होंगी;

(क) अंतर्वस्तुओं का नाम/वर्णन, “आर्जीमोन तेल से मुक्त”;

(ख) अंतर्वस्तुओं का परिमाण/मात्रा।

(5) परिष्कृत वनस्पति तेल के प्रत्येक आधान पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् :-

परिष्कृत (तेल का नाम) तेल

परंतु आयातित खाद्य तेल के आधान पर तेल के नाम के पहले “आयातित” शब्द भी अंकित होगा।

(6) प्रत्येक पैकेज पर जिसमें मूंगफली के तेल के साथ पामोलीन का सम्मिश्रण है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

पामोलीन और मूंगफली के तेल का सम्मिश्रण पामोलीन ----- प्रतिशत

मूंगफली -----प्रतिशत

(7) प्रत्येक पैकेज पर जिसमें सरसों के तेल के साथ आयातित तोरिया के तेल का सम्मिश्रण है। निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

आयातित तोरिया के तेल और सरसों के तेल का सम्मिश्रण

आयातित तोरिया तेल -----प्रतिशत

सरसों का तेल ----- प्रतिशत

(8) 30 प्रतिशत से अधिक चावल चोकर तेल से बनाए गए वनस्पति के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

वनस्पति का यह पैकेज भार में ३० प्रतिशत से

अधिक चावल चोकर तेल से बनाया गया है

(9) वसा (फेट) प्रैड के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् —

दुग्ध वसा प्रैड

----- से पहले प्रयोग करें।

पैक करने की तारीख -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

कुल दुग्ध वसा पदार्थ -----

मिश्रित वसा प्रैड

----- से पहले प्रयोग करें।

पैक करने की तारीख -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

दुग्ध वसा पदार्थ -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

कुल दुग्ध वसा पदार्थ -----

वनस्पति वसा प्रैड

----- से पहले प्रयोग करें।

पैक करने की तारीख -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

कुल वसा पदार्थ -----

(10) ऐसे पैकेज पर, जिसमें वनस्पति तेलों में अन्नाटो रंग हो, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

प्रयुक्त ----- (तेल/तेलों का नाम) तेल में अन्नाटो रंग

(11) प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें खाद्य तेलों का अधिमिश्रण है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्-
इस सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल में निम्नलिखित का अधिमिश्रण है :

- (i) ----- भार के अनुसार----- प्रतिशत
(ii) ----- भार के अनुसार ----- प्रतिशत

(खाद्य वनस्पति तेल का नाम और
प्रकृति अर्थात् कच्चा या परिष्कृत)
पैक करने की तारीख -----

उत्पाद के नाम के साथ सामने या मध्य पैनेल पर काले मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा भी होगी,-

खुला विक्रय न किया जाए

विनियम 4.43 : अनुज्ञात खाद्य रंगों पर लेबल लगाना

(1) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य में या उस पर प्रयोग के लिए अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग का तब तक विक्रय नहीं करेगा जब तक कि उसके आधान पर निम्नलिखित विशिष्टियों का उल्लेख करने वाला लेबल न लगा हो :

- (क) “खाद्य रंग” शब्द
(ख) रंजक पदार्थ के रासायनिक और सामान्य या वाणिज्यिक नाम और रंग इंडेक्स।

(2) कोई भी व्यक्ति किसी अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंगों के सम्मिश्रण का तब तक विक्रय नहीं करेगा जब तक इसके आधान पर निम्नलिखित विशिष्टियों का उल्लेख करने वाला लेबल न लगा हो :

- (क) “खाद्य रंग मिश्रण” शब्द
(ख) सम्मिश्रण में अंतर्विष्ट रंजक पदार्थ के रासायनिक और सामान्य या वाणिज्यिक नाम और रंग इंडेक्स।

(3) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य पदार्थ में या उस पर प्रयोग के लिए किसी अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग की निर्मिति का विक्रय तब तक नहीं करेगा जब तक कि उसके ऊपर निम्नलिखित विशिष्टियों का उल्लेख करने वाला लेबल न लगा हो :

- (क) “खाद्य रंग निर्मिति” शब्द
(ख) निर्मिति में प्रयोग किए गए विभिन्न संघटकों के नाम।

विनियम 4.4.4 : किरणित खाद्य पर लेबल लगाना

किरणित खाद्य : ऐसे खाद्य के लेबल पर जिसे आयनित विकिरण से उपचारित किया गया है, उपचार को उपदर्शित करते हुए खाद्य के नाम के नजदीक एक लिखित कथन होगा।

इसके अतिरिक्त किरणित खाद्य के सभी पैकेजों पर निम्नलिखित घोषणा और लोगो होगा, अर्थात्-

**किरणित पद्धति द्वारा प्रसंस्कृत किरणन
की तारीख -----**



किरणन इकाई का अनुज्ञापति सं. -----

किरणन का प्रयोजन -----

विनियम 4.4.5 : अन्य उत्पाद पर विनिर्दिष्ट लेबल लगाने संबंधी अपेक्षाएं

(1) **काफी-कासनी मिश्रण** : (प) प्रत्येक पैकेज जिसमें काफी और कासनी का मिश्रण है, एक लेबल लगा होगा जिस पर निम्नलिखित घोषणा मुद्रित होगी :

कासनी सम्मिश्रित काफी
इस मिश्रण में निम्नलिखित है
काफी ----- प्रतिशत
कासनी ----- प्रतिशत

(ii) प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें तत्काल काफी-कासनी मिश्रण है, एक लेबल लगा होगा जिस पर निम्नलिखित घोषणाएं मुद्रित होंगी :

काफी और कासनी के मिश्रण से बनी तत्काल
काफी-कासनी मिश्रण
काफी ----- प्रतिशत
कासनी ----- प्रतिशत

(2) संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध -

ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध हो एक ऐसा लेबल लगेगा जिस पर निम्नलिखित में से ऐसी एक घोषणा जो लागू हो या सारतः वैसे ही आशय की ऐसी अन्य घोषणा मुद्रित होगी जो राज्य सरकार द्वारा अनुज्ञात की जाए।

(i) संघनित दूध (अमधुरित) की दशा में :

संघनित दूध (अमधुरित)

(वाष्पित दूध) इस टिन में (x)-----
----- लिटर टॉड दूध के समतुल्य है

(ii) संघनित दूध (मधुरित) की दशा में :

संघनित दूध (मधुरित)

इस टिन में मिलाई गई चीनी सहित (x)-----
----- लिटर टॉड दूध के समतुल्य है

(iii) संघनित मखनिया दूध (अमधुरित) की दशा में :

संघनित मखनिया दूध (अमधुरित)

(वाष्पित मखनिया दूध) इस टिन में (x)-----
----- लिटर मखनिया दूध के समतुल्य है

(iv) संघनित मखनिया दूध (मधुरित) की दशा में :

संघनित मखनिया दूध (मधुरित)

(वाष्पित दूध) इस टिन में मिलाई गई चीनी सहित (x)-----
----- लिटर मखनिया दूध के समतुल्य है

(v) संघनित दूध (मधुरित और सुरुचित) की दशा में :

यह----- से सुरुचित किया गया है।
यह छह मास से कम आयु के बच्चों के उपयोग के लिए नहीं है।

(vi) अति-उच्च तापमान (यूएचटी) अभिक्रिया द्वारा निर्जीवाणुकृत संघनित दुग्ध/संघनित मखनिया दुग्ध (अमधुरित) दशा में :

यह यूएचटी प्रक्रिया द्वारा निर्जीवाणुकृत किया गया है

(vii) दुग्ध चूर्ण की दशा में :

दुग्ध चूर्ण

इस टिन में (x) -----
लिटर टोंड दूध के समतुल्य है।

(viii) दूध चूर्ण की दशा में जिसमें लैसिथिन अंतर्विष्ट है :

इस पैकेज में दुग्ध चूर्ण में लैसिथिन अंतर्विष्ट है

(ix) भागत: मखनिया दुग्ध चूर्ण की दशा में :

भागत: मखनिया दुग्ध चूर्ण

इस टिन में ----- प्रतिशत दूध वसा वाला
(x) ----- लिटर भागत: मखनिया दूध के समतुल्य है।

(x) मखनिया दुग्ध चूर्ण की दशा में :

मखनिया दुग्ध चूर्ण

इस टिन में (x) ----- लिटर मखनिया दूध के समतुल्य है।

(3) प्रत्येक मामलों में इस घोषणा को (x) के स्थान पर शब्दों और अंकों में समुचित संख्या लिखकर पूरा किया जा सकेगा। उदाहरणार्थ “डेढ़ (1½) किसी भी भाग को, यथास्थिति, उसका आठ, चौथाई या आधा के रूप में प्रकट किया जाएगा।

(4) संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध अंतर्विष्ट करने वाले किसी पैकेज पर विहित घोषणा में अंतर्विष्ट तुल्यता के कथनों के प्रति या “मशीन का मखनिया”, “मखनिया” या “बच्चों के लिए अनुपयुक्त” शब्दों पर कोई टिप्पणी, उनके स्पष्टीकरण या उनके प्रति कोई निर्देश, तनुकरण के बारे में निम्नलिखित अनुदेशों के सिवाय, नहीं लिखा जाएगा :

“इस पैकेज की अंतर्वस्तु की सहायता से, यथास्थिति, टोंड दूध या मखनिया दूध के संयोजन से अन्यून तरल तैयार करने के लिए इस संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध के आयतन के एक भाग में पानी का आयतन के (यहां भाग संख्या लिखें) मिलाएं।”

मिठासयुक्त संघनित दुग्ध और इसी प्रकार के अन्य उत्पादों पर जो शिशु आहार के लिए उपयुक्त नहीं है ऐसा कोई अनुदेश नहीं होगा कि उसका शिशु आहार के लिए रूपांतरण किया जा सकता है।

(5) जहां संघनित मखनिया दूध या शुष्कित (सूखा) मखनिया दूध के पैकेज के लेबल पर अंतर्वस्तु के वर्णन या अंतर्वस्तु के वर्णन के भाग के रूप में “दूध” शब्द लिखा जाता है वहां उसके ठीक पूर्व या बाद में यथास्थिति, “मशीनी मखनिया” या “भागत: मखनिया” शब्द रखे जाएंगे।

(6) **तरल दूध** : तरल दूध की बोतलों के ढक्कनों पर उनमें भरे हुए दूध का स्वरूप स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा। यह संकेत या तो पूर्णरूपेण होगा या नीचे दर्शित संक्षेपाक्षरों द्वारा किया जा सकेगा :

- (i) भैंस के दूध का संकेत ‘भैं’ अक्षर से किया जा सकेगा;
- (ii) गाय के दूध का संकेत ‘गा’ अक्षर से किया जा सकेगा;
- (iii) बकरी के दूध का संकेत ‘ब’ अक्षर से किया जा सकेगा;
- (iv) मानकीकृत दूध का संकेत ‘मा’ अक्षर से किया जा सकेगा;
- (v) टोण्ड दूध का संकेत ‘टो’ अक्षर से किया जा सकेगा;
- (vi) डबल टोण्ड दूध का संकेत ‘डटो’ अक्षर से किया जा सकेगा;
- (vii) सपरेटा दूध का संकेत ‘स’ अक्षर से किया जा सकेगा;

(viii) पास्तरीकृत दूध का संकेत 'पा' अक्षर से किया जा सकेगा जिसके बाद दूध का वर्ग भी लिखा जाएगा। उदाहरण के लिए पास्तरीकृत भैंस के दूध पर 'पाभैं' अक्षर होगा।

(ix) अनुकल्पतः दूध की बोतलों के ढक्कनों के रंग, उनमें भरे दूध की प्रकृति को उपदर्शित करने वाले होंगे। रंगों के वर्गीकरण को ऐसे स्थानों पर संप्रदर्शित किया जाएगा जहां दूध का विक्रय/भंडारकरण किया जाता है या उसे विक्रय के लिए प्रदर्शित किया जाता है, परंतु यह तब जब कि उसके बारे में संबद्ध (स्वास्थ्य) प्राधिकारी के साथ-साथ प्रज्ञापित कर दिया गया हो। सूचना के अन्य साधनों, जैसे कि प्रेस का उपयोग भी किया जा सकेगा।

(7) **आईसक्रीम** - आईसक्रीम या मिश्रित आईसक्रीम का प्रत्येक व्यौहारी जो सड़क पर या लोक समागम के किसी अन्य स्थान पर किसी स्टाल से या गाड़ी से, ठेला या अन्य यान से या किसी टोकरी, फायल, ट्रे या अन्य आधान से जिसको किसी स्टाफ या यान के बिना प्रयोग किया जाता है, आईसक्रीम या आईस कैंड्री विक्रय करता है या विक्रय के लिए प्रस्थापित करता है या अभिदर्शित करता है तो वह विनिर्माता, यदि कोई हो, के नाम और पते के साथ-साथ अपना नाम और पता, यथास्थिति, दुकान, यान या आधान पर साफ-साफ और सहजदृश्य रूप से प्रदर्शित करेगा।

(8) **हिंगरा** - ऐसे प्रत्येक आधान पर जिसमें हिंगरा है, एक लेबल होगा जिस पर निम्नलिखित प्ररूप में एक घोषणा मुद्रित होगी, अर्थात् -

“इस आधान में ईरान, अफगानिस्तान से (आयातित) हिंगरा है और यह प्रमाणित किया जाता है कि वह खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में अधिकित मानकों के अनुरूप है।

(9) **हल्की काली मिर्च** - ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें हल्की काली मिर्च हो, एग्मार्क मोहर और इन विनियमों के **विनियम 4.2.1** और **4.2.2** के अधीन विहित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित लेबल होगा :

हल्की काली मिर्च (हल्की बैरीज)

(10) ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें “कैसिया छाल” हो निम्नलिखित लेबल लगा होगा :

कैसिया छाल (तेज)

(11) ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें “दालचीनी” हो निम्नलिखित लेबल लगा होगा :

दालचीनी (सीनामोन)

(12) लाल मिर्च के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें खाद्य तेल मिलाया गया है निम्नलिखित लेबल होगा :

इस पैकेज के लाल मिर्चों में खाद्य तेल (तेल का नाम)

दो प्रतिशत से अनधिक सम्मिश्रित है।

(13) आईसक्रीम, कुल्फी, कुल्फा और चाकलेट आईसक्रीम के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें स्टार्च है, लेबल पर **विनियम 4.7.1(2)** में यथा विनिर्दिष्ट एक घोषणा होगी।

(14) **मसाला** : तेल में तले हुए मिश्रित मसाले के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा। यदि मिश्रित मसाला तेल में तला गया है तो उस पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

मिश्रित मसाला (तला हुआ) यह मसाला -----(प्रयुक्त सक्षम तेल का नाम) में तला गया है।

(15) **आमिश्रित हींग** : आमिश्रित हींग के प्रत्येक आधान पर आमिश्रण में प्रयुक्त खाद्य स्टार्च या खाद्य अनाज के आटे का लगभग संयोजन लेबल पर उपदर्शित किया जाएगा।

(16) ऐसे प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें संशोधक या विरंजन कारकों से अभिक्रियित किया गया मैदा है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

संशोधक/विरंजन कारकों से अभिक्रियित आटा, केवल बेकरियों द्वारा प्रयोग के लिए

(17) इन नियमों में जब तक अन्यथा उपबंधित न हो माल्ट मिश्रित दुग्ध आहार के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें कैरामल को छोड़कर प्राकृतिक रंजक द्रव्य मिला हुआ है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

इस पैकेज में माल्ट-युक्त दूध में अनुज्ञात प्राकृतिक रंजक द्रव्य है

(18) ऐसे खाद्य के, जिसमें अतिरिक्त मोनोसोडियम ग्लूटामेट मिला है, प्रत्येक विज्ञापन और/या पैकेज पर, निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

“------(खाद्य का नाम)

के इस पैकेज में अतिरिक्त मोनोसोडियम ग्लूटामेट मिला है।
यह १२ मास से कम आयु के बच्चों के लिए अनुपयुक्त है।

(19) परिष्कृत साल बीज वसा के प्रत्येक आधान पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

परिष्कृत साल बीज वसा केवल बेकरी और कनफेक्शनरी में उपयोग के लिए

(20) नमक या लौह प्रबलित सामान्य नमक के प्रत्येक आधान या पैकेज पर, जिसमें प्रतिपिण्डक के रूप में ऐल्युमिनियम सिलिकेट है, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

नमक/लौह प्रबलित सामान्य नमकओ इसमें अनुज्ञात प्रतिकेकक है

ओ जो लागू न हो उसे काट दें।

(21) लौह प्रबलित सामान्य नमक के प्रत्येक आधान या पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् -

लौह प्रबलित सामान्य नमक

(22) शुष्कित ग्लूकोज सिरप के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें 40 पी.पी.एम. से अधिक सल्फर-डाइ-आक्साइड हो, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

शुष्कित ग्लूकोज सिरप केवल चीनी की कनफेक्शनरी में उपयोग के लिए

(23) ऐसे पैकेज पर जिसमें मिलाए गए सुवासक (फ्लेवर) सहित चाय अंतर्विष्ट है, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

**“सुवासित चाय” (अनुज्ञात सुवासक का सामान्य नाम/ प्रतिशतता)
रजिस्ट्रीकरण सं. -----**

(24) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर, जिसमें इन विनियमों के विनियम 6.1.2 में दी गई सारणी में उल्लिखित अनुज्ञात कृत्रिम मधुकारक है, और ऐसे खाद्य के विज्ञापन पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा, अर्थात् -

(i) इस ------(खाद्य का नाम) में (कृत्रिम मधुकारक का नाम) है

(ii) बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

(iii) (क) मिलाई गई चीनी की मात्रा ----- ग्राम/100 ग्राम है।

(ख) इस उत्पाद में चीनी नहीं मिलाई गई है।

(iv) ओफेनिलकीटोन्यूरेक्स के लिए नहीं (यदि एस्परेटेम मिलाई गई हो)

और जो लागू न हो उसे काट दें।

(25) विनियम 4.4.5 (24 और 26)के अधीन घोषणा के अतिरिक्त, प्रत्येक ऐसे खाद्य, जिसमें इन विनियमों के विनियम 6.1.2(1) में दी गई सारणी में उल्लिखित कृत्रिम मधुकारक अंतर्विष्ट किया जाना अनुज्ञात है, के पैकेज पर और ऐसे खाद्य के विज्ञापन पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा, अर्थात्—

कृत्रिम मधुकारक अंतर्विष्ट है और कैलोरी कनसेस के लिए

(26) विनियम 4.4.5(25)के अधीन घोषणा उत्पाद के नाम और व्यापार नाम के साथ दी जाएगी और नाम/व्यापार नाम के आकार का आधार होगी। घोषणा दो वाक्यों में, किंतु उसी खाने में, दी जा सकेगी :

(27) टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित एस्परेटेम (मिथाइल एस्टर), ऐसीसल्फेम के सुक्रोलोस और सैक्रीन सोडियम के प्रत्येक पैकेट पर और टेबल टाप मधुकारक के प्रत्येक विज्ञापन में निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् -

इसमें ----- (कृत्रिम मधुकारक का नाम) है
बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

परंतु टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित एस्परटेम (मिथाइल एस्टर) के पैकेज पर और ऐसे टेबल टाप मधुकारक के विज्ञापन में निम्नलिखित लेबल रहेगा अर्थात्—

फेनिलकीटोन्यूरीक्स के लिए नहीं

(28) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर, जिसमें विनियम 6.1.2(1)में दी गई सारणी में वर्णित एस्परटेम (मिथाइल एस्टर) और ऐसीसल्फेम पोटेशियम मधुकारकों के मिश्रण अंतर्विष्ट होना अनुज्ञात है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

इसमें ----- (खाद्य का नाम) -----
एस्परटेम (मिथाइल एस्टर) और ऐसीसल्फेम पोटेशियम का अधिमिश्रण है। बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

(क) * मिलाई गई चीनी की मात्रा ----- ग्राम/100 ग्राम है।

(ख) इस उत्पाद में चीनी नहीं मिलाई गई है।

* फेनिलकीटोन्यूरीक्स के लिए नहीं (यदि एस्परटेम मिलाई गई हो)

* जो लागू न हो उसे काट दें।

(29) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर, जिसमें विनियम 6.1.2(1)में दी गई सारणी में वर्णित ऐसीसल्फेम पोटेशियम और सुक्रालोस मधुकारकों के मिश्रण अंतर्विष्ट होना अनुज्ञात है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

(i) इसमें ----- (खाद्य का नाम) ----- सुक्रालोस और ऐसीसल्फेम पोटेशियम का अधिमिश्रण है।

(ii) बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

* (क) ओमिलाई गई चीनी की मात्रा ----- ग्राम/100 ग्राम है।

* (ख) इस उत्पाद में चीनी नहीं मिलाई गई है। ओ फेनिलकीटोन्यूरीक्स के लिए नहीं (यदि एस्परटेम मिलाई गई हो)

(*ओ जो लागू न हो उसे काट दें।)

(30) पान मसाले के प्रत्येक पैकेज और उससे संबंधित विज्ञापन पर निम्नलिखित चेतावनी लिखी होगी अर्थात् -

पान मसाला चबाना स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो सकता है

(31) सुपारी के प्रत्येक पैकेज पर और उससे संबंधित विज्ञापन में निम्नलिखित चेतावनी सहजदृश्य रूप में और बड़े मुद्रण में होगी, अर्थात्—

सुपारी चबाना स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।

(32) फल स्कवाश के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें अतिरिक्त सोडियम या पोटेशियम लवण अंतर्विष्ट है और इसे चाहे जिस नाम से भी विक्रय किया जाए, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

इसमें अतिरिक्त सोडियम/पोटेशियम लवण है

(33) नेटामाइसिन से उपचारित पृष्ठ वाले चीज (कठोर) के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

नेटामाइसिन के उपचारित पृष्ठ

(34) 30 प्रतिशत से अधिक चावल चोकर तेल से बनाए गए बेकरी और औद्योगिक मारगरीन के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

बेकरी और औद्योगिक मारगरीन का यह पैकेज भार में ३० प्रतिशत से अधिक चावल चोकर के तेल से बनाया गया है।

(35) कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक पायस और सुवासक पेस्ट के प्रत्येक पैकेज पर विलेय के लिए अनुदेश के अतिरिक्त निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

केवल कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक पायस और सुवासक पेस्ट

(36) पेय जल के प्रत्येक पैकेज पर **विनियम 4.3.3** में यथा विहित आकार के मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

पैक किया गया पेय जल

पैकेज बंद पेय जल की एक बार प्रयोग योग्य प्लास्टिक की बोतलों पर निम्नलिखित घोषणा होगी ः

प्रयोग करने के बाद बोतल को तोड़ दें

(37) खनिज जल के प्रत्येक पैकेज पर **विनियम 4.3.3** में यथा विहित आकार के मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

प्राकृतिक खनिज जल

पैकेज बंद खनिज जल की एक बार प्रयोग योग्य प्लास्टिक की बोतलों पर निम्नलिखित घोषणा होगी ः

प्रयोग करने के बाद बोतल को तोड़ दें

(38) प्रत्येक ऐसे खाद्य पैकेज पर जिसमें कैफीन मिलाई गई है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् -

कैफीन अंतर्विष्ट है।

परंतु यदि उत्पाद में कैफीन मिलाई गई है, तो यह आधान/बोतल पर घोषित किया जाएगा :

परंतु यह कि वापस किए जाने योग्य कांच की बोतलों की दशा में, जो पुनः भरे जाने के लिए पुनः चक्रित की जाती है, कैफीन की घोषणा क्राउन पर दी जा सकती है।

(39) कम वसा पनीर/छेना के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

कम वसा पनीर/छेना

(40) चीज (चीजों) के प्रत्येक पैकेज पर, यदि पोलीफिल्म/कपड़े के आवरण में पैक किया जाता है / जाते हैं, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

उपभोग से पूर्व बाह्य पैकिंग हटाएं

(41) वाष्पित डेजर्ट/वाष्पित कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

**वाष्पित डेजर्ट/वाष्पित कन्फेक्शन में----- दुग्ध वसा/
खाद्य वनस्पति तेलओ/ और वनस्पति वसा है ओ**

* जो लागू न हो, उसे काट दें।

(42) सामान्य नमक के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

**आयोडीनीकरण के लिए सामान्य नमकओ/लौह प्रबलितओ/ पशु उपयोगओ/परिरक्षण/
औषधिओ/औद्योगिक प्रयोग के लिए**

* जो लागू न हो उसे काट दें।

(43) बिस्कुटों, डबल रोटी और केकों के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें ओलिगोफ्रक्टोस है, निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

ओलिगोफ्रक्टोस (डाइटरी फाइबर)----- ग्राम/१०० ग्राम अंतर्विष्ट है।

(44) ताजे फल के प्रत्येक पैकेज पर, यदि मोम से आलेपित किए गए हैं; निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—
मोम से आलेपित (मोम का नाम दें)

(45) मानव उपयोग के लिए जिलेटिन पर “जिलेटिन खाद्य श्रेणी” का लेबल लगा होगा।

(46) पोलीओल्स से अंतर्विष्ट खाद्य के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्-

पोलीओल्स का दस्तावर प्रभाव हो सकता है

(47) पोलीडेक्सट्रोस में अंतर्विष्ट खाद्य के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्-

पोलीडेक्सट्रोस का दस्तावर प्रभाव हो सकता है

विनियम 4.4.6 : उत्पाद लेबलों पर विनिर्दिष्ट निर्बंधन

(1) लेबल पर अपेक्षित विशिष्टियों के प्रतिकूल अधिनियम या नियमों के प्रति निर्देश नहीं होंगे- लेबल पर अधिनियम या इन नियमों में से किसी के प्रति कोई निर्देश या किसी ऐसी विशिष्टि या घोषणा पर जो अधिनियम या इन नियमों में से किसी के द्वारा लेबल पर सम्मिलित किए जाने के लिए अपेक्षित है कोई टिप्पणी या उसके प्रति निर्देश या उसका स्पष्टीकरण नहीं होगा जो प्रत्यक्षतः या विवक्षा द्वारा ऐसी विशिष्टि या घोषणा के प्रतिकूल है या उसे विशेषित या उपांतरित करता है।

(2) लेबलों पर चिकित्सा वृत्ति को सिफारिशों को विवक्षित करने वाले शब्दों पर प्रयोग नहीं किया जाएगा - विक्रय के लिए खाद्य अंतर्विष्ट करने वाले किसी पैकेट के लेबल पर “चिकित्सा वृत्ति ने सिफारिश की है” शब्द या ऐसे कोई शब्द नहीं होंगे जिनसे यह विवक्षित होता हो या सुझाव मिलता हो कि खाद्य की चिकित्सा व्यवसायियों ने सिफारिश की है, उसे विहित किया है या अनुमोदित किया है।

(3) अनुकृति दर्शित करने वाले शब्दों के अप्राधिकृत उपयोग का प्रतिषेध

(1) किसी खाद्य पदार्थ को अंतर्विष्ट करने वाले किसी पैकेज के साथ संलग्न विवरण में या लेबल पर “अनुकृति” शब्द या ऐसा कोई शब्द या ऐसे कोई शब्द जिनमें यह विवक्षित हो कि पदार्थ किसी अन्य खाद्य का प्रतिस्थानी है तब तक नहीं लिखे जाएंगे जब तक कि उक्त शब्द या शब्दों का उपयोग इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात न किया गया हो।

(2) ऐसे किसी फल-सिरप, फल-रस, फल-स्वैश, फल-पेय या कार्डियल या क्रश या **खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अध्याय 5** के अधीन मानकीकृत किसी अन्य फल उत्पाद का, जिसमें फल रस या फल गूदा या फल अंश की विहित मात्रा नहीं है, यथास्थिति, फल-सिरप, फल रस, फल स्वैश, फल पेय या कार्डियल, क्रश अन्य उत्पाद के रूप में वर्णित नहीं किया जाएगा।

(3) कोई खाद्य उत्पाद जिसमें फल की विनिर्दिष्ट मात्रा अंतर्विष्ट नहीं है और ग्राहक को चाहे शब्दों के प्रयोग से या चित्रात्मक निरूपण से इस बात का धोखा होने, खमित होने या मिथ्या भ्रम होने की संभावना है कि उत्पाद में फल अंतर्विष्ट है, लेबल पर स्पष्ट रूप से और सहजदृश्य “(फल का नाम) से सुवासित किया गया है,” चिह्नित किया जाएगा।

(4) कोई खाद्य उत्पाद, जिसमें केवल फल सुवास, चाहे प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवासक पदार्थ या प्राकृतिक सुवासक पदार्थों के तदरूप, कृत्रिम सुवासक पदार्थ, एकल रूप में या इनके संयोजन में अंतर्विष्ट हैं, फल उत्पाद के रूप में वर्णित नहीं किया जाएगा और ऐसे उत्पाद को वर्णित करने में “मिलाया गया” (फल का नाम) सुवास शब्द का प्रयोग किया जाएगा।

(5) कार्बोनेटीकृत जल पर, जिसमें कोई फल-रस या लुगदी अंतर्विष्ट नहीं है ऐसा कोई लेबल नहीं होगा जिससे उपभोक्ता को यह विश्वास हो जाए कि वह फल-उत्पाद है।

(6) किसी फल या वनस्पति, उत्पाद में, जिसके बारे में यह अभिकथन है कि उसका विटामिन सी से प्रबलीकरण किया गया है, उत्पाद के प्रति सौ ग्राम 40 मि.ग्रा. से अन्यून एस्कोर्बिक एसिड होगा।

(4) अनुकृति पर “शुद्ध” नहीं लिखा जाना :

किसी ऐसे पैकेज के लेबल पर जिसमें किसी खाद्य की अनुकृति है, “शुद्ध” शब्द या उसी महत्व का कोई शब्द सम्मिलित नहीं किया जाएगा या नहीं किए जाएंगे।

(5) पेय जल (पैकेजबंद और खनिज जल दोनों) के लिए लेबल लगाने संबंधी प्रतिषेध

(i) मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद की विशेषताओं की बाबत कोई औषधीय (निवारक, उपशामक या आरोग्यकारी) संबंधी दावा नहीं किया जाएगा। उपभोक्ता के स्वास्थ्य से संबंधित अन्य फायदाप्रद प्रभाव दावे नहीं किए जाएंगे।

(ii) अवस्थान, ग्राम या विनिर्दिष्ट स्थान का नाम तब तक व्यापार नाम का भाग नहीं हो सकेगा जब तक कि यह उस व्यापार नाम द्वारा अभिहित स्थान से एकत्रित किए गए पैकेजबंद जल को निर्दिष्ट नहीं करता है।

(iii) कोई ऐसा कथन करके या कोई ऐसी चित्रात्मक युक्ति का प्रयोग करके, जिससे जनता के मन में खम पैदा हो सकता है या ऐसे जलों की प्रकृति, उद्गम, संयोजन और विशेषताओं के बारे में किसी भी प्रकार से जनता खमित हो सकती है, विक्रय करना प्रतिषिद्ध है।

टिप्पण : इस अध्याय में अधिकथित मानकों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना जब किसी खाद्य पदार्थ के विनिर्माण और तैयारी में जब कभी जल का प्रयोग किया जाता है, तो ऐसा जल ऐसे सूक्ष्म जीवों से मुक्त होगा जिससे कोई रोग होने की संभावना है और ऐसे रासायनिक संघटकों से भी मुक्त होगा जिनसे स्वास्थ्य खराब हो सकता है।

भाग 4.5 : विज्ञापन पर निर्बंधन :

किसी भी खाद्य की बाबत कोई ऐसा विज्ञापन नहीं होगा जो भ्रामक हो या जिससे खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) या उसके अधीन बनाए गए नियमों/ विनियमों का उल्लंघन होता हो।

भाग 4.6 : लेबल लगाने की अपेक्षाओं से छूट :

विनियम 4.6.1

(1) जहां पैकेज का सतही क्षेत्र 100 वर्ग सेंटीमीटर से अधिक नहीं है, वहां ऐसे पैकेज के टेबल को संघटकों की सूची, लॉट संख्यांक या बैच संख्यांक या कोड संख्यांक, पोषणकारी जानकारी देने और प्रयोग के लिए अनुदेश की अपेक्षाओं के छूट प्राप्त होगी, किंतु ये जानकारी यथास्थिति, थोक पैकेजों या मल्टीपीस पैकेजों पर दी जाएगी।

(2) 30 वर्ग सेंटीमीटर के कम सतही क्षेत्र के पैकेज पर 'विनिर्माण की तारीख' या 'तारीख से पूर्व उत्तम' या 'पर्यवसान की तारीख' का उल्लेख करना अपेक्षित नहीं हो सकेगा किंतु ये जानकारी, यथास्थिति, थोक पैकेजों या मल्टीपीस पैकेजों पर दी जाएगी।

(3) बोतलों में विपणित किए जाने वाले तरल पदार्थों की दशा में, यदि ऐसी बोतल को पुनः भरकर पुनर्प्रयोग किया जाना आशयित है, तो संघटकों की सूची देने की अपेक्षा से छूट होगी, किंतु इन विनियमों के **विनियम 4.2.2(4)** में विनिर्दिष्ट पोषणकारी जानकारी लेबल पर दी जाएगी।

परंतु ऐसी कांच की बोतलों की दशा में, जो 19 मार्च, 2009 के बाद विनिर्मित की गई हैं, संघटकों की सूची और पोषणकारी जानकारी बोतल पर दी जाएगी।

(4) ऐसे खाद्य की दशा में, जिसका शेल्फ लाइफ सात दिन से अधिक नहीं है, पैकेजबंद खाद्य पदार्थ के लेबल पर 'विनिर्माण की तारीख' का उल्लेख किया जाना आवश्यक नहीं हो सकेगा, किंतु 'तारीख तक प्रयोग करें' का उल्लेख विनिर्माता या पैकर द्वारा लेबल पर किया जाएगा।

(5) थोक पैकेजों की दशा में, संघटकों की सूची विनिर्माण और पैक करने की तारीख, से पूर्व उत्तम, किरणित खाद्य पर लेबल और लोगों लगाने से संबंधित विशिष्टियां विनिर्दिष्ट नहीं की जा सकेंगी।

भाग 4.7 : खाद्य में योग, सम्मिश्रण या अभाव की सूचना :

विनियम 4.7.1

(1) किसी ऐसे खाद्य पदार्थ में, जिसमें योग, सम्मिश्रण या अभाव है, प्रत्येक विज्ञापन में और उसकी मूल्य या व्यापार सूची में ऐसे खाद्य का उल्लेख उस रूप में किया जाएगा कि उसमें ऐसा योग, सम्मिश्रण या अभाव है और उसमें ऐसे योग, सम्मिश्रण या अभाव की प्रकृति और मात्रा का भी विनिर्देश किया जाएगा। खाद्य के आधान से संबद्ध विज्ञापन या मूल्य या व्यापार सूची या लेबल पर ऐसे कोई शब्द नहीं होंगे जिससे यह विवक्षित हो सके कि खाद्य शुद्ध है :

परंतु इस नियम के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित सम्मिश्रण या योग नहीं समझा जाएगा, अर्थात्—

- (क) मक्खन या मारजरीन में नमक,
(ख) खाद्य में विटामिन।

(2) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर जो किसी योग, सम्मिश्रण या अभाव के कारण शुद्ध नहीं है, आसंजक लेबल का एक लेबल लगाया जाएगा, जिस पर निम्नलिखित घोषणा होगी :

घोषणा इस (क)----- में अधिक से अधिक।
(ख)----- प्रतिशत
(ग)----- का सम्मिश्रण / योग है।

- (क) यहां खाद्य का नाम लिखें।
(ख) यहां उस सम्मिश्रण की मात्रा लिखें जो विद्यमान हो।
(ग) यहां उस सम्मिश्रण का नाम या उस संघटक का नाम जिसका अभाव है लिखें।

जहां संदर्भ से ऐसा अपेक्षित हो, वहां “का सम्मिश्रण सम्मिलित है” शब्दों के स्थान पर “----- का योग है” या “----- का अभाव है” शब्द रखे जाएंगे।

(3) जब तक कि किसी ऐसे खाद्य के जिसमें योग, सम्मिश्रण या अभाव है, विक्रेता के पास यह विश्वास करने का कारण न हो कि क्रेता घोषणात्मक लेबल को पढ़े और समझ सकता है, वह पूछने पर क्रेता को, विक्रय के समय घोषणात्मक लेबल में अंतर्विष्ट जानकारी मौखिक शब्दों द्वारा देगा।

(4) इस **विनियम 4.7.1** में अंतर्विष्ट किसी भी बात के बारे में यह नहीं समझा जाएगा कि वह किसी व्यक्ति को इस बात के लिए प्राधिकृत करती है कि वह इस अधिनियम या इन नियमों के अधीन शुद्ध हालत में बेचे जाने के लिए अपेक्षित किसी खाद्य पदार्थ का विक्रय उसकी शुद्ध हालत में करने से अन्यथा करे।

(5) इस **विनियम 4.7.1** में अंतर्विष्ट कोई भी बात, मिठाइयों, कन्फेक्शनरी, बिस्कुट, बेकरी उत्पादों, प्रसंस्कृत फलों, वातित जल, शाकों और सुरुचि कारकों की दशा में लागू नहीं होगी।

अध्याय 5

खाद्य उत्पाद मानक

भाग 5.1 : डेयरी उत्पाद और सदृश उत्पाद

विनियम 5.1.1 दूध :

1. परिभाषाएं

1.1 दूध स्वस्थ दुधारू पशु को पूरा दुहकर प्राप्त स्तनी स्राव 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 नामों के दूध मद 2 के नीचे दी गई सारणी में अधिकथित मानकों के अनुरूप होंगे।

दूध में यूरिया का अंश 700 दस लाख प्रतिभाग (पीपीएम) से अधिक नहीं होगा।

1.2 पास्तेरीकरण - “पास्तेरीकृत” शब्दों और समरूप शब्दों के बारे में यह माना जाएगा कि वे विभिन्न वर्गों के दुग्ध के प्रत्येक कण को, कम से कम 63⁰ 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 71.5⁰ सें. ग्रे. पर गर्म करने की और ऐसे तापमान पर कम से कम 15 सैकेंड 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।

सभी पास्तेरीकृत विभिन्न वर्गों के दुग्ध पास्तेरीकरण के तुरंत पश्चात् 10⁰ सें.ग्रे. या उससे कम तापमान पर शीतल किया जाएगा।

1.3 रोगाणुनाशन—“रोगाणुनाशन” पद का प्रयोग जब दूध के साथ किया जाता है, तो इससे ऐसा दूध अभिप्रेत है जो सीलबंद आधानों में 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।

1.4 उबला दूध से वह दूध अभिप्रेत है जिसे उबाल आने तक गर्म किया गया हो।

1.5 सुरुचिकारित दूध में चाहे उसका जो भी नाम हो, दूधफल (संपूर्ण टुकड़े किए हुए या पिसे हुए) चाकलेट, काफी या अन्य आद्य सुरुचिकारक, खाद्य रंग और ईक्षु चीनी हो सकेगी। सुरुचिकारित दूध को पास्तेरीकृत, रोगाणुनाशित किया जाएगा तथा उबाला जाएगा। दूध के प्रकार का वर्णन लेबल पर किया जाएगा।

1.6 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 मद 2 में दिए गए मानक के अनुरूप है।

1.7 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 मद 2 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।

1.8 पुनःसंयोजित दूध से दूध वसा, गैर वसा दूध ठोस और जल से निर्मित संभागीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। पुनःसंयोजित दूध पास्तेरीकृत किया जाएगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा।

1.9 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 करके मद 2 में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। यह पास्तेरीकृत किया जाएगा 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 संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जवाब न हो।

1.10 डबल टोण्ड दूध से गाय या भैंस के दूध या दोनों के दूध का ताजे मखनिया दूध के साथ सम्मिश्रण द्वारा या गाय या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन करके दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया मद 2 में है। यह पास्तेरीकृत किया जाएगा 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 संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाव न हो।

1.11 मखनिया दूध से ऐसे दूध से निर्मित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है जिससे प्रायः सभी दूध वसा मशीन द्वारा निकाल ली गई है।

1.12 पूर्ण क्रीम युक्त दूध से भैंस या गाय का दूध या इन दोनों के दूध के सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो दूध ठोस का समायोजन मिलाकर करके नीचे मद 2 में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है, पूर्ण क्रीमयुक्त दूध पास्तेरीकृत किया जाएगा। यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। इसे स्वच्छ, अदूषित और स्वास्थ्यकर आधानों में उचित रूप से मुहरबंद करके रखा जाएगा जिससे कि संदूषण को निवारित किया जा सके।

1.13 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, आईस्क्रीम, मिल्क आइस, संघनित दूध, मधूरित और अमधूरित संघनित मखनिया दूध, मधूरित और अमधूरित दूध का चूर्ण, मखनिया दूध की चूर्ण भागतः मखनिया दूध का चूर्ण, खोया, शिशु दूध आहार, टेबल बटर और देसी मक्खन।

दुग्ध उत्पादों में, जब तक कि मानकों में विनिर्दिष्ट न हो, ऐसे कोई पदार्थ नहीं होंगे जो दूध में नहीं पाए जाते।

2. विभिन्न प्रकार और नाम के 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

दूध का वर्ग	नाम	परिक्षेत्र	दूध वसा	न्यूनतम प्रतिशत दूध ठोस
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
भैंस का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	असम, बिहार, चंडीगढ़, दिल्ली, गुजरात, हरियाणा, झारखंड महाराष्ट्र, मेघालय, पंजाब, सिक्किम, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड पश्चिमी बंगाल, अंडमान और निकोबार आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश, छत्तीसगढ़ दादरा और नागर हवेली, गोवा, दमण और दीव, हिमाचल प्रदेश, जम्मू और कश्मीर, कर्नाटक	6.0	9.0
भैंस का दूध		केरल, लक्षदीव, मिनिकोय और अमीनदीव समूह		
		मध्य प्रदेश मणिपुर मिजोरम नागालैंड उड़ीसा पाण्डिचेरी राजस्थान तमिलनाडु त्रिपुरा	5.0	9.0
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	चंडीगढ़ हरियाणा पंजाब अंदमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश असम बिहार छत्तीसगढ़ दादरा और नगर हवेली दिल्ली	4.0	8.5
		गोवा, दमण और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू-कश्मीर झारखंड कर्नाटक केरल लक्षदीव, मिनिकोय और अमीनदीवी, द्वीप समूह मध्य प्रदेश महाराष्ट्र मणिपुर मेघालय नागालैंड पाण्डिचेरी राजस्थान सिक्किम तमिलनाडु त्रिपुरा उत्तर प्रदेश पश्चिमी बंगाल मिजोरम, उड़ीसा	3.5	3.5
			3.0	8.5
बकरी या भेड़ का दूध और रोगाणुनाशित	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित	चंडीगढ़ छत्तीसगढ़ हरियाणा केरल मध्य प्रदेश महाराष्ट्र पंजाब उत्तर प्रदेश उत्तराखंड अंदमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश अरुणाचल प्रदेश, असम बिहार दादरा और नगरहवेली दिल्ली गोवा, दमण और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू-कश्मीर झारखंड कर्नाटक लक्षदीव, मिनिकोय और अमीनदीवी, द्वीप समूह मणिपुर मेघालय, मिजोरम नागालैंड उड़ीसा पाण्डिचेरी राजस्थान सिक्किम, तमिलनाडु त्रिपुरा पश्चिम बंगाल	3.5	9.0
			3.0	9.0
मिश्रित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
मानकीकृत दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5
पुनःसंयोजित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
टोनित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
डबल टोनित दूध	अपरिष्कृत, 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	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत		6.0 9.0

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

(ii) विभिन्न नामों 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

विनियम 5.1.2 क्रीम :

1. क्रीम से रोगाणुनाशित क्रीम सहित गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण का उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्टार्च और दूध के विजातीय अन्य संघटक नहीं होंगे। यह निम्नलिखित तीन प्रवर्गों का हो सकेगा, अर्थात्—

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

टिप्पण—दुग्ध वसा के अंश का कोई संकेत 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 प्रत्याहृत करके समायोजित किया

जा सकेगा जिससे समायोजित किए जाने पर दूध केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह एकसमान रंग में होगा और इसमें जायकेदार 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 योज्यक अंतर्विष्ट 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

विनियम 5.1.3 : 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 अन्यून दुग्ध वसा होगी।

विनियम 5.1.4 : 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 अस्कन्दन द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दही में मिलाई 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 बेची जाती है या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाती 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।

विनियम 5.1.5 : 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। इसमें 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 ठोसों 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 विनियम 4.4.5 के मद 39 में यथा उपबोधित लेबल पर उचित घोषणा होगी।

विनियम 5.1.6 : चीज

1. चीज¹ (कठोर) से हानिरहित जीवाणु संवर्धन के प्रभाव के अधीन हानिरहित दुग्ध स्कंदकारक दुग्ध से स्कंदन के पश्चात् अपवाहन द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्कंदनकारक, सोडियम क्लोराइड, कैल्सियम क्लोराइट (निर्जल लवण) जो भार में 0.02 से अनधिक है, अन्नाटो या केरोटिन रंग के सिवाय ऐसे संघटक नहीं होंगे जो दूध में नहीं पाए जाते हैं और इसमें पायसीकारक और/या स्थायीकारक होंगे जैसे साइट्रिक अम्ल, सोडियम साइट्रेट या सोडियम लवण या ओर्थोफासफोरिक अम्ल और पालिफासफोरिक अम्ल (रेखिक फास्फेट के रूप में) जो भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं है। बाहरी सतह को आच्छादित करने के लिए प्रयोग किए गए मोम में स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई चीज नहीं होगी। यदि मोम पर रंग किया गया है तो केवल अनुज्ञात खाद्य रंग का ही उपयोग किया जाएगा। कठोर चीज में शुष्क पदार्थ के 43.0 प्रतिशत से अनधिक आर्द्रता

और 42.0 प्रतिशत से अन्यून दुग्ध वसा होगी। कठोर चीज में सार्विक अम्ल या सार्विक अम्ल के रूप में संगणित इसका सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम, लवण 3000 भाग प्रति दस लाख और/या नाइसिन अकेले या संयोजन सहित 12.5 भाग प्रति दस लाख होंगे।

नाटामायसिन का प्रयोग केवल सतही उपचार के लिए निम्नलिखित शर्तों के अधीन किया जा सकेगा, अर्थात्—

- (i) प्रयोज्यता का अधिकतम स्तर चीज सतह से 2 एमजी/डीएम³ से अधिक नहीं होगा।
- (ii) व्यापन गहराई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी।
- (iii) तैयार उत्पाद में अधिकतम अवशेष स्तर 1 एमजी/डीएम³ से अधिक नहीं होगा।

चीज² से तैयार (राइपन) या अतैयार (अनराइपन) नरम या अल्प कठोर, कठोर और अतिरिक्त कठोर उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे खाद्य श्रेणी के मोम और पालीफिल्म से आलेपित किया जा सकेगा और इसमें छैना पानी (वे) प्रोटीन/केसिन अनुपात दूध से अधिक नहीं होता है। चीज पूर्णतः या भागतः दुग्ध स्कंधन और/या गैर जानवर रिनेट (नान-एनिमल रिनेट) सँक्रिया या अन्य उपयुक्त स्कंधन कारकों 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 आरमनोलेप्टिक 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 किया हुआ या पिसा हुआ हो सकेगा।

(i) **तैयार (राइपन्ड) चीज** ऐसा 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) **माउल्ड राइपन्ड चीज** ऐसा राइपन्ड चीज है जिसमें प्रथमतः अभिलाक्षणिक फफूंदवर्धन के परिवर्धन द्वारा चीज की आंतरिक और/या सतही रिपनिंग पूरी हो गई है।

(iii) **अराइपन्ड 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 असुरूचिकारक और दुर्गंध से मुक्त होगा।

परंतु खाद्य श्रेणी के मोम/या पालीफिल्म से आलेपित या कपड़े में लपेटे गए चीज या चीज की किस्मों पर **विनियम 4.4.5 (44)** में यथा उपबन्धित लेबल पर उचित घोषणा की जाएगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

उत्पाद आद्रता	शुष्क आधार पर दुग्ध	वसा
(i) कठोर प्रैसेड चीज	39.0 प्रतिशत से अनधिक	48.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) अल्प कठोर चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) अल्प 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) मोजारेला 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 अनुज्ञात पायसीकारकों और/या स्थायीकारकों अर्थात् साइट्रिक अम्ल, सोडियम साइट्रेट, ओर्थोफास्फोरिक अम्ल और पोलिफास्फोरिक अम्ल के (रेखिक फास्फेट के रूप में) सोडियम लवण और मिलाए गए गर्म मसालों सहित या बगैर और अम्लीकरण कारकों, अर्थात् सिरका, लेक्टिक अम्ल, एसिटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल और फास्फोरिक अम्ल

1

² अधोलिखित मानक चीज/योगहर्ट/आइसक्रीम/कुल्फी/ चाकलेट/शुष्क आइसक्रीम मिक्स के लिए प्रवर्तन में हैं। इनके लिए पुनरीक्षित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लिखित है और फिलहाल इन्हें तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

के साथ एक या अधिक प्रकार के कठोर चीजों को गर्म करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। संसाधित चीज में निर्जल अनुज्ञात पायसीकारक और/या स्थायीकारक 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं हो सकेंगे, परंतु निर्जल अकार्बनिक कारकों की अंतर्वस्तु किसी भी दशा में तैयार उत्पाद के 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें 47.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी। संसाधित चीज चिपलेटस (स्लाइस किया हुआ चीज जिसे पैक किया गया है) में, जब उन्हें टिन से अन्य पैकेज में विक्रय किया जाए, 50 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी। दुग्ध वसा अंतर्वस्तु शुष्क पदार्थ 40.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी। संसाधित चीज में सार्विक अम्ल या इसका (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) सोडियम, पोटेशियम अथवा कैल्शियम लवण 3000 भाग प्रति दस लाख नाइसिन अकेले अथवा संयोजन में 12.5 भाग प्रति दस लाख तक हो सकेगी। इसमें कैल्शियम क्लोराइड (निर्जल) भार के अनुसार 0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

संसाधित चीज² से चीज की एक या अधिक किस्मों को ताप और पायसीकारकों की सहायता से पिसाई, 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/एसेटिक अम्ल, मसाले और सुवास और उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए और तैयार किए गए अन्य स्वादवर्धक वस्तु और खाद्य बशर्ते 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 इंजाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह अरुचिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध वाला होगा। इसमें **परिशिष्ट 'क'** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक 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 चीज जिसे पैक किया गया है) में, जब उन्हें टिन से अन्य पैकेज में विक्रय किया जाए, 50.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी।

3. "संसाधित चीज प्रेड"² से एक या अधिक प्रकार के चीज को गर्म करके समांगी प्लास्टिक द्रव्यमान में संचूर्णित और मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें मक्खन, क्रीम, बटर आयल, दूध, मखनिया दूध, दूध का चूर्ण, चीज का पानी, मीठा मखनिया दूध या इनमें एक या अधिक या इन में से कोई जिसमें पानी का भाग निकाल लिया गया हो, हो सकते हैं या नहीं या हो सकते हैं। इनमें अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक भी हो सकते हैं। इसमें साइट्रिक अम्ल, फास्फोरिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, लेक्टिक अम्ल के एक या अधिक सोडियम पोटेशियम लवण भी इतनी मात्रा में हो सकते हैं कि ऐसे पायसीकारकों के ठोस का द्रव्यमान संशोधित चीज के प्रेड द्रव्यमान के 4 प्रतिशत से अधिक न हों। इसमें प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक, अर्थात् लैक्टिक अम्ल, एसेटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल और फास्फोरिक अम्ल हो सकते हैं।

इसमें वनस्पति रंजक पदार्थ, जैसे अन्नाटो केरोटीन, अनुज्ञात सुरचिकारक और शोधित कैल्शियम क्लोराइड (निर्जल लवण) सहित या इसके बिना दुग्ध स्कंदित किण्वक हो सकते हैं और सोडियम साइट्रेट जो 0.02 प्रतिशत से अधिक न हो, मिलाया जा सकता है। इसमें मौसम के अनुसार आवश्यक मात्रा में प्राकृतिक मधुकारक, अर्थात् चीनी, डैक्टोज, ईक्षु चीनी, कार्न सीरप मधु, कार्न सीरप ठोस, माल्टोज, माल्ट सीरप और जल अपघटित लैक्टोस और मसाले और वासक हो सकते हैं। इसमें सोडियम क्लोराइड हो सकता है, जो भार के आधार पर 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। संसाधित चीज स्प्रेड में सार्विक अम्ल या इसके सोडियम, सार्विक अम्ल के रूप में संगणित पोटेशियम लवण 3000 भाग प्रति दस लाख तक और/या 12.5 भाग प्रति दस लाख तक या नाइसिन हो सकते हैं। इसमें 60 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी और दुग्ध वसा का अंश (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर 40 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

संसाधित चीज स्प्रेड से चीज की एक या अधिक किस्मों को ताप और पायसीकारकों की सहायता से पिसाई, मिश्रण, द्रव्यीभूत और पायसीकरण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, बटर, आयल और अन्य डेरी उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लक्टोज की अधिकतम सीमा 5.0 प्रतिशत से अधिक न हो, नमक, सिरका, मसाले, गर्म मसाले और स्वादवर्धक वस्तु, प्राकृतिक कार्बोहाइड्रेट मिठासकारक अर्थात् सुक्रोज, डैक्सट्रोज, कार्न सीरप, कार्न सीरप ठोस, मधु, माल्टोज, माल्ट सीरप और हाइड्रोलाइज्ड लैक्टोज और सुवास तथा उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए गए या अन्यथा तैयार किए

¹ अधोउल्लिखित मानक चीज/योगहर्ट/आइसक्रीम/कुल्फी/ चाकलेट/शुष्क आइसक्रीम मिक्स के लिए प्रवर्तन में हैं। इनके लिए पुनरीक्षित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लेखित है और फिलहाल इन्हें तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

² यह जीएसआर 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा चीज के लिए पुनरीक्षित मानक है जो अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल इन्हें 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

गए खाद्य, बशर्ते इन मिलाए गए पदार्थों का शुष्क आधार पर भार अंतिम उत्पाद के कुल ठोसों के भार के 1/6 से अधिक न हो, हानिरहित जीवाणु और इन्जाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह असुरुचिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध युक्त होगा। इसमें परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक 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. **चेदर 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 रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इंजाइमों के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) कठोर चीज अभिप्रेत है। यह किसी खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े के लपेटन या पॉली फिल्म से आवृत दृढ़ीकृत चौकोर रूप में होगा। इसका विन्यास मजबूत, चिकना और मोमी, हल्के पीले से नारंगी रंग में किसी गैस छिद्र रहित होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' सहित परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

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

5. **डनबो 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 रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इंजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) अल्प 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 और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

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

6. **ईडम 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 रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इंजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) अल्प 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 और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

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

7. **गौडा 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 रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इंजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) अल्प 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

¹ संशोधित चीज के लिए यह मानक वर्तमान में प्रवर्तन में है, जीएसआर 355(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा पुनरीक्षित मानक अनुमोदन के लिए लंबित हैं और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

² यह जी.एस.आर. 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा संशोधित चीज के लिए पुनरीक्षित मानक है जो कि अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

³ यह मानव संशोधित चीज प्रेड के लिए वर्तमान में प्रवर्तन में है। जी.एस.आर. 356(ई) तारीख 7 जून, 2005 द्वारा संशोधित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

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

8. **हवारती 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 रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इंजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपण्ड) अल्प 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 और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

अपेक्षा	हवारती	30 प्रतिशत हवारती	60 प्रतिशत हवारती
आर्द्रता	48.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	60.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर टोस वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

9. **तिलिस्टर** से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इंजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपण्ड) 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 और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

अपेक्षा	तिलिस्टर	30 प्रतिशत हवारती	60 प्रतिशत हवारती
आर्द्रता	47.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	39.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर टोस 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 इंजाइम मिलाकर या मिलाए बिना, अभिप्राप्त नरम अतैयार (अन-राइपण्ड) चीज अभिप्रेत है। क्रीमयुक्त काटेज चीज ऐसा काटेज चीज है जिसमें क्रीम का पास्तेरीकृत क्रीम मिश्रण, मखनिया दूध, संघनित दूध, अवसायुक्त शुष्क दूध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सोडियम/पोटाशियम/ कैल्शियम/ 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 और परिशिष्टों में अनुज्ञात आहार-सहयोज्य हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

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

11. **क्रीम चीज (राह्यफ्रिसकासे)** 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 इंजाइम मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त नरम अतैयार (अन-राइपण्ड) 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 और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी 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-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम्स और फफूंद अभिलक्षण की किस्मों के स्कंधन से अभिप्राप्त नरम अतैयार 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। यह **परिशिष्ट 'ख'** में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी 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 (कल्चर) और पेनिसिलियम केसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेन्स, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन द्वारा अभिप्राप्त राइपेन्ड नरम चीज अभिप्रेत है। यह सफेद माउल्ड (पेनिसिलियम के सियाकोलम) के साथ अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बैक्टेरियम लाइनेन्स) से आच्छादित समतल बेलनाकार आकार के चीज के रूप में हो सकता है। यह **परिशिष्ट 'ख'** में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

अपेक्षा	30.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	40.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	45.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	50.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज
आर्द्रता	62.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक
दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)	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-जानवर रिनेट और अन्य उपयुक्त इन्जाइम्स के संवर्धन के स्कंधन से अभिप्राप्त नरम तैयार (राइपेन्ड) चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से दुधिया पीले रंग में चिकने विन्यास का और पपड़ी (रिंड) पर अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बैक्टेरियम लाइनेन्स) के साथ सफेद फफूंद की मौजूदगी (पेनिसिलियम) दर्शित करते हुए होगा। इसमें **परिशिष्ट 'क'** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह **परिशिष्ट 'ख'** में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

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

15. **सेंट पॉलिन** से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाइम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार 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 पॉलीफिल्म से आलेपित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह **परिशिष्ट 'ख'** में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी 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-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाइम्स 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 (रिंड) होगी। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह **परिशिष्ट 'ख'** में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | | |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता | 44.0 प्रतिशत से अनधिक | 50.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | 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-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाईम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। इसमें तांबे के रूप में अभिव्यक्त क्यूपरिक सल्फेट 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 (रिंड) हो सकेगी। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

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

18. **प्रोवोलोन** से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाईम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार पास्ता फिल्टा चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से हल्के पीले रंग में, रेशेदार या चिकने विन्यास का, पपड़ी लिए हुए होगा, जिसे वनस्पति वसा/ तेल, खाद्य क्षेणी के मोम या पॉलीफिल्म से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

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

19. **अतिरिक्त कठोर प्रेटिंग चीज** से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाईम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार चीज अभिप्रेत है। यह थोड़े से भंगूर विन्यास और अतिरिक्त कठोर पपड़ी (रिंड) के साथ सफेद से हल्के दुधिया रंग का हो सकेगा जिसे वनस्पति तेल, खाद्य श्रेणी के मोम या पालीफिल्म से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

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

विनियम 5.1.7 दुग्ध आधारित डेजर्ट और कन्फैक्शन

1. "आईस्क्रीम, कुल्फी और चाकलेट आईस्क्रीम"^{१९} से गाय या भैंस के दूध से या उसके संयोजक से या क्रीम और/या अन्य दुग्ध उत्पाद से ईक्षु चीनी डैकस्ट्रोज, द्रव ग्लूकोस और शुष्क द्रव ग्लूकोस, अण्डे, फल, फल रस, परिरक्षित फल, दूढ़ फल, चाकलेट, खाद्य सुरुचिकारक और अनुज्ञात खाद्य रंग मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त किया गया जमाया हुआ उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें भार के आधार 0.5 प्रतिशत से अनधिक अनुज्ञात स्थायीकारक और पायसीकारक हो सकेंगे। मिश्रण को जमानेसे पूर्व समुचित रूप से गर्म किया जाएगा। उत्पाद में 10.0 प्रतिशत दुग्ध वसा, 3.5 प्रतिशत प्रोटीन और 36.0 प्रतिशत कुल ठोस से कम नहीं होगा। विनियम 4.7.1(2) विनिर्दिष्ट अनुसार हैं लेबल पर घोषणा करके 5.0 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक स्टार्च मिलाया जा सकेगा।

आईस्क्रीम के मानक साफ्टी आईस्क्रीम को भी लागू होंगे।

ऐसी आईस्क्रीम की दशा में, जहां चाकलेट या वैसा ही आवश्यक भाग एक अलग परत बनाता है, वहां केवल आईस्क्रीम वाला भाग, आईस्क्रीम के मानकों के अनुरूप होगा।

आइस्क्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइस्क्रीम या साफ्टी आइस्क्रीम से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध और/या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मधुकारकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोज, प्राक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कार्बन सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, 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 सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुरुचिकारक तथा खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट 'क' 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
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	5.0 प्रतिशत से अन्यून 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 उपदर्शित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

2. शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण वह सामग्री है जो फुहार अथवा रोलर द्वारा आइसक्रीम मिश्रण के शुष्कन से तैयार की गई है। इसमें दुग्ध ठोस, सुक्रोस या कार्न सीरप या परिष्कृत शर्करा होगी। इसमें अनुज्ञेय रंग और सुवास अंतर्विष्ट होंगे। इसमें भार के अनुसार 1.25 प्रतिशत से अनधिक स्थायीकारक और पायसीकारक होंगे। उत्पाद में 27.0 प्रतिशत से अन्यून दुग्ध वसा और 9.5 प्रतिशत प्रोटीन और भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अन्यून आद्रता होगी। सक्रोज (इक्षु शर्करा) अंश भार के अनुसार 40 प्रतिशत से अन्यून होगी।

शुष्कन की रीति लेबल पर उल्लिखित की जाएगी। इसे वायुरूद्ध मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा।

शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/ शुष्कित शीतित मिष्ठान कन्फेक्शन¹ से 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 5.1.7(1)** के अधीन यथा विहित आइसक्रीम मध्यम वसा युक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम और इन विनियमों के **विनियम 5.1.7(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 आद्रता 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। उत्पाद में **परिशिष्ट 'क'** में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद **परिशिष्ट 'ख'** में यथा विनिर्दिष्ट जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. शीतित मिष्ठान/शीतित कन्फेक्शन 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, डेक्सट्रोज, 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 मुदुगाढता तक शीतित हो सकेंगे। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद सुसवादिष्ट जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों 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 :

अपेक्षाएं	शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	वसा वाली शीतित मिष्ठान या कम शीतित कन्फेक्शन
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

¹ यह जी.एआर 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा संशोधित चीज प्रेड के लिए संशोधित मानक है और अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

² आइसक्रीम, कुल्फी और चाकलेट आइसक्रीम के लिए यह मानक वर्तमान में प्रवर्तन में हैं। जी.एस.आर. 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा पुनरीक्षित मानक अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किए गए हैं।

अपेक्षाएं	शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	वसा वाली शीतित मिष्ठान या कम शीतित कन्फेक्शन
कुल वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून किंतु 10.0 प्रतिशत से अन्यून	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 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 4.4.5(41)** के अनुरूप लेबल पर उचित घोषणाएं होंगी।

4. “मिल्क आइस या मिल्क लोली”¹ से ईक्षु चीनी डेक्सट्रोज, द्रव ग्लूकोस, शुष्क द्रव ग्लूकोस, अंडे, फल रस, दूध फल, चाकलेट, खाद्य सुरुचिकारक और अनुज्ञात खाद्य रंगों को मिलाकर या मिलाए बिना दुग्ध उत्पाद से अभिप्राप्त किया गया जमा हुआ उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें उत्पाद के 0.5 प्रतिशत से अनधिक अनुज्ञात स्थायीकारक होंगे। मिश्रण को जमाने से पूर्व समुचित रूप से ताप अभिक्रियित किया जाएगा। उत्पाद में 2.0 प्रतिशत से अधिक दुग्ध वसा, 3.5 प्रतिशत से कम प्रोटीन और 20.0 प्रतिशत से कम कुल ठोस नहीं होगा।

मिल्क आइस या मिल्क लोली² से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत 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, माल्टोडैक्सट्रीन, 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 केक या कृकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे 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 असुरुचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों 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 बेचा जाता है जैसे पिंडि, दानेदार धाप, मावा या कावा, से गाय या भैंस या बकरी या भेड़ के दूध या दूध 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।

विनियम 5.1.8 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 असुरुचिकारकों तथा खटवास से मुक्त होगा। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में **परिशिष्ट ‘क’** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह **परिशिष्ट ‘ख’** में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

¹ यह जी.एस.आर. 325(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम और सोफ्टी आइसक्रीम के लिए पुनरीक्षित मानक है जो अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित हैं और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किए गए हैं।

² शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण का यह मानक वर्तमान में प्रवर्तन में है। जी.एस.आर. 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा पुनरीक्षित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित हैं और फिलहाल तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किए गए हैं।

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन वसा नहीं
(1) वाष्पित दूध	8.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(2) 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
(3) वाष्पित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(4) वाष्पित उच्च वसायुक्त दूध	15.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	11.5 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	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। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अज्ञात खाद्य योज्यक 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) मधुरित संघनित दूध	9.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून से अन्यून	31.0 प्रतिशत (एमएम) अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से
(2) मधुरित संघनित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से
(3) मधुरित संघनित भागतः मखनिया दूध	3.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 9.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	28.0 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 असुरूचिकारक तथा खटवास से मुक्त होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, गाढ़ा करने वाले कर्मकों मिलाए गए सुवास और मधुकारक से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक 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 दुग्ध प्रोटीन, वसा नहीं	टाइट्रेबल अम्लता (मि.ली. 0.1 एनएन एओएच/ 10 ग्रा. ठोस, वसा नहीं)	प्रतिशत विलेयता	शुष्क भार आधार पर कुल भस्म
(1) 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	99 से अन्यून से अनधिक	7.3 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(2) भागतः 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	99 से अन्यून	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(3) मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 से अनधिक	99 से अन्यून	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक

विनियम 5.1.9 : शिशु पोषण के लिए आहार

1. शिशु दुग्ध आहार से गाय या भैंस के दूध या उसके संयोजन को घ्रे या रोलर 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 -

कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम साइट्रेट, कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;

2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;

3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्शियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड;

4. लोहा (एफई) - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;

5. मैग्निशियम (एमजी) - मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक;

6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोरोइड आयोडाइड, 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. मॅगनीज (एमएन) - मॅगनीज क्लोराइड, मॅगनीज सल्फेट;

12. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;

13. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
14. विटामिन डी - विटामिन डी₂ - इर्गोकैल्शिफिरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैल्शिफिरोल, कोलीकैल्शिफिरोल कोलेस्टिरोल;
15. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा- टोकोफिरायल सक्साइनेट;
16. थायामाइन (विटामिन बी₁) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
17. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन '5' -फास्फेट सोडियम;
18. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
19. विटामिन बी₆ - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
20. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
21. फोलासिन - फोलिक एसिड;
22. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
23. विटामिन बी₁₂ - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
24. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
25. विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
26. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, 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 हो। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी। इसमें आहार सहयोज्य अंतर्विष्ट नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्—

1. आद्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.5
2. कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	12.0
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) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 यूजी
8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	4.5 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि. ग्रा.

10. थियामाइन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 यूजी
11. रिबोफ्लेविन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 यूजी
12. नियासिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 यूजी
13. पायरिडोक्सिन यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 यूजी
14. फोलिस अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
15. पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि. ग्रा.
16. विटामिन बी12, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 यूजी
17. कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि. ग्रा.
18. विटामिन के, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 यूजी
19. बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 यूजी
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. कैल्शियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि. ग्रा.
24. फास्फोरस, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि. ग्रा.
25. मैग्निशियम, 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, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
28. तांबा, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 यूजी
29. जिंक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
30. मॅगनीज, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
31. सेलेनियम, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 यूजी
32. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
33. कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
34. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
36. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
37. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

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

इसे नाईट्रोजन या नाईट्रोजन और कार्बन 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, कार्बोहाईड्रेट्स 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 और धातु 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 कम से कम 1.398 ग्राम/100 ग्राम लोनालिएट अंश हो।

उत्पाद में विटामिन ई कम से कम 0.70 आई.यू./100 केसीएल. 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 फार्मस 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 ट्राईग्लिसिराइड्स, टोराइन, मोलीडेनम और क्रोमियम अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

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

1. **कैल्शियम (सीए)** - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम साइट्रेट, कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. **फास्फोरस (पी)** - कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. **क्लोराइड (सीएल)** - कैल्शियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड;
4. **लोहा (एफई)** - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;

5. मैग्निशियम (एमजी)- मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायाबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोरोइड आयोडाइज्ड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायाबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मंगनीज (एमएन का स्रोत) - मंगनीज क्लोराइड, मंगनीज सल्फेट;

विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनैट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी2 - इर्गोकैल्शफिरोल, विटामिन डी3 - कोलीकैल्शफिरोल, कोलीकैल्शफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थियामाइन (विटामिन बी1) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी2) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5'' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी6 - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी12 - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, 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 सहयोज्य हो सकेंगे, -

आहार सहयोज्य	पीने के लिए तैयार उत्पाद में 100 मि.लि. में अधिकतम स्तर
सोडियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित और सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में सोडियम तथा पोटेशियम के लिए सीमा के भीतर
सोडियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	
पोटाशियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	
पोटाशियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	
पोटाशियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	
पोटाशियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	
केल्शियम हाइड्रोजेन कार्बोनेट	
सोडियम साइट्रेट	
एल(अ) लेक्टिक अम्ल, एल(अ) लेक्टिक अम्ल उत्पाद संवर्धन, साइट्रिक अम्ल एंटीआक्सीडेंट्स मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता और	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
एल-एसकोरबाइल पामिटेट	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में 1 मि.ग्रा.
मोना और डिग्लिसिराइड्स	0.4 ग्राम

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्—

1. आद्रता, 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 विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	2.0 मि.लि. 98.5
7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 यूजी
8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	4.5 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि.ग्रा.
10. थियामाइन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 यूजी
11. रिबोफ्लेविन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 यूजी
12. नियासिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 यूजी
13. पायरिडोक्सिन यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 यूजी
14. फोलिक अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी

15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि.ग्रा.
16.	विटामिन बी ₁₂ , यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 यूजी
17.	कोलाइन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि.ग्रा.
18.	विटामिन के, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 यूजी
19.	बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 यूजी
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)	370 मि.ग्रा.
23.	क्लोराइड, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि.ग्रा.
24.	केल्शियम, 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, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
29.	तांबा, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 यूजी
30.	ज़िंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31.	मैंगनीज, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
32.	सेलेनियम, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 यूजी
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 अनुकल्प -

परंतु समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध अनुकल्प 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। केल्शियम: फास्फोरस का अनुपात 2:1 होगा। सोडियम, पोटाशियम और क्लोराइड का मिश्रण 40 मिली प्रति लिटर समकक्ष से कम नहीं होगा।
3. छाछ - दूध का सत्त्व अनुपात 60:40 होगा। अनिवार्य एमिनो अम्ल में तोराइन, 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, परन्तु 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।

हाईपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध अनुकल्प

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

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

उत्पाद वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और नम्य आधानों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पोलिस्टर, धात्विकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फवायल से बनाया गया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके। इसे नाईट्रोजन या नाईट्रोजन 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 आद्रता 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/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लेक्टोज, कैल्शियम लवण, फोस्फेट 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 हाईड्रोनीकृत 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 लाईसिन, मेथियोनाइन, टोराइन, कार्निटाइन आदि सम्मिलित होंगे।

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

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

विटामिन

1. **विटामिन ए** - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनैट;
2. **प्रोविटामिन ए** - बेटा-करोटिन;
3. **विटामिन डी** - विटामिन डी₂ - इर्गोकैल्शिफिरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैल्शिफिरोल, कोलीकैल्शिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. **विटामिन ई** - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. **थायामाइन (विटामिन बी₁)** - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. **रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂)** - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. **नाइसिन** - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. **विटामिन बी₆** - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. **बायोटिन (विटामिन एच)** - डी-बायोटिन;
10. **फोलासिन** - फोलिक एसिड;
11. **पेंटोथेनिक एसिड** - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. **विटामिन बी₁₂** - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. **विटामिन के** - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. **विटामिन सी** - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. **कोलाइन** - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. **इन्सोसिटोल**;
17. **सेलिनियम** - सोडियम सेलिनाइट।

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

यह गर्द और बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा और इसमें परिरक्षी और मिलाए गए रंग और सुवास नहीं होगा। यह ऐसी सामग्री से मुक्त होगा जो मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकर है।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्विष्ट हो सकेंगे, -

पायसीकारक	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
लेसिथिन	1.5 ग्राम
मोनो और डिग्लिसिराइड्स	1.5 ग्राम
समायोजन कारक	
सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
सोडियम कार्बोनेट	
सोडियम साइट्रेट	
पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	
पोटाशियम कार्बोनेट	
पोटाशियम साइट्रेट	
सोडियम हाईड्रोक्साइड	

पायसीकारक	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
सोडियम कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	
पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	
एल (अ) लेक्टिक अम्ल	
साइट्रिक अम्ल	
प्रतिआक्सीकारक	
मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता 00. टोकोफिरोल	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा. वसा, एकल या संयोजन में
एल-एसकारबायल पाल्मिटेट	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा. वसा

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्—

1. आद्रता, 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 कार्बोहाईड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून)	55.0
5. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	5.0
6. तनु हाइड्रोक्लोरिक 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 (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 यूजी
9. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	5.0 यूजी
10. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	25 मि.ग्रा.
11. थियामाइन (हाईड्रोक्लोराइड के रूप में), मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.5 मि.ग्रा.
12. रिबोफ्लेविन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.3 मि.ग्रा.
13. नियासिन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.0 मि.ग्रा.
14. फोलिस अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
15. लोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
16. जिंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	2.5 मि.ग्रा.
और (से अनधिक)	5.0 मि.ग्रा.
17. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
18. कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19. यीस्ट और माडलड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
20. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
21. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 गाम
22. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैके में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फवायल 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 आद्रता 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 पश्चात 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 हाईड्रोजनीकृत 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, डेक्सट्रीन, माल्टोस, मधु, कार्न सीरप, माल्ट, आलू।

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

1. कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, कैल्शियम सल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम 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 - रेटिनाइल एसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनैट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी₂ - इर्गोकैल्शिफिरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैल्शिफिरोल, कोलीकैल्शिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा- टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी₁) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी₆ - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;

12. **विटामिन बी₁₂** - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. **विटामिन के** - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. **विटामिन सी** - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. **कोलाइन** - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. **इन्सोसिटोल**;
17. **सेलिनियम** - सोडियम सेलिनाइट।

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। इसमें परिरक्षी, मिलाए गए रंग और सुवास नहीं 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
पीएच समायोजन कारक	
सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा
पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	सीमित अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित 1.5 ग्राम 2.5 ग्राम
कैल्शियम कार्बोनेट	
एल (अ) लेक्टिक अम्ल	
साइट्रिक अम्ल	
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-एसकोर्बिक अम्ल और इसके सोडियम	50 मि. ग्रा., एसकोर्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त और सोडियम के
और पोटाशियम लवण	लिए सीमा के भीतर
माल्ट कार्बोहाईड्रेट्स	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
किण्वीकारक	
अमोनियम कार्बोनेट	
अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् -

1. आद्रता, 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) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून) 350 यूजी

8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफरोल या इर्गोकैल्सिफरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	5.0 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	25 मि. ग्रा.
10. थियामाइन (हाईड्रोक्लोराइड 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, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
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. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
20. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 गाम
21. 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 फवायल 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 प्रे 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 उपलभ्य कैलोरी (या 0.7 ग्राम प्रति 100 किलोजूल) इस प्रकार संपूर्ण या मखनिया दूध से, या ऐसे अल्प उपांतरण 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. लि- में कम से कम 60 के-कैल(या 250 केजे) और अधिक से अधिक 85 के-कैल (या 355 केजे) होगा।

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

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

(प्रोटीन की पोषणकारी गुणवता दुग्ध सत्त्व के समकक्ष या अन्य प्रोटीन की उच्चतर मात्रा के इसकी पोषणकारी गुणवता के विलोम होगी। प्रोटीन की गुणवता दुग्ध सत्त्व 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।

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

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

उत्पादों में बड़े शिशुओं और युवा बालकों के खाने के लिए उपयुक्त पोषण तत्वों से युक्त कार्बोहाईड्रेट्स 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 डाईटरी अलाउंस (आरडीए) से कम नहीं होगी।

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

1. **कैल्शियम (सीए)** - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम साइटेट, कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. **फास्फोरस (पी)** - कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. **क्लोराइड (सीएल)** - कैल्शियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड;
4. **लोहा (एफई)** - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. **मैग्निशियम (एमजी)** - मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. **सोडियम (एनए)** - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोरोइड 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. **मैंगनीज (एमएन)** - मैंगनीज क्लोराइड, मैंगनीज सल्फेट;

विटामिन -

1. **विटामिन ए** - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनैट;
2. **प्रोविटामिन ए** - बेटा-करोटिन ;
3. **विटामिन डी** - विटामिन डी₂ - इर्गोकैल्शिफरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैल्शिफरोल, कोलीकैल्शिफरोल - कोलेस्टिरोल;
4. **विटामिन ई** - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. **थायामाइन (विटामिन बी₁)** - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. **रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂)** - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. **नाइसिन** - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. **विटामिन बी₆** - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. **बायोटिन (विटामिन एच)** - डी-बायोटिन;
10. **फोलासिन** - फोलिक एसिड;
11. **पेंटोथेनिक एसिड** - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. **विटामिन बी₁₂** - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. **विटामिन के** - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;

14. **विटामिन सी** - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
 15. **कोलाइन** - कोलाइन बाइटारटेट, 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 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, -

शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर

समायोजन कारक

सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट
 सोडियम कार्बोनेट
 सोडियम साइट्रेट
 पोटेशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट
 पोटेशियम कार्बोनेट
 पोटेशियम साइट्रेट
 सोडियम हाईड्रोक्साइड
 सोडियम कैल्शियम हाईड्रोक्साइड
 पोटेशियम हाईड्रोक्साइड
 एल (+) लेक्टिक अम्ल
 साइट्रिक अम्ल

सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित

प्रतिआक्सीकारक

मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता
 ∞ टोकोफिरोल
 एल-एसकारबायल पाल्मिटेट

3 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में
 5 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्-

1.	आद्रता, 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 वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) (से अनधिक) लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18.0 27.0 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 विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	2.0 मि.लि. 98.5
7.	विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 यूजी

8.	मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	4.5 यूजी
9.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	36 मि.ग्रा.
10.	थियामाइन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	180 यूजी
11.	रिबोफ्लेविन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 यूजी
12.	नियासिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1125 यूजी
13.	पायरिडोक्सिन यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	202.50 यूजी
14.	फोलिक अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.35 मि.ग्रा.
16.	विटामिन बी12, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.675 यूजी
17.	कोलाइन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि.ग्रा.
18.	विटामिन के, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 यूजी
19.	बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	6.75 यूजी
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.	कैल्शियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	405 मि.ग्रा.
25.	फास्फोरस, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 मि.ग्रा.
26.	मैग्निशियम, 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, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22.50 यूजी
29.	तांबा, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 यूजी
30.	जिंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31.	मँगनीज, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
32.	सेलेनियम, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 यूजी
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 शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 गाम
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 फवायल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

विनियम 5.1.10 : 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 सुक्ष्म 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	आद्रता	दुग्ध वसा	अवसीय दुग्ध वसा	सामान्य नमक
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-राज्य क्षेत्र 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 रीपेक्ट्रो मीटर पठन	न्यूनतम राइकर्ट मान	निम्नलिखित का प्रतिशत	
				ओलिक अम्ल के रूप में वसा रहित अम्ल (अधिकतम सीमा)	आद्रता (अधिकतम सीमा)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	आंध्र प्रदेश	40.0 से 43.0	24	3.0	0.5
2.	डमान निकोबार द्वीप समूह	41.0 से 44.0	24	3.0	0.5
3.	अरुणाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
4.	असम	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
5.	बिहार	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
6.	चंडीगढ़	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
7.	दादरा और नागर हवेली	40.0 से 43.0	24	3.0	0.5
8.	दिल्ली	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
9.	(क) गोवा	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
	(ख) दमण और दीव	40.0 से 43.5	24	3.0	0.5
10.	गुजरात :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.5	24	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
11.	हरियाणा :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
12.	हिमाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
13.	जम्मू-कश्मीर	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
14.	कर्नाटक :				
	(क) बेलगांव जिला से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	24	3.0	0.5
	(ख) बेलगांव जिला	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5
15.	केरल	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
16.	लक्षद्वीप	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
17.	मध्य प्रदेश				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5
18.	महाराष्ट्र :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.5 से 43.0	26	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.0 से 45.0	21	3.0	0.5
19.	मणिपुर	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
20.	मेघालय	40.0 से 43.0	26	23.0	0.5
21.	मिजोरम	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
22.	नागालैंड	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
23.	उड़ीसा	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
24.	पाँडिचेरी	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5
25.	पंजाब	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
26.	राजस्थान :				
	(क) जोधपुर खंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
	(ख) जोधपुर खंड	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5
27.	तामिलनाडु	41.0 से 44.0	24	3.0	0.5
28.	त्रिपुरा	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
29.	उत्तर प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
30.	पश्चिम बंगाल :				
	(क) विष्णुपुर उपखंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
	(ख) विष्णुपुर उपखंड	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5
31.	सिक्किम	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5

स्पष्टीकरण : कपास वाले क्षेत्र से राज्यों के वे क्षेत्र अभिप्रेत हैं जहां पशुओं को बिनौला 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 विकृतगंधीता 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 अनुज्ञात आहार सहयोज्य हो सकेंगे। यह **परिशिष्ट 'ख'** में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा -

अपेक्षा	दुग्ध वसा/बटर आयल	निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल बटर आयल
(i) 40 ⁰ 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.एफ.ए.	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vi) पेरोक्साइड मान (आक्सीजन का मिलिडक्वेट) प्रति कि.ग्रा. वसा	0.6 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vii) बोडोइन्स परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

विनियम 5.1.11 चक्का और श्रीखंड

1. **चक्का** से सुगठित और एकसमान गाढ़पन 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 लेक्टिक 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 -

चक्का	मक्खनिया दूध चक्का	
(i) भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 20
(ii) भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	न्यूनतम 33	अधिकतम 5
(iii) भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 60
(iv) भार के आधार पर अनुमाप्य अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5
(v) भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	अधिकतम 3.5	अधिकतम 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-

(i) भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	58 से अन्यून
(ii) भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	8.5 से अन्यून
(iii) भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	9 से अन्यून
(iv) भार के आधार पर अनुमाप्य अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत	1.4 से अनधिक
(v) भार के आधार पर चीनी (सुक्रोज)(शुष्क आधार पर) प्रतिशत	72.5 से अनधिक
(vi) भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	0.9 से अनधिक

विनियम 5.1.12 : किण्वित दुग्ध उत्पाद

1. योगहर्ट¹ से लैक्टोबेसिलस बुलगेरिकस डेलबकी वार-बुलगेरिकस और स्ट्रेप्टो-कोक्स थर्मोफिलस के माध्यम से लैक्टिक अम्ल किण्वन द्वारा टोनित दुग्ध, पास्तेरीकृत या उबाले हुए दुग्ध से प्राप्त स्कन्दित उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें बाईफिडोबैकट्रियम वामफिडस और लैक्टोबैसिलस एसिडीफिलस के संवर्धन भी अंतर्विष्ट हो सकते हैं और यदि वे मिलाए जाएं तो लेबल पर इस प्रभाव की घोषणा की जाएगी। उत्पाद की सतह चिकनी होगी और वह कस्टर्ड जैसी गाढ़ी होगी जिसमें दही का पानी पृथक नहीं होगा। इसमें निम्नलिखित भी अंतर्विष्ट हो सकेगा:-

- दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, दधिमण्ड चूर्ण, दधिमण्ड प्रोटीन, जल में विलेय दुग्ध का प्रोटीन पास्तेरीकृत उत्पाद और लैक्टोज एनजाइम से विनिर्मित केसिनेट;
- केवल मधुरित, सुवासित और फल योगहर्ट की दशा में शर्करा, धान्य सीरप या ग्लूकोज सीरप;
- केवल सुवासित और फल योगहर्ट में फल, फल का गूदा, जैम, फल सीरप, फल का रस इत्यादि;
- केवल सुवासित और फल योगहर्ट में अनुज्ञेय रंग और सुवास। इसमें भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक का अनुज्ञात स्थायीकारक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्—

(i) Total mil

साधारण योगहर्ट	मखनियामधुरित योगहर्ट और/ योगहर्टया सुवासित योगहर्ट		फल योगहर्ट	
(i) कुल दुग्ध ठोस, भार के अनुसार, इससे कम नहीं	13.5	11.0	13.5	10.0
(ii) दुग्ध वसा, भार के अनुसार से कम नहीं	3.0 प्रतिशत अधिक नहीं	0.5 प्रतिशत से से कम नहीं	3.0 प्रतिशत से से कम नहीं	1.5 प्रतिशत से से कम नहीं
(ii) शर्करा, भार के अनुसार इससे कम नहीं	-	-	6.0 प्रतिशत	6.0 प्रतिशत
(iii) प्रोटीन, भार के अनुसार, इससे कम नहीं	3.2 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	2.6 प्रतिशत

उत्पाद की अनुमाप्य (टिट्रेबल) अम्लता भार के अनुसार (लेक्टिक अम्ल के रूप में) 0.8 से 1.2 प्रतिशत होगी। उत्पाद में प्रतिग्राम विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल जीवाणु गणनांक 10,00,000 से कम नहीं होगी और उत्पाद में एसचेरिचिया कोली नहीं होगा।

लेबल पर योगहर्ट का प्रकार स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा अन्यथा साधारण योगहर्ट के मानक लागू होंगे।

टिप्पण:- 65 डिग्री सेन्टीग्रेड से अन्यून ताप पर किण्वन के पश्चात् योगहर्ट को यदि उष्मा उपचारित किया गया हो तो उस पर “थर्माइज्ड 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।

योगहर्ट² से लैक्टोबेसिलस बुलगेरिकस और स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस की क्रिया के माध्यम से लैक्टिक अम्ल किण्वन द्वारा पास्तेरीकृत या उबाले हुए दूध या सांद्रित दूध, पास्तेरीकृत मखनिया दूध और/या पास्तेरीकृत 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 अंतर्विष्ट 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 पाशेरीकृत उत्पादों से विनिर्मित केसिनेट अंतर्विष्ट 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, पाशिवक वसा, खनिज तेल और दूध के विजातीय अन्य पदार्थों से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट क में अनुज्ञात आहार सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट खे में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा:—

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध अठोसीय वसा	दुग्ध प्रोटीन	शर्करा
(i) योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(ii) भागत: 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	-
(vi) 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
(v) फल योगहर्ट	1.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.6 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	6.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

परन्तु उत्पाद की अनुमाप्य (टिट्रेबल) अम्लता लेक्टिक अम्ल के रूप में 0.85 से कम और 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। उत्पाद में 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 थर्माइज्ड या तापीय उष्मा उपचारित का लेबल लगाया जाएगा और वह विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया प्रतिग्राम संगणना की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर उपर्युक्त पैरामीटरों के अनुरूप होगा।

विनियम 5.1.13 : 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 प्रे या रोलर द्वारा सुखाकर अभिप्राप्त किया गया है। मधुरित छेने के पानी से चीज, केसीन, या इसी प्रकार के उत्पाद मुख्य रूप से अपाशिवक 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। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात आहार सहयोज्य 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	
(i) आद्रता	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 × 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) 61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	

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

(ii) 100 parts of lactose monohydrate contain 95 parts of anhydrous lactose.

विनियम 5.1.14 : 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 अपाश्विक रिनेट केसीन** से मखनिया दूध, जिसे अपाश्विक 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 अकेसिनेट** 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। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों 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	अपाश्विक रिनेट केसीन	एसिड केसिन	अकेसिनेट
(i) आद्रता	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 × 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
(v) पी ₂ ओ ₅ सहिज भस्म	7.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	—
(vi) लेक्टोज	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(vii) मुक्त अम्ल 0.1 एन मिली. एनएओएच/ग्रा.	—	7.2 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	—
(viii) 10 प्रतिशत में पीएचमान	—	—	8 प्रतिशत एम/एम से अनधिक

भाग 5.2 : वसा, तेल और वसा मिश्रण

विनियम 5.2.1 परिभाषा :

(1) “वितैलित चूर्ण” से किसी तेल-युक्त सामग्री से किसी विलायक द्वारा तेल निष्कर्षित करने पर शेष बची अवशिष्ट सामग्री अभिप्रेत है।

(2) “हाइड्रोजनीकरण” से किसी खाद्य वनस्पति तेल में किसी उप्रेरक का प्रयोग करके अर्ध-ठोस गाढ़पन के साथ वसा उत्पन्न करने के लिए हाइड्रोजन मिलाने की प्रक्रिया अभिप्रेत है।

(3) “मारगरीन” से खाद्य तेलों और वसाओं का जल के साथ मिश्रण (इम्लेशन) अभिप्रेत है।

(4) “परिष्कृत वनस्पति तेल” से ऐसा कोई वनस्पति तेल अभिप्रेत है, जो 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 तत्पश्चात् जिसको किसी रासायनिक कारक का प्रयोग किए बिना अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया हो।

(5) “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 प्रयोग से विविध परिष्करणों द्वारा किया जाता है और तत्पश्चात् जिसको किसी रासायनिक कारक का प्रयोग किए बिना अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया हो;

(iv) परिष्करण के अंतर्गत फास्फोरिक अम्ल का उपयोग करके गोंद हटाने (डिगमिंग) की प्रक्रिया भी सम्मिलित है।

(6) “विलायक निष्कर्षित तेल” से किसी विलायक द्वारा निष्कर्षण की प्रक्रिया का प्रयोग करके तेल युक्त पदार्थ से अभिप्राप्त कोई वनस्पति तेल अभिप्रेत है।

(7) “विलायक निष्कर्षित खाद्य आटे” से विशेष रूप से तैयार किए गए वितैलीत चूर्ण से प्राप्त की गई आधार सामग्री अर्थात् अच्छी क्वालिटि के आयल केक के एकल निपीड़न के ठीक पश्चात् खली से विलायक द्वारा तेल निष्कर्षित किए जाने पर जो अवशिष्ट रह जाता है, अभिप्रेत है।

(8) “वनस्पति तेलों” से ऐसे तेल अभिप्रेत हैं जो ऐसे आयल केकों या तिलहनों या तेलयुक्त सामग्रियों को उत्पन्न किए गए हैं जिनकी पादप उत्पत्ति है और ग्लेसिरिडाइड अंतर्विष्ट हैं।

(9) “वनस्पति तेल उत्पाद” से कोई ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो खाद्य प्रयोजनों के लिए एक या अधिक खाद्य तेलों के किसी एक या संजोयन में, प्रसंस्करणों या संक्रियाओं अर्थात् परिष्करण, मिश्रण, हाइड्रोजनीकरण या अंतः एस्टरिकरण और शीतऋत्वन (ऐसी प्रक्रिया जिसके द्वारा खाद्य वशा और तेलों को शीतन द्वारा अलग किया जाता है) द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और इसमें ऐसी अन्य प्रक्रिया भी सम्मिलित है जो केंद्रीय सरकार द्वारा राजपत्र में अधिसूचित की जाए।

विनियम 5.2.2 तेल :

1. नारियल का तेल (कोकोनट आयल) से कोकोस म्यूसिफेरा नट्स की गिरी से प्राप्त खोपरा से निष्पीड़ित 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	30.4 से 35.5 या
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4481 - 1.4491
साबुनीकरण मान	250 से कम नहीं होगा
आयोडीन मान	7.5 से 10.0 तक होगा
पोलन्स के मान	13.0 से कम नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 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 अरुचिकारक 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 अपर्वतनांक	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 अम्ल पद्धति)	19.0° सें. -23° सें.

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 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 (आर्चिस 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 अपर्वतनांक	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	39° सें. - 41° सें. तक होगा अम्ल पद्धति)

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 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 अपर्वतनांक	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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 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 दृढ़ 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 ब्यूटिरो 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 होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2** की **मद 15** 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 जुन्सिया 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 ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	48.0 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
बेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	23° सें. - 27.5° सें. तक होगा
आर्गमौन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक
हाइड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

7. **जैतून का तेल (ओलिव आयल)** से जैतून के पेड़ (ओलिया यूरोपिया सटिवा होप्म एट लिंक) के फल से निष्पीडित 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 दुर्गन्ध, 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 दुर्गन्ध, 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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

(iii) **परिष्कृत जैतून फलमेष तेल (रिफाइंड ओलिव-पोमेष 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 5.2.2 की मद 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 ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 40° सें. पर अपवर्तनांक	51.0.55.6 1.4600 - 1.4630	51.0 - 55.6 1.4600 - 1.4630	51.6 - 55.9 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
आर्जेमोन तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

8. 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 ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	60.5 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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

9. **बरे का तेल (सनफ्लावर सीड आयल)** से कार्थमस टिन्टोरियस 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	62.4 से 64.8 तक
	या
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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
वैलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	16° सें. से अधिक नहीं होगा
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

9.1 **कुसुम्मा का तेल और कुसुम्मा का तेल (उच्च तैल) (सेफ्लोअरसीड आयल और सैफ्लोअर सीड आयल हाई ओलीइक)** से कार्थमस टिन्टोरियस 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 सैफ्लोअरसीड तेल	सैफ्लोअरसीड तेल
40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	51.0 - 57.1	61.7 - 66.4
आयोडीमान (विजस पद्धति)	1.460 - 1.464	1.467 - 1.470
साबुनीकरण मान	186 - 194	186 - 198
असाबुनीकरणीय पदार्थ	100 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।
वैलियर परीक्षण	16° सें. से अधिक नहीं होगा (आविलता तापमान ऐसेटिक अम्ल पद्धति)	16° सें. से अधिक नहीं होगा
आरजेमोन 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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

10. 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 अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 60.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 15 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

11. तिल का तेल (जिंजली या सीसम आयल) से काले, भूरे, सफेद या मिश्रित तिल (सीसेमम इंडिकम) 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 अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 61.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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 पश्चमी 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 अपर्वतनांक	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	21.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	22° सें. से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

12. सजिया का तेल (नाइजर सीड आयल) से ग्युजोटिया एबेसिनिका के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज या अन्य तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	61.0 से 65.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

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 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

13. सोयाबीन का तेल से स्वच्छ और अच्छे सोयाबीन (सोजा मैक्स) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। जिसमें से स्वाभाविक रूप से मौजूद राल को जलीकरण और यांत्रिक या शारीरिक पृथक्कृत द्वारा अलग कर दिया गया हो। 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	58.0 से 68.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ग्रे-णात्मक होना चाहिए।	

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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

14. मक्का का तेल मेज (कार्न) आयल से जिया मेसलिन फ़ैम ग्रेनीनियाए 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 अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	56.7 से 62.5 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2** की **मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

15. 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 अवशेषक 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 वर्णित मानकों के अतिरिक्त, जिनके अनुसार, परिष्कृत वनस्पति तेल होंगे, विनिर्दिष्ट खाद्य तेलों के लिए इन नियमों 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।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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

- (i) नारियल तेल
- (ii) बिनौले का तेल
- (iii) मूंगफली का तेल
- (iv) सर्जिया का तेल
- (v) सैफ्लोअर 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
- (xxvi) धूपा वसा
- (xv) फुलवारा वसा

2. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार 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 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

16. **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 सफ होगा, दुर्गंध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	54 से 57 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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

17. **तरबूज के बीज का तेल (वाटरमेलन सीड आयल)** से तरबूज के फल (साइर्टूलस वलगरिस स्कार्ड) (परिवार कुकुरविटोसिया) से स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार 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।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

18. तोरिया का तेल (आयातित रेपसीड आयल) से ऐसा तेल अभिप्रेत है जो-

(i) ब्रेसिका की कम्पेस्ट्रीज, जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे विदेश के पैदा किए गए तोरिया के बीज (रेपसीड) से निमोड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और जिसका भारत में आयात किया गया है य या

(ii) भारत में उत्पादित है और ब्रेसिक की कम्पेस्ट्रीज, जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे आयातित तोरिया के बीज (रेपसीड) से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् -

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0 से 64.8 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4690
आयोडीन मान (बिज पद्धति)	94 से 126 तक
साबुनीकरण मान	166 से 198 तक होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अर्गमीन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक
हाइड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षा (फेरिक क्लोराइड परीक्षण)	परीक्षण के पास
अम्ल तत्व	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	19° सें. से अधिक नहीं होगा

भारत में आयातित तोरिया के तेल या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तोरिया के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 में अधिकथित मानकों के अनुसार होगा। किंतु

अम्लमान 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। इसके अतिरिक्त, स्फुरांक ताप पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति 250⁰ सें. से कम नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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

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

19. ताड़ का तेल - ताड़ के तेल से ताड़ के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फल के गुदे से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

50 ⁰ सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.5 - 44.0
	या
40 ⁰ सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4491 - 1.4552
गलनांक (केपिलरी स्लिप पद्धति)	30 ⁰ सें. से अधिक नहीं होगा
आयोडीन मान (विज पद्धति)	45 - 56
साबुनीकरण मान	195 - 205
असाबनुनीकरणीय 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 उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और यह विनियम 5.2.2 की मद् 16 में अधिकथित मानकों के अनुसार होगा। इसके अतिरिक्त इसका स्फुरांक (पेन्स को मार्टेन (बंद) पद्धति) 250⁰ सें. से कम नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' 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, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल में मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40 ⁰ सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	43.7 - 52.5
	या
40 ⁰ सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4550 - 1.4610
आयोडीन मान (विज पद्धति)	54 - 62
साबुनीकरण मान	195 - 205
क्लाउड प्वाइंट	18 ⁰ सें. से अधिक नहीं होगा
असाबनुनीकरणीय 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 उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद् 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 'क' 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 अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.3 - 39.5
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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

यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक [पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति] 250° सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' 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 : कम्पोजिट) के बीजों या केके से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा 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 अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	57.1 - 65.0
या	
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4640 - 1.4800
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 इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 250° सें. से कम नहीं होगा।

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

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

22.1 आयातित सूरजमुखी के बीज का तेल और सूरजमुखी के बीज का तेल (उच्च ओलियक अम्ल) से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या उच्च ओलियक अम्ल तेल युक्त हेलिएन्थस एनस लिन के सूरजमुखी के बीजों के निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित 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 अम्ल अम्ल युक्त सूरजमुखी के बीज का तेल आयातीत सूरजमुखी के बीज का तेल

पैरामीटर	उच्च अम्ल अम्ल युक्त सूरजमुखी के बीज का तेल	आयातीत सूरजमुखी के बीज का तेल
ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या अपवर्तनांक	61.7 - 68.0 (25° सें. पर)	52.5 - 63.2 (40° सें. पर)
आयोडीन मान (विज पद्धति)	1.467. 1.471 (25° सें. पर)	1.461 - 1.468 (40° सें. पर)
साबुनीकरण मान	78 - 90	118 - 141
असाबुनीकरणीय पदार्थ	182 - 194	188 - 194
अम्ल तत्व	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण	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।
	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 5.2.2 की मद 16** के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

23. चावल चोकर तेल से ऐसे चावल के, जो ओराइजा सैटाइवालिन धान से प्राप्त किया गया है, खूणपोष की चारों ओर की परत से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। फाम ग्रामीनो, जिसे धान प्रेषण की प्रक्रिया के दौरान हटा दिया जाता है और जो साधारणतया चावल के चोकर के रूप में जाना जाता है।

परिष्कृत चालव तेल विलायक निष्कर्षित तेल से प्राप्त किया जाएगा, क्षार से निष्प्रभावित किया जाएगा, विरंजन मिट्टी या अभिक्रियित कार्बन या दोनों से विरंजित किया जाएगा और भाप से निर्गन्धित किया जाएगा। विकल्पतः निरअम्लीकरण, विरंजन और निर्गन्धकरण भौतिक साधनों से किया जा सकेगा।

तेल स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, 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 355° सें. पर रखने के पश्चात् अविलता की अनुपस्थिति द्वारा किया जाएगा। चावल चोकर तेल का विक्रय मानव उपभोग के लिए केवल परिष्करण के पश्चात् किया जाएगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ	धार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4700
या	
40° सें. पर ब्यूट्रो 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	
* 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।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

24. सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल से अभिप्रेत है ऐसे किन्हीं दो खाद्य वनस्पति तेलों का अधिमिश्रण जहां अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए किसी खाद्य वनस्पति तेल का भार के अनुसार अनुपात 20 प्रतिशत से कम न हो। सम्मिश्रण में प्रत्येक तेल इन नियमों द्वारा विहित अपने-अपने मानकों के अनुरूप होगा। सम्मिश्रण साफ होगा और विहित गंधिता, निलंबित या अविलय 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 :

तेलों की प्रकृति	अम्ल क्षमता
(1) सम्मिश्रण में दोनों कच्चे खाद्य वनस्पति तेल	6.0 से अधिक नहीं
(2) सम्मिश्रण में एक कच्चा खाद्य वनस्पति तेल और	5.0 से अधिक नहीं
	एक परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल
(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° से कम नहीं होगा।

आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.2.3 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 भौतिक 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।

अंतः एस्टरित 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° से. 41° से. तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा;
- (vi) 40° से. पर ब्यूटरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 48 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) 0.5 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 उत्पादित 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;

(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।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.2.4 : अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल

1. अंशतः हाइड्रोजनीकृत और शीतवृत्तित सोयाबीन तेल से गोंदरहित, अम्लरहित, विरंजित और शीतवृत्तित सोयाबीन तेल के मंद (मृदु या बृश) 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 विरंजित निकिल उप्रेरक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत, खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए या इसके प्रयोग के बिना शीतवृत्तित, समुचित फिल्टर प्रेस में फिल्टर किया हुआ और वाष्प से निर्गन्धीकृत होगा।

उत्पाद साफ होगा और विकृत गंधिता, निलंबित 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 'क' 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	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
अख्र 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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 5.2.2 की मद 15 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 ब्रुश) 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 उप्रेरक 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, निर्लंबित 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 - 2025
आयोडीन मान	0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं
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
अभ्र बिंदु (0° सें.)	25° 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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

टिप्पण : विनियम 5.2.2 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 5.2.2 की मद 15 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.2.5 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 'क' 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 'क' 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 'क' 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 'क' 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) वसीय अम्ल का प्रतिशत	1.5 से अधिक नहीं होगा
आयोडीन मान	32 से 42
गलनांक	290° सें. से 340° सें.
ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या	40.9 से 48.0
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	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 निप्रभावित विरंजक मृदा या सक्रियत कार्बन या दोनों से विरंजित किया गया है और जिसको किसी अन्य रासायनिक एजेंट का प्रयोग किए बिना वाष्प से निर्गंधकरण किया गया है। अनुकल्पतः अम्लीकरण, विरंजन और निर्गंधीकरण 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 'क' 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 अनुरूपतः 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 अपर्वतनांक	1.4500 - 1.4600 य
(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 ⁰ सें. से कम नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

7. **कोकूम वसा** के कोकूम (गारसिनिया इंडिका चौइसी) जो कोकूम के नाम से भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरी 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 'क'** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटियो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40 ⁰ सें. पर या 40 ⁰ सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	45.9 - 47.3 1.4565 - 1.4575 य
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 191.5
(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 ⁰ सें. से कम नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

8. **आम्र गुठली वसा** से आमों (मेंगीफेरा इंडिकालिन) 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 'क'** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटियो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40 ⁰ सें. पर या 40 ⁰ 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 ⁰ सें. से कम नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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 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 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूट्रो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

१०. फुलवारा वसा के फलवाराविभिन्न नाम जैसे एसान्द्रा ब्यूटारेसी (राक्सब) वेहनी, मोधुका ब्यूटारेसिया या वसिया ब्यूटारेसिया) के साफ और ठोस बीजों की गिरियों 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 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूट्रो 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

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

विनियम 5.2.6 : मारगरीन और वसा स्प्रेड :

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 मखनिया दुग्ध चूर्ण हो सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' 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 (केशिका 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	भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(ओलीइन अम्ल के रूप में) अथवा 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 पृथक् की गई वसा को परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाए तो बुडोईन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोबी बाण्ड पैमाने पर 1 सें.मी. के सेल में 2.5 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा।

परंतु ऐसी रंजित और सुरुचिकारक 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 रंजित और सुरुचिकारक मारगरीन का विक्रय केवल ऐसे मुहरबंद पैकजों में किया जा सकेगा जिसका भार 500 ग्राम से अधिक न हो।

आर्जेमोन तेल परीक्षण ऋणात्मक होगा।

2. बेकरी और औद्योगिक मारगरीन 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 पृथक् की गई वसा निम्नलिखित के अनुरूप होगी, अर्थात्-

- | | |
|---|--|
| (i) बिटामिन ए | पैकेजिंग के समय प्रति ग्राम 30 आई.यू. (अंतरराष्ट्रीय यूनिट) से कम नहीं होगा और एन्टीमोनी ट्रिक्लोराइड (कार-प्राइस) अभिकर्मक (आई.एस. 5886 - 1970 के अनुसार) द्वारा परीक्षण किए जाने पर बिटामिन 'ए' का सकारात्मक गुण दर्शाएगा। |
| (ii) कोशिका स्लिप पद्धति द्वारा द्रवांक | 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 थोथा पदार्थ में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, बशर्ते 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) अदृढ़ 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 (तिल तेल) होगा, जिससे कि जब उत्पाद को परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाता है तो बुडोईन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड पैमाने पर 1 से. मी. में 2.0 लाल यूनिट से हल्का नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

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	विशेषताएं
(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।
(ग) 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 होंगी। 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 सहबद्ध 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 'क' 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 लोवीबांड 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 प्रेड की दशा में निष्कर्षित वसा का गलनांक बिंदू (कैपिलरी स्लिप पद्धति)	37 ⁰ से अनधिक
(iv) निष्कर्षित वसा का असाबुनीकरणीय पदार्थ-	
(क) दुग्ध वसा और मिश्रित भार में फैट प्रेड की दशा में	1 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ख) वनस्पति फैट प्रेड की दशा में	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) निष्कर्षित वसा का अम्लमान	0.5 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 5.2.7 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

- (ड) कोकुम का तेल
- (च) तिली का तेल
- (छ) महुआ का तेल
- (ज) मक्का (कार्न) का तेल
- (झ) आम की गुठली का तेल
- (ञ) सरसो/तोरिया का तेल
- (ट) सर्जिया का तेल
- (ठ) ताड़ का तेल
- (ढ़) 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) सुरजमुखी का तेल
- (न) तरबूज का तेल
- (प) खाद्य प्रयोजन के लिए आयातित वनस्पति तेल

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

- (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 अनन्यतः उपयोग के लिए अभिप्रेत वनस्पति में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अनधिक की सीमा तक डाइऐसीटिल मिलाया जा सकेगा;
- (iv) उत्पाद गलने पर देखने में साफ होगा और उसमें बासीपन या विकृत गंधिता नहीं होगी और स्वाद और गंध रूचिकर 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 पदार्थ 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 बिंदू 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 विनियम 4.4.2(8) में यथा अधिकथित ऐसी वनस्पति के लिए लेबल पर घोषित की गई है।

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

(ङ) संश्लिष्ट विटामिन के : 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) आर्जेमोन 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 वांछित सेल्यूलर बनावट के विकास को बढ़ाने और इसकी भंगुरता और वाल्यूम में वृद्धि करने के लिए उपयोग में लाई जाती है, और यह **विनियम 5.2.7** की **मद 1** में विहित मानकों के अनुरूप है सिवाय इसके कि -

(क) गलनांक जैसा कि कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 40° 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 पायसीकारकों के रूप में हो सकते हैं।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

भाग 5.3 : फल और सब्जी उत्पाद

विनियम 5.3.1 तापीय (थर्मली) प्रसंस्कृत फल :

1. **तापीय प्रसंस्कृत फलों (डिब्बाबंद / बोटलबंद 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 योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद **परिशिष्ट 'ख'** में दी गई सुक्ष्म 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 70.0 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 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 से. पर आसवित जल का वह परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.2 : 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. 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।

विनियम 5.3.3 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों (डिब्बाबंद, बोतलबंद/नम्य पैक की गई/ दुर्गन्ध रहित 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 |
| (ङ) 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 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।

विनियम 5.3.4 : साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां/खाने के लिए तैयार सब्जियां

1. साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों / रखने 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 छंटाई 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 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।

विनियम 5.3.5 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 प्यूरी 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 प्रतिश (आ./भा) 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 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।

विनियम 5.3.6 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 आशयित, 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। 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 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.	टीएसएस न्यूनतम (%)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)	मिलाया गया पोषक	मधुकारक अधिकतम (ग्रा./ कि.ग्रा.)
1	2	3	4	5
1.	सेब का रस	10	3.5	-
2.	संतरे का रस			
	(क) ताजा निष्पीडित	10	3.5	50
	(ख) सांद्रण से पुनर्निमित्त	10	3.5	-

1	2	3	4	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 पुनर्निर्मित	15	3.5	--
7.	अन्नानास रस			
	(क) ताजा निष्पीडित	10	3.5	50
	(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	10	3.5	--
8.	ब्लैक करंट	11	3.5	200
9.	आम, अमरुद या कोई अन्य लुगदी फल	15	3.5	जीएमपी
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 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।

विनियम 5.3.7 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) डण्डल और गांठें (जैसे शताबरी), 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 संद्वित 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 (आ./भा.) से कम नहीं होगा।

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 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।

विनियम 5.3.8 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर का रस :

1. तापीय प्रसंस्कृत टमाटर के रस से, उचित रूप से पके हुए टमाटरों (लाईकोपरसिकम इस्कुलेन्ट्स 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 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 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।

विनियम 5.3.9 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 परिशिष्ट 'क' 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 :-

	टीएसएस न्यूनतम (%)	न्यूनतम फल इस अंश (प्रतिशत)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)
सिटरस इस के मकरंद			
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
उच्च अम्लता/गूदेदार/तीव्र	15	20	1.5
सुवास के अन्य 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 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।

विनियम 5.3.10 : तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेयों;

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, चीनी, इन्वर्ट चीनी, 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 परिशिष्ट 'क' 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)

(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 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।

विनियम 5.3.11 : तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए)

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।

(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

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।

विनियम 5.3.12 तापीय प्रसंस्कृत फल लुगदी/प्यूरी मधुरित पुल 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 परिशिष्ट 'क' 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 अपवर्जित करके 6.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता 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 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।

विनियम 5.3.13 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 5.3.6 और 5.3.7 में विहित अनुसार 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 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।

विनियम 5.3.14 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर की प्यूरी और पेस्ट

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरिता 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 परिशिष्ट 'क' 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	25.0 प्रतिशत से अन्यून

2. 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।

विनियम 5.3.15 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 परिशिष्ट क 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) आद्रता (एम/एम) | 5.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) तनूकरण के आधार पर कुल विलेय ठोस (एम/एम) (परोसने के लिए तैयार आधार पर) | 5.0 प्रतिशत से अन्यून |

विनियम 5.3.16 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 परिशिष्ट 'क' 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 के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.17 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 5.3.6 और विनियम 5.3.7 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 परिशिष्ट 'क' 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 के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.18 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 परिशिष्ट 'क' 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 के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.19 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 परिशिष्ट 'क' 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) आद्रता (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 |

विनियम 5.3.20 फल/सब्जी, अनाज के फ्लेक्स

1. फल/सब्जी, अनाज के फ्लेक्स से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा, शीतित या पहले से ही परिरक्षित 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 परिशिष्ट 'क' 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) आद्रता (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 |

विनियम 5.3.21 स्कवाश, क्रशज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बार्ले जल

1. स्कवाश, क्रशज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बार्ले जल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य फ्रुट जूस/प्यूरी या स्वच्छ या गंदले साद्रण 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 बार्ले 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 बार्ले स्टार्च तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक को मिश्रित करके तैयार किया गया है।

1.3 उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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) कार्डियल जल	25	30	3.5
(5) बार्ले जल	25	30	2.5

विनियम 5.3.22 जिंजर काकटेल

1. जिंजर काकटेल (जिंजर बीयर या जिंजराले) 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 परिशिष्ट 'क' 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 के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.23 कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेंसरो में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप

1. कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेंसरो 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 टोस अंश (एम/एम) 30 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगा। जब उत्पाद को उपयुक्त रूप से पुनर्निमित्त किया जाए तो कार्बनिकृत जल की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और कार्बन डाइआक्साइड अंशों के सिवाय, समान प्रकार के सीधे उपभोग के लिए बोटलबंद उत्पाद से पूरी तरह मेल खाएगा। इसमें बाह्य पदार्थ नहीं होंगे।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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 के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.24 : 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 टोस

भार के अनुसार 65 प्रतिशत से अन्यून

2. शुष्क ग्लूकोस सीरप से परिष्कृत या अपरिष्कृत, सफेद से लेकरक दुधिया सफेद रंग के चूर्ण के रूप में मीठे स्वाद, हल्के सुवास और कुछ आद्रताग्राही सामग्री अभिप्रेत है। यह किण्वन, फफूंद, गर्द या अन्य बाह्य पदार्थ या मिलाए गए मधुकारी और सुवासी कर्मक से मुक्त होगा।

इसमें कोई मिलाया गया प्राकृतिक या कोलतार खाद्य रंग भी नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल टोस

अंशभार के अनुसार 93.0 प्रतिशत से अन्यून

अपचायक चीनी अंश

भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून

इन्वर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.3.25 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 परिशिष्ट 'क' 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 टोस 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।

विनियम 5.3.26 : 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 गीले 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 केनडाइड उत्पाद को पेक्टिन सहित या इसके बिना आलेपित करके, जिसे उत्पाद पर न्यूनाधिक ठोस विन्यास तक शुष्कित किया गया है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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 चीनी की प्रतिशतता | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) कुल चीनी से अपचायक चीनी प्रतिशतता | 1.0 प्रतिशत से अन्यून |

विनियम 5.3.27 : टमाटर केचप और टमाटर सास :

1. टमाटर केचप और टमाटर सास से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो समुचित सांद्रण के टमाटर के रस/प्युरी/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 परिशिष्ट 'क' 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।

विनियम 5.3.28 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/प्युरी, सूखे मेवों सहित, अकेले या संयोजन में, मधु कारकों, नमक, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक के साथ संमिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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-युक्त आधार पर) (एम/एम)	अम्लता प्रतिशतता (एसेटिक अम्ल के रूप में)
(1) फलों/सब्जियों के 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।

विनियम 5.3.29 : 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 परिशिष्ट 'क' 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।

विनियम 5.3.30 : 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 परिशिष्ट 'क' 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 पड्डल	10.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद का रंग, स्वाद और उत्पाद की सुवास विशेषता 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।

विनियम 5.3.31 : 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 प्यूरी 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 टूकड़े 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 परिशिष्ट 'क' 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 चनी 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 स्ट्राबरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।

विनियम 5.3.32 : फल जैली

1. फल 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 गाढ़ेपन तक सांद्रित करके जिससे कि ठंडा होने पर श्लेष्मीकरण आ जाए, तैयार किया गया है। उत्पाद शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होना चाहिए और साफ, चमकदार और पारदर्शी होना चाहिए।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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 चनी या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा।

विनियम 5.3.33 : फल चीज :

1. फल 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 गाढ़ापन 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 परिशिष्ट 'क' 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 चनी 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 स्ट्राबरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।

विनियम 5.3.34 : 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 गाढ़ेपन तक सांद्रित करके कि उत्पाद के ठंडा होने पर श्लेष्मीकरण आ जाए, तैयार किया गया है। यह शर्बती, चिपचिपा यालसलसा नहीं होगा और स्वच्छ तथा पारदर्शी होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.35 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 आद्रता 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 झुलसन या किण्वान्विक 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 परिशिष्ट 'क' 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।

विनियम 5.3.36 निर्जलित सब्जियां :

1. निर्जलित फलों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संक्रमण से 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 आद्रता 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 किण्वान्विक 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 परिशिष्ट 'क' 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	आद्रता से अनधिक (प्रतिशत)	सल्फर डाईआक्साइड से अनधिक (पीपीएम)	कुल भस्म से अनधिक (प्रतिशत)	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, से अनधिक (प्रतिशत)	पेरोक्सीडेस परीक्षण
1	2	3	4	5	6	7
1.	हरे पत्तेदार सब्जियां	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
2.	(क) कंदमूल जैसे अर्वा (ख) लोटस रुट टैपयोगा (ग) जिमिकंद का गाजर (घ) आलू	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
3.	करेला	6	-	-	-	ऋणात्मक
4.	बंदगोभी	6	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
5.	ओकरा	8	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
6.	अन्य सब्जियां	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

विनियम 5.3.37 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) - 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 परिशिष्ट 'क' 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।

विनियम 5.3.38 : शीतित सब्जियां :

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 सब्जियां 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 संक्रिया 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 पेरोक्सीडेस परीक्षण ऋणात्मक होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

विनियम 5.3.39 : 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) विनिर्मित 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) - 18° सें. न पहुंच जाए।

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

विनियम 5.3.40 : 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 वायुरूद्ध 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 परिशिष्ट 'क' 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) प्रयोग के लिए निदेशों के अनुसार तनूकरण करके पुनर्निमित्त करने पर फल अंश (एम/एम)

5.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.3.41 : 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, दुरुस्त कच्चे फल(फलों) और/या सब्जी (सब्जियों), 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 परिशिष्ट 'क' 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	500.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) वेजिटेबल 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।

विनियम 5.3.42 : 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 संघटक हो सकेगा और ताप प्रसंस्करण या किसी अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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।

विनियम 5.3.43 : 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, संश्लिष्ट रंग से मुक्त होगा और किण्वन का कोई चिह्न परिलक्षित नहीं होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' 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) सिटरस 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) सिटरस 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) साधन रहित 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।

विनियम 5.3.44 : 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, स्लाइड, 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 पर्दा, 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
1	2	3	4
(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

1	2	3	4
(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 :

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

‘कीटक्षतिग्रस्त पदार्थ’ से ऐसी यूनिट अभिप्रेत हैं जिनमें कीट छिद्र दर्शित होते हैं या विरूपित 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।

विनियम 5.3.45 : 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 फ्लेक, चिप्स या फांकों 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 जायकंदार स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंधिता तथा किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट ‘क’ 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 वनस्पति पदार्थ से अभिप्रेत भित्तिखंड रेशा, छिलके और जले हुए अंग हैं।

विनियम 5.3.46 सिरका :

1. किण्वित सिरका (ब्रीव्ड विनेगर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी समुचित माध्यम जैसेकि फल, माल्ट (मालटयुक्त जौ या अन्य अनाजों से अनन्य रूप से किण्वित), शीशा, गुण, गन्ने के रस आदि से, केरामल औरमसाले मिलाकर या मिलाए बिना, एल्कोहाली 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 केरामल 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 केरामल और मसालों सहित या रहित एसेटिक अम्ल से तैयार किया गया है और निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत (एम/वी) से कम नहीं होगी।
- उत्पाद में सल्फ्यूरिक अम्ल या अन्य कोई खनिज अम्ल नहीं होगा। यह किसी विजातीय पदार्थ या रंजक पदार्थ, केरामल के सिवाय, से मुक्त होगा।

2. कृत्रिम सिरका पर कृत्रिम -एसेटिक अम्ल से निर्मित स्पष्टतः निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा :

कृत्रिम -एसेटिक 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 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।

विनियम 5.3.47 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 हाइड्रोग्लस 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, गर्द, 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
एफ्लाटोक्सिन 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 परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- आर्द्रता (एमएम) 15.0 प्रतिशत से अनधिक
- क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम) 2.0 प्रतिशत से अनधिक
- चीनी युक्त किशमिश (एम/एम) 15.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोग 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, खाद्ययता और रखे जाने का गुण प्रभावित होता है ;

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

3. पिस्ता से अभिप्रेत पिस्तासिया वेरा एल. के पके हुए बीजों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद है जिसे धूप में सुखाया गया है और जिनके बाह्य आवरण प्राकृतिक रूप से या यांत्रिक रूप से 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 मुक्त होगा। उत्पाद में खाद्य योज्यक नहीं होंगे। उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। अथवा 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 अभिप्रेत ऐसे आवरण 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 सूखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद धोया हुआ, गदरतदार या अगर्तदार, कैप सहित या रहित, दबाया हुआ या ढीला हो सकेगा। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोस, सीरप, आटे और वनस्पति तेल से अभिक्रियित किया जा सकेगा। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीटखंडों और कृन्तुक 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 है 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 सूखाकर 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 कृन्तुक 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 डण्डल, 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।

विनियम 5.3.48 : सेम (बीन) : सेम (बीम) से अभिप्रेत 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 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा।

भाग 5.4 : अनाज और अनाज उत्पाद

विनियम 5.4.1 आटा :

1. आटा या पारिणामिक आटा से गेहूं 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 ⁰ 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	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)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित) जिसे एच ₂ एसओ ₄ 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) कैल्शियम कार्बोनेट (निर्मित चाक, जिसे क्रेटा प्रेपरेटा के रूप में भली-भांति जाना जाता है);
- (ख) लोहा;
- (ग) थियेमीन;
- (घ) रिबोफ्लेबिन; और
- (ङ) नियासीन।

कैल्शियम 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 कैल्शियम 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 5.4.13 की मद 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)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	(शुष्क आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

विनियम 5.4.2 : 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 ⁰ 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 ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) ओर 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
एस्कोर्बिक 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) कैल्शियम कार्बोनेट (निर्मित चाक जिसे क्रेटा प्रिपेरेटा के रूप में भलीभांति जाना जाता है)
- (ख) लोहा,
- (ग) थाइमीन,
- (घ) रिवैफ्तलेविन, और
- (ङ) नियोसीन

कैल्शियम कार्बोनेटेड चूर्ण यदि वह प्रबलन के लिए मिलाया जाता है तो ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित मैदा के भार के सौ भाग में कैल्शियम 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) मैदा** से मैदा (गेहूं का आटा) 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 5.4.1.3 की मद 1** के अधीन अधिकथित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कीट या कवक ग्रसन, गंध या विकृत स्वाद से रहित होगा। इसमें मिलाए गए सुरुचिकारक और रंजक 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	1.0 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 0.53 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित) जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	7.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) ओर उत्सर्ग से मुक्त होगा।

विनियम : 5.4.3 : सेमोलिना (सूजी या रवा)

1. **सेमोलिना (सूजी या रवा)** से पेरण और चालन प्रक्रिया द्वारा कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त साफ गेहूं से निर्मित उत्पाद अभिप्रेत है। यह फफूंदी, 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 ⁰ 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	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित) जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) ओर उत्सर्ग से मुक्त होगा।

विनियम 5.4.4 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 :-

(क) कुल भस्म	5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(ख) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.5 पर्ल जौ :

1. **पर्ल जौ (पर्ल बाली)** अच्छी और साफ (होर्डियम वलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) से अभिप्राप्त उत्पाद होगा। यह रंग में सफेद होगा और किण्वन, फफूंदी, 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 वलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीसकर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा। जौ स्टार्च भार में 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगी। 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 ₂ एसओ ₄) 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 वलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	(जब 130.130 ⁰ 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
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एच.सी.एल.) (शुष्क भार के आधार पर)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित)	0.17 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है (शुष्क भार के आधार पर)	

विनियम 5.4.6 खाद्यान्न :

1. खाद्यान्न 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 आर्जिमोन मेक्सिकाना और किसी भी प्रकार की केसरी दाल से मुक्त होंगे। ये मिलाए जाने वाले किसी रंग से भी मुक्त होंगे। खाद्यान्न में विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट से भिन्न के कीटनाशी अवशिष्ट नहीं होंगे और खाद्यान्न में कीटनाशी अपशिष्ट की मात्रा उक्त सारणी विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट परिसीमा से अधिक नहीं होगी। पिसाई और प्रसंस्करण के प्रयोजन के लिए खाद्यान्न स्वच्छ, विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) सहित सभी अशुद्धताओं से मुक्त होगा।

2. गेहूं :

वर्णन - गेहूं (ट्रिटिकम एस्टिवम या ट्रिटिकम वलगरे विल, ट्रिटिकम डरूम डेस्फ, ट्रिटिकम स्फेरोकोकम पर्क, ट्रिटिकम डोलोकम शूबल, ट्रिटिकम कम्पेक्टम होस्ट) के सुखाए हुए पके दाने होंगे। वह मीटा, 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 ⁰ सें.ग्रे. - 133 ⁰ 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 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 कर्नेल बंट से प्रभावित दाने और आरगोट से प्रभावित दाने हैं। कर्नेल बंट से प्रभावित दानों और आरगोट से प्रभावित दानों की सीमा भार के अनुसार क्रमशः 3.0 प्रतिशत और 0.06 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) माइक्रोटोक्सीन 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 बल्गेरे 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 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) माइक्रोटोक्सीन 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 औराईजा 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 विरंजित छोर वाले सम्मिलित नहीं हैं)। |
| (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) माइकोटाक्सीन 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) होंगी। 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) माइकोटाक्सीन 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 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

7. उड़द साबुत :

उड़द साबुत में दालों “फासियोलस मुगो लिन” के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, 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 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 6 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) माइकोटाक्सीन 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 होंगी। 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) 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।

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 होंगी, 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) 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।

10. दली हुई (दाल) अरहर :

दाल अरहर में दाल अरहर (केजनस कैजन) (एल) मिलशाप की भूसी और दले हुए बीज होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, सूखी, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप 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 खाद्यान्न | भार के अनुसार 0.5 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) 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 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

11. दली हुई (दाल) मूंग :

दाल मूंग में मूंग (फेसिओलस आरेअस रोक्सब) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, मीठा, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगी। 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 3 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 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

12. दली हुई (दाल) उड़द :

दाल उड़द में दाल (फेसिओलस मुंगो लिन) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठा, 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 3 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 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

13. दाल चना :

दाल चना 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 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) 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 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

14. दली हुई (दाल) मसूर :

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। वे 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) 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 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

15. कोई अन्य खाद्यान्न जिन्हें ऊपर विनिर्दिष्ट नहीं किया गया है, निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी 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 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) 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 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

स्पष्टीकरण - विनियम 5.4.6 में दिए गए अनुच्छेद 2.14 में की मदों के प्रयोजनों के लिए-

(क) “विजातीय पदार्थ” से अभिप्रेत है खाद्यान्न से भिन्न ऐसा कोई बाहरी पदार्थ 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 है 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 य

(ख) विषैले/नशीले और या हानिकर बीज से अभिप्रेत है ऐसे बीज, 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 फास्टूओसालिन और डी स्ट्रामोनियम लिन) काम्बपुप्प (एग्रेस्टमा गिघागो एल. मचाई लेलियम रिमुलिनम लिन) अकरा (विसिया स्पीसीज)।

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

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

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

विनियम 5.4.7 कार्नाफ्लावर (मेज स्टार्च) :

1. कार्नाफ्लावर (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 गर्द, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा।

आर्द्रता	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म	शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित)	शुष्क स्टार्च के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि.लि.एन. एनएओएच से अनधिक के समतुल्य होगी।

विनियम 5.4.8 कार्नाफ्लेक :

1. कार्ना “लेक से मक्का डिहलड, डीजर्मड और कृक कार्ना (जिया मेज एल) से पत्रक बनाकर भागतः सूखाकर 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 गर्द, कीटनाशी, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थों से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
नमक को छोड़कर कुल भस्म	शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
एल्कोहाली अम्लता (100 प्रतिशत एल्कोहाल सहित)	शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि.लि. एन. एनएओ ₂ एच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.9 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 ऐल्ब्यूमिनीय 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	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म मिलाए गए नमक को छोड़कर (शुष्क आधार पर)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.10 मैकरोनी उत्पाद :

1. मैकरोनी उत्पाद (मैकरोनी, स्पेधेटी वर्मिसेल्ल) से खाद्य मूंगफली 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, गर्द, मैला, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म	शुष्क आधार पर 1.0 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 1.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी

विनियम 5.4.11 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 हाइड्राक्लेनिस 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 पापड़ी के रूप में तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, चाहे इसमें सुरुचिकारक और मसाले, पायसीकारक, अंडे, प्रोटीन आइसोलेट, सामान्य खाद्य नमक, सोडियम या पोटैसियम 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 85 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
(ठ) सालमोनेला और शिंगेला		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ड) ई. कोली		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ढ) विब्रियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिकस		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ण) फेइकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टाफाइलोकोकुस 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, जिसमें मुख्यतः भिगोकर किया गया अंकुरण और क्लिन शुष्कन प्रक्रियाएं अंतर्वलित हैं, अभिप्राप्त किसी प्रकार के माल्ट (शीरा 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, पायसीकाकारको, अंडो, अंडाचूर्ण, प्रोटीन आइसोलेटस, प्रोटीन हाइड्रोलाइसेटस, खाद्य सामान्य नमक, द्रव्य ग्लूकोस, सोडियम या पोटेशियम 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 स्टार्ची सामग्री का चूर्ण या दोनों या "लेक्स के रूप में पूर्ण या आंशिक हाइड्रोलाइसिस सुनिश्चित किया जा सके। माल्ट को तैयार करने में प्रयुक्त अनाज, फलियां और उनके उत्पाद अदूषित ग्रसन और कीट अंशों, मूषक मल-मूत्र, फफूंदी ग्रस्त अनाज या किसी प्रकार की कीट या फफूंदी क्षति से युक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

(क) आर्द्रता	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल प्रोटीन (एन × 6.25) (शुष्क आधार पर)	भार में 7.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ग) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(घ) अम्ल अविलेय राख (तनु एच.सी.एल. में)	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ङ) कुल प्लेट गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(च) कोलीफार्म काउंट	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(छ) यीस्ट और फफूंदी गणना	प्रतिग्राम 100 से अधिक नहीं
(ज) ई. कोली	10 ग्राम में अनुपस्थित
(झ) सालमोनेला और शिंगेला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(ञ) एल्कोहल अम्लता 90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ (एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त) (शुष्क भार आधार पर)	0.30 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ट) विब्रियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिकस	0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ठ) फेइकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टाफाइलोकोकस आरेस	0.1 ग्राम में अनुपस्थित

विनियम 5.4.12 बेलित जई :

1. बेलित जई (शीघ्र पाचन 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 गर्द, 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।

विनियम 5.4.13 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 :-

(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 गेहुएं 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	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 आपनिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटनाशियों, कृन्तुक 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	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	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) ओक्जेलिक अम्ल अन्तर्वस्तु	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ट) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

4. वलायक 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 आपनिजनक 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	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	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 22.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 9.0 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
(ज) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	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 आपनिजनक 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	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	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) उपलब्ध लाइसिन	अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में 3.6 ग्राम से कम नहीं।
(च) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) मुक्त गोसीपोल	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ज) कुल गोसीपोल	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(झ) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ञ) 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।

विनियम 5.4.14 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. सागो से या तो सागो पाम (ताड़) स्टार्च से या टेपिओका (मैनिहाट यूटिलिसिमा) के कंद से बनाई गई छोटी ठोस गोलियां 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 अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.15 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 नमक, मक्खन, दुग्ध चूर्ण, अनाज और उनके उत्पाद, पनीर, कोको, काफी सत्व, खाद्य निर्जलित खोपरा, डेक्सट्रोस, फल और फल उत्पाद, सूखे फल और दृढ़ फल, अंडा, खाद्य वनस्पति उत्पाद, अदरक, ग्लूटेन, मूंगफली का आटा, दुग्ध और दुग्ध उत्पाद, शहद, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य तिलहन, आटा और मील्स, 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 **विनियम 6.1.2** और **विनियम 4.4.5 (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 :-

- | | |
|---|--------------------------------|
| (क) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलये भस्म (शुष्क आधार पर) | 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (ख) निकाली गई वसा की अम्लता (औलिक अम्ल के रूप में) | 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |

इसमें ओलीगोफ्रक्टोस (आहार संबंधी रेशा) **विनियम 4.4.3 (43)** के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए अधिकतम 15 प्रतिशत तक हो सकेगा।

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 किण्वननी 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, मारगाराइन 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 ग्लेजड), दूद फल और दूद फल उत्पाद, ओलीगोफ्रक्टोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) और विनेगर।

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

परंतु यह और कि इसमें **विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29)** में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक 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. ओएच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी। |
| (ख) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलय भस्म | |
| (i) मसाला ब्रेड और फ्रूट से भिन्न 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 गर्द, कीट और कीटखण्डन, लार्वा, कृतकतन्तु और मिलाए गए रंजक पदार्थ से रहित होगा, सिवाय उत्पादों में प्रयुक्त अपरिष्कृत सामग्री **विनियम 6.17** में के उपबंध के अनुसार किसी पूर्वावशिष्ट रंग के रूप में विद्यमान किसी अनुज्ञात खाद्य के।

लेबल लगाने से संबंधित **विनियम 4.4.5 (43)** के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए इसमें अधिकतम 15 प्रतिशत तक ओलीगोफ्रक्टोस (आहार संबंधी रेशा) हो सकेगा।

भाग 5.5 : मांस और मांस उत्पाद

विनियम 5.5.1 परिभाषा :

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

- (i) भेड़ प्रजाति (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 (मीट)” 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 (मीट) से शुष्कन, अभिसाधन, समोकिंग, कुकिंग, रिजनिंग, “लेवरिंग, 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) मीट सत्व, मीट शोरबा और स्टाक, मीट सॉस और इसी प्रकार के उत्पाद जिनमें मीट के अंश अंतर्विष्ट नहीं हैं;

(ii) साबुत, टूटी हुई या पीसी हुई हड्डियां, मीट पेपटोन्स, 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) आमामाशय, वस्ति और आंतें साफ और विरंजित 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, पप्स, रोलस, समोसे, कटलेट, कोफ्ता, कबाब, चोप्स, टिक्का और सूप जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं, चिकन के अर्क (असेन्स) के आकन्द (अमपूल) हॉट-डोग्स ओर हेमबर्गर, जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं और जिन्हें रफ्रीजरेटर में भी भंडारित नहीं किया जा सकता है।

(vii) शीतित पोल्टरी

(ङ) “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।

विनियम 5.5.2 मीट और मीट उत्पाद :

1. **कार्नाड बीफ** से गो पशु जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के केयर केस के अस्थिर रहित मीट जिसमें भैंसे का मीट 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 आइसोस्कार्बेट अम्ल/सोडियम आइसोस्कार्बेट एकल रूप से या मिश्रण के साथ 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में सुक्रोज, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज और ग्लुकोज 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)	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

2. मध्याह्न भोज्य मीट से किसी भी वधशाला में वध किए गए स्तनपायी पशु का, जिनका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट 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 मीट 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, डेक्सट्रोस, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्बोसीरप भी है, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाला तथा जल विलनीय हाइड्रोक्लोरिक 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 डाई/पालीफास्फेटस जल धारण कर्मक के रूप में पी₂ और₅ 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 शैलफ स्थिर 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 प्लेटकाउंट	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 अस्थिर रहित, उपस्थित टेंडस स्नायु से अलग होगा और यह त्वचा तथा वसा 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 सक्रोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्नासीरप भी है, शहद, मसाले, सीजिनिंग 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/आइसोएसकार्बिक 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 पी₂ओ₅ 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 ऐगार, कैरागीनन 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 शल्फ स्थित 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 आधानों/पैकेज, आक्षेप योग्य पर्दा 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. **चाँप 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 कुक्कट, चिड़िया जिनमें चिकन, टर्की, बत्तख, 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, सिजहनग और गरम मसाला जलविलय हाइड्रोलिकृत प्रोटीन होगा।

उत्पाद को प्राकृतिक तथा प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ धूमित 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 पोलीफास्फेट प्रति आक्सीकरण के रूप में पी₂ओ₅ 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 स्थित 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 होगा।

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 है। 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 शेल्फ स्थित 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 आक्षेपणीय 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 मीट** से किसी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्कों, त्वचा, बाल, तंतु और रेशोदार ऊतक, क्षतिग्रस्त सामग्री, विसर 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 शेल्फ स्थित 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 आक्षेप योग्य 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, बकरा बीफ और भैसों के मीट से किसी भी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट जिसमें भैसे का मीट भी सम्मिलित है, के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

ताजे मीट का अर्थ यह होगा कि प्रशीतन, स्वच्छ, किसी विजातीय पदार्थ, आक्षेप योग्य गंध/सुवास और विकृत लक्षण से मुक्त होगा। मीट 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।

उत्पाद 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

भाग 5.6 : मछली और मछली उत्पाद :

विनियम 5.6.1 मछली और मछली उत्पाद :

1. शीतित (फ्रोजन) श्रिम्प या झींगा मछली से, पेनाइडेई, पांडालिडेई, क्रानगोनिडेई, पालाइमोनिडेई, सोलेनोसेरीडेई, अरिसटेइडेई और सरजेसटिडेई वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा श्रिम्पों 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 मौजूद नहीं

2. शीतित लोबस्टर से, नेफरोपाइडेई कुटुम्ब की होमारस प्रजाति से और पेलिनुराइडेई और सायलाराइड वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी 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 (गलेज्ड) 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 मौजूद नहीं

3. शीतित स्कवेड और स्कवेड के भागों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो लोलीजिनिडेई, ओम्मास्टरीफिडेई, ओनिकोटेअथाइड और थाईसान्टोटेनथिडेई कुटुम्बों की स्कवेड प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा स्कवेड 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 मौजूद नहीं

4. शीतित फिनफिश से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटी 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. शीतित फिश फिलिट (मछली का गोश्त) या कीमा की गई मछली का मांस (मिनस्ड 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 किया गया है। 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 हड्डियां, विसरा 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.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) हिस्टामाइन	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. 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 पारित हो जाए। तुरंत शीतित करने की प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि उत्पाद का तापमान माइनस (-) 18° सें.ग्रे. न पहुंच जाए या तापीय स्थायीकरण के पश्चात् ताप (थर्मल) केंद्र ठंडा न हो जाए। उत्पाद को गहराई में शीतित किया जाएगा ताकि परिवहन, भंडारकरण 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 आक्षेपणीय गंद/सुवास नहीं होगा।

6. शुष्कित शार्क फिन से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो डॉसल और पेक्टोरल फिन, काडल फिन की निचली पिण्डिका और खाने योग्य क्वालिटी की ताजा शार्क की श्रोणि से तैयार किया गया है। उत्पाद चिपकने 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, आक्षेपणीय 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	कच्चे उत्पाद में 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 (साल्टिक फिश/ड्राइड साल्टिक फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी स्वस्थ मछली से तैयार किया गया है। मछली रक्तक्षरित, अंतडिया रहित, मुंडरहित, चीरी हुई या कटी हुई और धोई हुई होगी। मछली नमक के पूरी तरह संतृप्त (हैवी साल्टिक) या भागतः नमक से संतृप्त की जाएगी जो उस साल्टिक मछली के भार के अनुसार दस प्रतिशत से कम नहीं होगा जो शुष्कित की गई है। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आक्षेपणीय 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 अन्यु 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 क्वालिटी 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 श्रिम्प से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पेनाइडेई, पांडालिडेई, क्रानगोनिडेई और पालाइमोनिडेई वंश की प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी के ताजा श्रिम्पों के किसी संयोजन से तैयार किया गया है और जिनके मुंड (सिर), बक्कल और 'शिंगिका हटा दिए गए हैं। उत्पाद ऐसे पिल्ड श्रिम्पों के रूप में हो सकेगा जो डोर्सल ट्रेक्ट को हटाए बिना हैडिड और पील्ड की गई हैं या साफ किए गए और आशिरायुक्त ऐसे श्रिम्पों के रूप में हो सकेगा जिनमें पीलिंग के पश्चात् पश्चिका काटी गई है और पूंछ से अगले अंतिम भाग तक डोर्सल ट्रेक्ट को हटा दिया गया है या टूटे हुए ऐसे श्रिम्पों के रूप में हो सकेगा जिनके शिराओं सहित या शिराओं रहित, चार भागों से अन्य पील्ड श्रिम्प 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 अभिव्यक्त ब्राइन के अम्लता	0.2 प्रतिशत से अनधिक

10. डिब्बाबंद सारडीन और सारडीन प्रकार के उत्पाद से अभिप्रेत सारडीनिया पिल्चरडस, सारडीनिया मिलानोस्टिक्डुस्तल नियोपिल्चाडुस्तल ओसेलाटस/ सेगक्स/ सेरुलेस, सारडीनिया आरिटा/ ब्रासिलियनसिस्ल मेडेरनसिस्ल लोंगीसेपसल जिब्बोसा सेलूपिया हेरेन्जस, स्पराटस-स्पराटस, हाइपरटोफस विट्टाटस, निमाटोलो-सावियामिघी, इट्युमियस टेसेल, इथमिडियम मकुलाटुन, इग्रेनुलिस एन चोइटा/ मोरडेक्स/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 मात्रःस्थ 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 सालमोसलार या आनकोर हेंकटस नेरका/किस्टल चयस्चया/गोरबोस्चा/केटक्स प्रजातियों और मसाऊ प्रजातियों की किसी प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, विसरा, फिन और पूंछ रहित होगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक 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 क्राब मीट** 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 क्राबों से तैयार किया गया है। उत्पाद अकेले या संयोजन में टांगों, पंजे, शरीर और कंधे के मीट 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 अभिव्यक्त 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 थ्युनुस आलालुंगा/एल्बाकारेसल एटलांटिक्यूसल ओबेसूल मकोइल थार्डनुसल टोंगोई, ईथुनस एफिनिसी आलइटेराटुसी जिन्लाटुस/सारडा चिलेन्टिस/ओरियन लालिस्ट सारडा और काटसुवोनस पेलामिस (सायन एथूथाइनस पेलामिस) प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद में चमड़ी सहित या चमड़ी रहित, सेगमेंट में, कतलों में “लेक्स या ग्रेटिज/फांकों में हो सकेगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी 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

टिप्पण II : मद 8, 9, 10, 11, 12 और 13 में सूचीबद्ध सभी उत्पाद वायुरूद्ध साफ और मजबूत आधानों में पैक किए जाएंगे और पर्याप्त ताप उपचारित किए जाएंगे तथा इसके पश्चात् वाणिज्यिक विसंक्रमणता सुनिश्चित करने के लिए उसे तुरंत ठंडा किया जाएगा। आधान जंग और यांत्रिक खराबी से मुक्त होंगे। आधान में 37° से.टी. पर सात दिनों के लिए कोई परिवर्तन या इनक्यूबेशन दर्शित नहीं होना चाहिए। अंतिम उत्पाद विजातीय पदार्थ, आक्षेपणीय गंध, या सुवास से मुक्त होगा। उत्पादों में परिशिष्ट ‘क’ में अनुज्ञात, विनियम 5.6.1(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।

भाग 5.7 मधु और मधुकारक :

विनियम 5.7.1 मिठाइयां और कन्फेक्शनरी :

1. **चीनी क्वंथित कन्फैक्शनरी** से, चाहे उसका दृढ़ क्वंथित चीनी 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 क्वंथन की प्रक्रिया द्वारा चाहे अभिनमित 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, गुड, बूरा चीनी, खंडसारी, सार्विटोल, शहद, 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 दृढ़फल (नट) और दृढ़फल 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), कानोवा मोम (खाद्य श्रेणी) और अन्य खाद्य श्रेणी मोम या उसका कोई मिश्रण;
- (xii) खाद्य जलशुष्कित नारियल;
- (xiii) मसाले और कोडिमेट तथा उसके सारसत्त;
- (xiv) कैंडिड 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, मेंथाल 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) सल्फेटीकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर) भार में 2.5 प्रतिशत से अनधिक

परंतु चीनी क्वाथित कन्फैक्शनरी की दशा में जहां मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, वहां सल्फेटीकृत भस्म भार में तीन प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

- (ii) अविलेय भस्म (तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में) भार में 0.2 प्रतिशत से अनधिक

परंतु चीनी क्वाथित 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 चीनी क्वाथित 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' की सारणी 13 में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि विनियम 4.4. 5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक मिलाया गया है, तो इसे लेबल पर घोषित किया जाएगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

विनियम 5.7.2 लोजेंज :

लोजेंज से मुख्य रूप से बंधक पदार्थ जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटिन, द्रव ग्लुकोस 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 सकेगा :-

(i) मधुकारक, जैसे डेक्ट्रोस, डेक्ट्रोस मोनोहाइड्रेट, शहद, इनबर्ट चीनी, चीनी, जैगरी, बूरा चीनी, खांडसारी, सार्विडाल, द्रव ग्लुकोज;

(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) दलचीनी चूर्ण या सारसत;

(ix) एनीसीड 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;

(xvi) अनुज्ञात रंजक पदार्थ;

(xvii) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक;

(xviii) विटामिन और खनिज;

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा :-

(i) सुक्रोज अंश

भार में 85.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) सल्फेटीकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर)

भार में 3.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) तनु-हाइड्रोक्लोरिक अम्ल अविलेय भस्म

भार में 0.2 प्रतिशत से अनधिक

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यदि उत्पाद में कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे विनियम 4.4. 5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित 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 ईशु शर्करा के लिए अपेक्षाएं ऐसे उत्पादों पर लागू नहीं होंगी।

विनियम 5.7.3 : चूड़ंगम और बबलगम :

चूड़ंगम या बबलगम, चूड़ंगम बेस या बबलगम, बेस प्राकृतिक या संश्लिष्ट, अविषैले, गन्ने की चीनी और द्रव ग्लूकोस (कार्ना सीरप) से तैयार किए जाएंगे।

गम बेस के निम्नलिखित स्रोत प्रयुक्त किए जा सकेंगे -

- (1) बबूल, कीकर गम अरेबिक;
- (2) खैर;
- (3) झिंगन जाएल;
- (4) घट्टी;
- (5) चीकू सफेदा;
- (6) प्राकृत रबर लैटेक्स;
- (7) संश्लिष्ट रबर लैटेक्स;
- (8) वुड रोजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (9) गम रोजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (10) संश्लिष्ट रेसिन;
- (11) भागत: हाइड्रोजनीकृत गम या वुड रोजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (12) प्राकृत रेसिन;
- (13) पोलिविनायल एसिटेट;
- (14) अगार (खाद्य श्रेणी)

इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई संघटक 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 गर्द, गंदगी अपमिश्रकों तथा हानिकारक संघटकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

संघटक	चूड़ंगम	बबलगम
(i) गम	भार में कम से कम 12.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 14.0 प्रतिशत
(ii) आर्द्रता	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(iii) सल्फेटिकृत 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) ईक्षु शर्करा	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 **विनियम 6.1.2 (1)** में यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे **विनियम 4.4.5 (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 ईशु शर्करा ऐसे उत्पाद पर लागू नहीं होंगे।

उत्पाद में **परिशिष्ट 'क'** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

विनियम 5.7.4 - 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 उत्पीड़न 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 अभिप्रेत है ऐसा उत्पाद 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, पेस्ट्रो 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 मैस 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 खद्य पदार्थ होंगे जो अंतिम उत्पाद के कुल मात्रा (मास) के दस प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

परंतु इसमें **विनियम 4.4. 5 (24, 25, 26, 28 और 29)** में यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक हो सकेंगे।

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 प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक

उत्पादक में **परिशिष्ट 'क'** में अनुज्ञात खाद्य योज्यक भी हो सकेंगे।

चाकलेट निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

निम्नलिखित के लिए अपेक्षाएं

	दुग्ध चाकलेट	दुग्ध आच्छादित चाकलेट	चाकलेट सादा	सादा आच्छादित चाकलेट	सफेद चाकलेट	सम्मिश्रित 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, भारके 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
से कम नहीं	10.5	10.5	-	-	10.5	1
4. (आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) दुग्ध ठोस, भार के अनुसार दर्शित प्रतिशत से कम नहीं/ से अधिक नहीं	-	-	-	-	-	9
5. (आर्द्रता वसा और शर्करा मुक्त आधार पर) अम्ल अविलेय भस्म भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से अधिक नहीं	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

विनियम 5.7.5 आइस लोली या खाद्य बर्फ :

1. “आइस लोली या खाद्य बर्फ” से जमाया हुआ बर्फ उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें चीनी, सीरप फल, फूल, रस, कोको, साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात सुरुचिकारक 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. आइसकेण्डी से बर्फ से बनाया हुआ ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें फल, फूल, रस, कोको, साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात सुरुचिकारक और रंग हो सकते हैं। इसमें अनुज्ञात स्थायीकारक और/या पायसीकारक भी हो सकते हैं जो भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसमें भार द्वारा 10 प्रतिशत से अत्यून चीनी हो सकती है। इसमें कोई कृत्रिम मिठासकारक नहीं होगा।

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 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 :-

(i) सुक्रोस के रूप में अभिव्यक्त कुल चीनी

10 प्रतिशत से कम नहीं।

भाग 5.8 : मिठास कारक मधु सहित**विनियम 5.8.1 चीनी :**

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 $105^0 \pm 1^0$ 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 में परिशिष्ट ‘क’ अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

2. “परिष्कृत चीनी” से प्लांटेशन 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 अनुयप भी होगी, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक $105^0 \pm 1^0$ से. पर गर्म की जाए।) भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज भार के आधार पर 99.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट ‘क’ में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

3. खुला कड़ाह प्रक्रिया द्वारा गन्ने के रस से अभिप्राप्त “खण्डसारी चीनी” दो किस्म की होगी, अर्थात् :-

(i) खंडसारी चीनी देशी; और

(ii) खंडसारी चीनी (सल्फर) जो “सल्फर चीनी” के नाम से भी ज्ञात है।

यह दानेदार या चूर्ण रूप में हो सकेगी। 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 सोडिम बाइकार्बोनेट (खाद्य श्रेणी) हो सकेगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात्-

खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी) खंडसारी चीनी (देशी)

(i) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक $105^0 \pm 1^0$ 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 93 प्रतिशत से कम नहीं होगी।	भार के आधार पर 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट ‘क’ अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

टिप्पण : खंडसारी चीनी को प्लांटेशन सफेद चीनी से निम्नलिखित लक्षणों के आधार पर पहचाना जा सकता है अर्थात्:-

खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी) खंडसारी चीनी (देशी)

(i) चालकता (10^6 एमएचओ/ सें. मी. ²)	30^0 से.ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100.300	30^0 से.ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100 से अधिक नहीं होगी।
(ii) कैल्शियम 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 भार के आधार पर 90.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म 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 घनास्म खंडों के रूप में चीनी अभिप्रेत है, यह रंग में सफेद होगी, गर्द, 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 में परिशिष्ट 'क' 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 पाउडर के रूप में गर्द और अन्य किसी विजातीय पदार्थ से रहित होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' अनुज्ञात खाद्य योज्यक 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 में परिशिष्ट 'क' खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.8.2 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 में परिशिष्ट 'क' सहित खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.8.3 मधु :

1. **“मधु”** से मधुमक्खियों द्वारा फूलों के ऐसे मकरंद या पौधों के ऐसे स्रावों से उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ अभिप्रेत हैं जिसे मधुमक्खियां एकत्रित करती हैं और परिवर्तित करके छत्तों में पकने के लिए भंडारित करती हैं।

चक्षुप निरीक्षण किए जाने पर मधु फफूंदी, गर्द, 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 उपचायक चीनी भार में 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (i) काब्रिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए भार में 60 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(घ) सुक्रोस	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(i) काब्रिया 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 मैथिल 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 फ्रक्टोज ग्लूकोस अनुपात 1.0 या उससे अधिक होना चाहिए।

विनियम 5.8.4 गुड़ और जैगरी :

1. “गुड़ और जैगरी” से ईख से निष्पीडन 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 भारके आधार पर निम्नलिखित विश्लेषक मानकों के अनुरूप होगा -

इवर्ट चीनी के रूप में अभिव्यक्त 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 में परिशिष्ट ‘क’ सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।	

यदि सोडियम बाई कार्बोनेट का प्रयोग निर्मलीकरण के प्रयोजनों के लिए किया है तो वह खाद्य श्रेणी की क्वालिटी का होगा।

विनियम 5.8.5 डेक्ट्रोस :

1. डेक्ट्रोस सफेद या हल्की क्रीम का दानेदार चूर्ण है जो, निर्गन्ध होता है और जिसका 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 “यूनोल्फथेलिन 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 में परिशिष्ट ‘क’ सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.8.6 गोल्डन सीरप :

1. गोल्डन सीरप से चीनी के व्युत्क्रमण से अभिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है। यह रंग में स्वर्णिम पीला होगा, स्वाद में सुखद 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
इंवर्ट 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।

विनियम 5.8.7 सैकरिन सोडियम :

1. सैकरिन सोडियम जिसे साधारणतः विलेय सैकरिन के रूप में जाना जाता है जिसका अनुभविक फार्मूला - $C_7H_4NNaO_3 \cdot 2H_2O$ 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 अन्यून 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 सैकरिन 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 मोयलबेंजाएट के लिए भारतीय भेषज कोष में निर्देशित परख सीमाओं के अनुरूप होगा।

विनियम 5.8.8 एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथन एस्टर :

1. एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथन एस्टर जो साधारणतः एसपर्टेम के रूप में जाना जाता है, जिसमें मूलानुपाती सूत्र $14C_{18}H_{18}N_2O_5$ 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 एसपर्टेम में होगा। इसमें ओर्सीनिक 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। सल्फेट भस्म 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें एक प्रतिशत से अधिक डाइकिटोपिपेरेंजन नहीं होगा।

विनियम 5.8.9 एसेसल्फेम पोटोसियम :

1. एसेसल्फेम पोटोसियम जो साधारणतः एसेसल्फेम के रूप में जाना जाता है जिसमें मूलानुपाती सूत्र $14C_{18}H_{18}N_2O_5$ 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।

विनियम 5.8.10 सुक्रालोस :

1. सुक्रालोस :

रासायनिक नाम - 1, 6. डिकलोरो - 1, 6. डिडियोक्सी - β डी फ्रक्टोफ्रनोसायल-4-क्लोरो - 4 - डिओक्सी -ए. डी - गलेक्टोपाइरेनोसाइड;

समानार्थक - 4, 1 '6' - ट्रिक्लोरोगैलेक्टोसक्रोज; आईएनएस 955

रासायनिक सूत्र - $12C_{19}H_{32}O_{11}$

आणविक भार - 397.64

यह सफेद भूरे रंग का, गंधहीन, क्राइस्टलिन 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 सी₁₂, एच₁₉, सीएल₃ ओ₈ होगा। इसमें 3पीपीएन से अधिक आरसेनिक (एस के रूप में) और 10 पीपीएम से अधिक भारी धातुएं (पीबी के रूप में) नहीं होंगे। 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।

भाग 5.9 : 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, गर्द, पत्थर और मिट्टी पिंडक। ये कुल बाह्य पदार्थ के भार के अनुसार दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

विनियम 5.9.1 : कैराव (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 कटने 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 सेरीलोटिनिया 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 होगी। |
| (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 |

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। |

सुनहरा कैरावे (कैरम कारवी) साबुत थोड़ा बड़ा होता है और इसका रंग पीलापन लिए होता है।

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

विनियम 5.9.2 : 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 विरंजित किया जाए तो ये हल्के से भूरे या पीले-सफेद से सफेद रंग के हो सकते हैं। यह किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन 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, फंफूदीपन 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 पदार्थभार 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 एल. मटोर वार. माइनिसकुला 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) आद्रता 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 के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश | आ./भा. के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अन्यून |

4. बड़ी इलायची (कार्डामम) साबुत से अमोमम सुबुलाटम रोकस्व 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 पदार्थभार 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) आद्रता | 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 रोकस्व 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 पदार्थभार के अनुसार | 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) हल्के बीज/भूरे/लाल रंग के बीज | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) आद्रता | 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 रोकस्व 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, फंफूदीपन या 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) आद्रता 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 के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.3 : मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम)

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 फफूंदी, 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 पदार्थभार 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) आद्रता	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 (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 फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण सूखा होगा और उसमें गर्द, 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) आद्रताभार 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 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

विनियम 5.9.4 : 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) आद्रता	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) आद्रताभार 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

विनियम 5.9.5 : 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 पदार्थभार के अनुसार	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता	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.स.ल.) 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) आद्रताभार 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 |

विनियम 5.9.6 : 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 पदार्थभार के अनुसार | 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) तंतुमय, मातृ लौंग | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) खोकर लौंग | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) आद्रता | 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 टिंज) 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) आद्रताभार 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 |

विनियम 5.9.7 : 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 | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) टूटे हुए फल | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) क्षतिग्रस्त/विरजित फल | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) आद्रता | भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश | आ./भा. के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अन्यून |
| (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ | भार के अनुसार 1.0 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	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.09 प्रतिशत से अन्यून
(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 1.5 प्रतिशत से अनधिक

विनियम 5.9.8 : 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	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) टूटे हुए फल (क्षति- ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरंजित और बिना पके हुए फल)	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आर्द्रता	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून
(viii) कुमिन बीजों से भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात	अनुपस्थित
(ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	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 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 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 निगेंला 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 हानिकर 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, विरंजित और बिना पके हुए फल)	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	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

विनियम 5.9.9 : सौंफ (फेनेल) साबुत

1. **सौंफ (फेनेल) साबुत** से फैनीकुलम वलगेर पी- मिलर वार- वलगेर के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। 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 और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) त्रुटिपूर्ण बीज	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	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 फैनीकुलम वलगेर पी. मिलर वार. वलगेर के सूखे पके हुए फलों (बीजों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण 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) आद्रता	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 1.03 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.10 : 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) आद्रता	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 (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	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) आद्रता	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

विनियम 5.9.11 : सौंठ, अदरक (जिंजर)

1. सौंठ, अदरक (जिंजर) 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) आद्रता	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 कैल्शियम आक्साइड के रूप में कैल्शियम (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
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. **सौंठ, अदरक (जिंजर) 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:-

(i) आद्रताभार 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 कैल्शियम आक्साइड के रूप में कैल्शियम (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

विनियम 5.9.12 : 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) आद्रता	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
(iv) 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 फ्रेगरेस 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 मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	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

विनियम 5.9.13 : राई, सरसो (मस्टर्ड)

1. राई, सरसो (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 आर्जिमोनिया 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) आद्रता	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 (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	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, सरसो (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 फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, 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) आद्रता	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

विनियम 5.9.14 : 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 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	अनुपस्थित
(ii) जायफल में जायपत्री	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 4.0 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 कैल्शियम आक्साइड के रूप में अभिव्यक्त कैल्शियम 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) आद्रता	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 6.5 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

विनियम 5.9.15 : काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत

1. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेर जिनकी फलभिति 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./लिटर)	भार के अनुसार 490 ग्रा./लिटर से अन्यून
(v) आद्रता	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	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) आद्रता	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 6.0 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 पदार्थभार के अनुसार | 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
|-------------------------------|----------------------|

विनियम 5.9.16 : 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) आद्रता | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण | भार के अनुसार 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

विनियम 5.9.17 : 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 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) आद्रता 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 अन्यून |
| (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 अनछुए हैं और अलग हो गए पराग, पुंकेसर, अंडाशय के भाग और क्रोक्स सटाइवसलिन पुष्पों के अन्य भाग हैं।

2. **केसर (सेफ्रान) चूर्ण** से क्राकस स्टाईवस लिनियस के सूखे वर्तिकाग्र को कुटकर 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) आद्रता और 103 डिग्री 3 सेंटीग्रेड पर 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

विनियम 5.9.18 : 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 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) खराब मूलकोष्ठ (राइजोम)	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	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 फिंगर्स और/या आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, खोखली या उबालने से झुलसी हुई छिद्रयुक्त गांठें और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त मूलकोष्ठ हैं।

2. हल्दी (टरमरिक) चूर्ण से करक्यूमा लोंगा 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) आद्रता	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 हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुरकुमिनायड (हरिद्रा) अंश 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

विनियम 5.9.19 : करी चूर्ण

1. करी चूर्ण से, एरोमेटिक हर्ब समूह के स्वच्छ, सूखे और साफ अच्छे गर्म मसालों और बीजों को जैसे कि काली मिर्च, दालचीनी, लौंग, धनिया, छोटी इलायची, लाल मिर्च, जीरा, मेथी, लहसुन, सौंठ, अदरक, सरसो, 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 गर्द, 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

विनियम 5.9.20 : मिश्रित मसाला

1. मिश्रित मसाला (साबूत) से, साफ सुखाई हुई और बेदाग सुगंधित जड़ी-बुटियों (एरोमेटिक हर्ब) और मसालों का मिश्रण अभिप्रेत है। इसमें सुखाई हुई वनस्पतियां और/या फल, तिलहन, 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। बाह्य द्रव 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।

विनियम 5.9.21 : एनीसीड (सौंफ) :

1. एनीसीड (सौंफ) साबूत से पिमपिनेला एनिसम एल. के सुखे और पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुगंधित सुवासक होगा और फफूंदियापन रहित होगा। यह फफूंदी, 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।

विनियम 5.9.22 : अजवायन (बिसप सीड) :

1. अजवायन (बिसप सीड) से ट्राची स्परमम एम्मी. लिन्न. प्रेग के सुखे हुए पके फल (बीज) अभिप्रेत है। इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियों से रहित होगा। यह फफूंद 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) आर्द्रताभार में | 2.0 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 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा |

विनियम 5.9.23 : 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, फफूंदी 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) आर्द्रताभार में | 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसों | 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 आवृत्त होगा।
- (ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसों से वे स्लाइसों 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।

विनियम 5.9.24 : 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 अनुसार पांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकेगा, कोई अन्य परिरक्षक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- | | |
|--|---|
| (क) आर्द्रताभार 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 (एचसीएल) 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। |

विनियम 5.9.25 : 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 कृन्तुक संदूषण मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

(i) बाह्य पदार्थभार 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 (ग्रा./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) पिपेरिन 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।

स्पष्टीकरण : (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 पाइपर 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 हाइड्रोक्लोरिक 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

विनियम 5.9.26 : लहसुन (गार्लिक)

1. लहसुन (गार्लिक) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो एलियूम सटिवूम एल- की कलियों को विरंजक या पहले ही पकाए बिना किसी ऐसी उपयुक्त पद्धति से सूखाकर जिससे कि पुनर्जलित करने पर ताजे लहसून 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, पंखुडियों में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्ण किया हुआ हो सकेगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें लहसून की विशिष्ट गंद 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 हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में 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) आद्रता (क) चूर्णित लहसून की दशा में (ख) चूर्णित लहसून 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 9.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 5.0 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) पेरोक्सीडेस परीक्षण | ऋणात्मक |

विनियम 5.9.27 : 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। |

विनियम 5.9.28 : सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन)

1. सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन) से फफूंद, रोग, ऊपरी छिलका, पत्तों और जड़ों से रहित एलीयूम सीपा एल- की दुरुस्त 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, वृश्ताकार, 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, 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 हानिकर 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) आद्रता (क) चूर्णित लहसून की दशा में (ख) चूर्णित लहसून 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 हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) पेरोक्सीडेस परीक्षण | ऋणात्मक |

विनियम 5.9.29 : हींग :

1. हींग या हिंगरा (आसाफोटिडा) 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) 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।

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 आसाफोटिडा या बंधानी हींग एक या अधिक प्रकार की आसाफोटिडा (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 अविलेय 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।

विनियम 5.9.30 : खाद्य सामान्य नमक

1. खाद्य सामान्य 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 अशुद्धित 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 विलय 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 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 शितबालुकाश्म (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रण तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता प्रतिशत	अशुष्क नमूने के भार में अधिक से अधिक 6.0
सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल) जल में अविलेय पदार्थ	शुष्क आधार पर भार में कम से कम 96.0 प्रतिशत
सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलय पदार्थ	शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 1.0 प्रतिशत
आयोडिन की मात्रा निम्नानुसार :-	शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 3.0 प्रतिशत

(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:-

आर्द्रताभार 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।
क्लोराइड (जैसे एनएसीआई)	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 0.3 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 अधिक नहीं होगा।	शुष्क भार के आधार पर भार में 2.5 प्रतिशत से

लोहा (जैसे एफई)	850.1100 भाग प्रति दस लाख।
अकार्बनिक के रूप में फास्फोरस जैसे (पीओ ₄)	1500 - 2000 भाग प्रति दस लाख।
सल्फेट (जैसे एसओ ₄)	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 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 5 यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

1. पोटेशियम आयोडेट (केआईओ ₃ के रूप में)	भार द्वारा 99.8 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 (एसओ ₄ के रूप में)	भार द्वारा 0.002 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)	न्यूट्रल
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।

भाग 5.10 : पेय पदार्थ (डेरी, फल और सब्जियों पर आधारित से भिन्न) :

विनियम 5.10.1 : चाय :

1. चाय से, कांगड़ा 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, विनियम 4.4.5(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 ± 2^0 सें. पर भट्टी 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 होगा।
(ङ) जल निष्कर्षण	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 भस्मभार 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	18.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। अपरिष्कृत रेशा

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, **विनियम 4.4.5 (23)** में यथा उपबंधित 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 सुवासक चाय विनिर्माता सुवासक चाय का विपणन करने से पूर्व चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराएंगे।

1. **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 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, **विनियम 4.4.5 (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 उ 2⁰ सें. पर भट्टी शुष्कित सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त हैं, के अनुरूप होगा :-

पर अवधारित

(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 कटेकिन्स (एम/एम)	9.0 प्रतिशत से कम और 19.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.10.2 : 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 लेजिंग 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 में अविलेय 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 होगा
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 अशुद्धता 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 | सामान्य रूप से हिलाने से 30 सैकेंड में सहज ही घुल जाती है। |
| (v) शीतल जल में विलेयता जिसका तापमान $16 \pm 2^{\circ}$ सें. है। | सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलय। |

विनियम 5.10.3 : 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 गर्द, 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) अम्ल में विलेय भस्म (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। |

विनियम 5.10.4 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 अशुद्धता 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 विनियम 4.4.5(1)(i) में उपबोधित 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 अशुद्धता 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 विनियम 4.4.5 (1)(i) में यथा उपबोधित 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) शुष्क आधार पर अम्ल अविलय भस्म | 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (iv) शुष्क आधार पर 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। |

विनियम 5.10.5 पेय- एल्कोहाली :

1. ताड़ी से नारियल, खजूर, ताड़ी ताड़ वरक्ष या किसी अन्य प्रकार के ताड़ वरक्ष 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, गर्द, 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.भा. के अनुसार 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त)	400 ग्राम से कम नहीं होगा।
ऐसेटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त)	100 ग्राम से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.10.6 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 साविट्राल, टार्टरिक अम्ल, फास्फरिक अम्ल, लैक्टिक अम्ल, एस्कोबिक अम्ल, मैलिक अम्ल, गुवार, करया अरेबिक, केरोबिन, फरसेलरन ट्रेगाकंध, गम घाटी जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटाइन, एल्यूबिन लिकोरिल और उसके व्युत्पन्न, सोडियम कैल्शियम और मैग्नेशियम के लवण, विटामिन, 145 भाग प्रति दस लाख से अनधिक कैफीन, एस्टरगम (काष्ट रेजिन का ग्लिसरोल ईस्टर) 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक, जिलन गम जीएमपी 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 एस्परटेम (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 **विनियम 4.4.5(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 एप्रटेम, एसीसल्फेम या कोई अन्य कृत्रिम मधुकारक है और जिनके लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के **विनियम 4.4.5(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 ट्राइ 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 आइसोमेरिक डिटरपिनोयड मोनोकार्बोसीलिक अम्ल का जटिल मिश्रण है जिनका प्ररूपी आण्विक सूत्र $\text{C}_{20}\text{H}_{30}\text{O}_2$ है जिसमें मुख्यतः ऐबीटिक अम्ल है। पदार्थ को वाष्प नग्न या प्रतिरोधी-धारा वाष्प आसवन द्वारा शोधित किया जाता है।

पहचान:

विलेयता - जल में अविलेय, एसीटोन 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 आर्गेनिक 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।

अभिकारक

सोडियम फारमेट धोल : अभिकारक श्रेणी सोडियम फारमेट 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 घोल 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 मृदुकरण 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।

विनियम 5.10.7 : 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 हैं।

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 रासायनिक और भौतिक गुणवताओं 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) प्राकृतिकरूपसेकार्बनिकृतप्राकृतिकखनिजजल - 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) अकार्बनिकृतप्राकृतिकखनिजजल- 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 ध्यानरखते 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) विकार्बनिकृतप्राकृतिकखनिजजल - 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) स्रोतसेकार्बनडाइआक्साइडसेसशक्तप्राकृतिकखनिजजल - स्रोत से कार्बन डाइआक्साइड से सशक्त 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) कार्बनिकृतप्राकृतिकखनिजजल - 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, मैगनीज, 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 गुणधर्म 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 संक्रियाओं 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 विनियम 4.1.2, 4.2.1 और 4.4.5 में उपबंधित हैं।

4. सभी खनिज जल निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग, हेजन 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 (एनओ3 के रूप में)	50 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 (सी6 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)	जिंक (जैडएन 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 (एजी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(23)	सल्फेट (एसओ ₄ के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैगनीशियम (एमजी के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्शियम (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
(28)	आर्सेनिक (एस के रूप में)	0.50 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 वेक्यूरल/ लीटर (बी.क्यू. से अधिक नहीं)
(39)	“बीटा” सक्रियता	1 बीक्यू/लीटर से अधिक नहीं
(40)	यीस्ट और फफूंदी गणना	अनुपस्थित
(41)	सालमोनेला और शिगेला	अनुपस्थित
(42)	ई. कोली या ताप सहनशील कोली - फार्म 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(43)	कुल कोली फार्मस बैक्टीरिया ए ष 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 1:5250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	वी पैराडीमोलाइटीकस 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित

विनियम 5.10.8 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 संबद्ध प्रक्रियाएं की जाएंगी।

इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने की अपेक्षाओं को विनियम 4.1.2, 4.2.1 और 4.4.5 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 मितार्ई 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)	कैल्शियम (सीए के रूप में)	75 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	250 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
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(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)	पॉलिक्लोतेनित बाईफिनॉयल (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 (बी.क्यू.) 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 ऐरूगिनीसा 1:50 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(49)	सल्फाइड अवायवीय अपचायक 1:50 मिली.	अनुपस्थित
(50)	वाइब्रियो कोलरा 1:250 मिली. लीटर और बी. पेरा हिमोलाइटिक्स	अनुपस्थित
(51)	एरोबिक माइक्रोबियल गणक	कुल व्यवहार्य कालोनी गणना ऐगार-ऐगार पर या ऐगा जिलेटिन मिश्रण पर 72 घंटे 20 ⁰ सें. से 22 ⁰ सें. पर प्रति लीटर 100 से और ऐगार-ऐगार पर 24 घंटे में 37 ⁰ सें. पर प्रति 20 से अधिक नहीं होगी।

भाग 5.11 : अन्य खाद्य उत्पाद और संघटक

विनियम 5.11.1 : 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) फासफोरिक अम्ल के अम्ल लवण;
- (ग) एल्यूमिनियम 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।

विनियम 5.11.2 : कत्था (खाद्य) ऐकेशिया कैटेच्यू के अंतः काष्ठ से तैयार किया गया सुखया गया जलीय निष्कर्षण होगा। इसमें ग्रेसन, बालू, मिट्टी या अन्य गर्द नहीं होगी और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा ष

(क) 1 प्रतिशत जलीय द्रव का 5 मि. ली. और फ़ैरिक 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।

विनियम 5.11.3 : 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 बूलयां 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।
- (ङ) मानव उपभोग के लिए रखी गई जिलेटिन पर 'जिलेटिन खाद्य ग्रेड' का लेबल लगाया जाना चाहिए।

विनियम 5.11.4 सिलवर लीफ (चांदी का वर्क) : खाद्य ग्रेड - चुनटों और मोड़ से रहित परत के रूप में होगा और इसमें 99.9 प्रतिशत से कम चांदी नहीं होगी।

विनियम 5.11.5 : पान मसाला से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो साधारण तथा उसी रूप में या पान के साथ लिया जाता है। इसमें निम्नलिखित वस्तुएं हो सकती हैं :-

सुपारी, चूना, गोक, कत्था, केशर, इलायची, सूखे फल, मूलहट्टी, 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।

विनियम 5.11.6 : कम और अधिक वसा वाला कोका पाउडर से वह पाउडर अभिप्रेत है जो कोकाबीन, थिओब्रोमा कोका एल के बीज से अभिप्राप्त भागतः निर्वसाकृत उत्पाद है। इसके विनिर्माण के दौरान इसे क्षार और/या मैग्नीशियम कार्बोनेट और बाईकार्बोनेट और टार्टरिक, सीट्रीक या फासफेरिक अम्ल से अभिक्रियित किया जा सकता है। इसमें विकृतगंधिता, धूल, गर्द, 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 ₂ 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) अधिक वसा के लिए	20.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

विनियम 5.11.7 : कैरोब चूर्ण से कैरोब की भुनी हुई फली (फिबिल्ड कैरोब) सैराटोनिया सिल्विका (एल) टौब (फैम लैगू मिनोसा) से प्राप्त चूर्ण अभिप्रेत है। यह छिलके से मुक्त होगा। यह किसी कृत्रिम रंजक, सुवासक, बाह्य पदार्थ का काचन पदार्थ से मुक्त होगा तथा बेदाग, 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।

भाग 5.12 निजस्वमूलक (प्रोपराइटरी) खाद्य :

विनियम 5.12.1

(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 :

- खाद्य का नाम और प्रवर्ग, जिसके अधीन यह इन विनियमों के अंतर्गत आता है, लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।
- निजस्वमूलक खाद्य इन विनियमों में और परिशिष्टों 'क' और 'ख' में विनिर्दिष्ट अन्य सभी विनियामक उपबंधों का पालन करेगा।

निजस्वमूलक खाद्य से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो इन विनियमों के अधीन मानकीकृत नहीं किया गया है। निजस्वमूलक खाद्य इन विनियमों में और परिशिष्टों 'क' और 'ख' में विनिर्दिष्ट अन्य सभी विनियामक उपबंधों का पालन करेगा। इसके अतिरिक्त, निजस्वमूलक खाद्य का लेबल पर खाद्य का नाम और प्रवर्ग जिसके अधीन यह इस विनियमों के अंतर्गत आता है, उल्लेख किया जाएगा।

भाग 5.13 : खाद्य किरणन :**विनियम 5.13.1 परिभाषाएं :**

जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, इस अध्याय के प्रयोजन के लिए -

(1) 'किरणन' से कोई ऐसी भौतिक प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसमें किरणन आयनन के लिए खाद्य का साशय उत्खन्न होना अंतर्वलित है।

(2) 'किरणन सुविधा' से कोई ऐसी सुविधा अभिप्रेत है जिसका उपयोग किरणन द्वारा खाद्य के अभिक्रियान्वयन के लिए किया जा सके।

(3) 'किरणित खाद्य' से ऐसी खाद्य वस्तुएं अभिप्रेत हैं जिनका निम्नलिखित द्वारा किरणन होता है :-

(i) गामा किरणन;

(ii) 50 लाख 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 अनुसूची 1 में यथाविनिर्दिष्ट 10,000.00 इलेक्ट्रॉन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे से डोज स्तरों तक प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न इलेक्ट्रॉन।

(4) 'किरणन सुविधा प्रचालक' से ऐसा कोई व्यक्ति अभिप्रेत है जो उस रूप में ऐसी अनुज्ञप्तिधारी द्वारा नियुक्त किया गया है जो परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 191 की अनुसूची-11 में विनिर्दिष्ट प्रशिक्षण के लिए विहित अर्हताओं और अपेक्षाओं को पूरा करता है।

विनियम 5.13.2 : किरणन का डोज :

(1) विनियम 5.12.2 (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 का डोज प्राप्त नहीं करेगी :-

क्र.सं. खाद्य वस्तु कानाम	किरणन का डोज (के.क्यू.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, लहसून 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. सुखे 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 उपबंधित है।

विनियम 5.13.3 : 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, अनुज्ञप्ति और प्रक्रिया नियंत्रण के लिए विहित शर्तों का अनुपालन न करती हो।

(iii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबंधों 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 उपबंधों के अनुसार किरणित न किया गया हो और किरणन का एक प्रमाणपत्र, किरणन के डोज तथा किरणन के प्रयोजन को उपदर्शित करते हुए सखम प्राधिकारी द्वारा उपलब्ध न करा दिया गया हो।

विनियम 5.13.4 : 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 डोज 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।

विनियम 5.13.5 : 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 रूपमें अभिलिखित किया जाएगा :-

(क) वस्तु का नाम

(ख) अनुज्ञप्ति संख्यांक

(ग) अनुज्ञप्तिधारी कानाम, पता और अन्य ब्यौरे

(घ) किरणन का प्रयोजन

(ङ) किरणन का स्रोत

(च) किरणन की तारीख

(छ) किरणन की डोज

(ज) बैच का क्रम संख्यांक

(झ) किरणित किए जाने वाले खाद्य की प्रकृति, क्वालिटी और बैच संख्यांक

(ञ) किरणित खा 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।

विनियम 5.13.6 : 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।

विनियम 5.13.7 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।

विनियम 5.13.8 : किरणित खाद्य के विक्रय पर निर्बंधन :

किरणित खाद्य की केवल पूर्व पैक की गई दशाओं में विक्रय के लिए प्रस्थापना की जाएगी।

विनियम 5.13.9 : किरणित खाद्य पर लेबल लगाना

किरणित खाद्य विनियम 4.4.4 के अधीन यथा उपबंधित लेबल लगाने की अपेक्षाओं का पालन करेंगे।

अध्याय 6**खाद्य में मिलाए जाने वाले पदार्थ****भाग 6.1 : खाद्य योज्यक**

इस विनियम के प्रयोजन के लिए 'खाद्य योज्यकों के उपयोग के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी)' से निम्नलिखित शर्तों के अधीन खाद्य योज्यकों का उपयोग अभिप्रेत है; अर्थात् -

(i) खाद्य में मिलाए गए योज्यक की मात्रा इसके वांछित 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; 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।

विनियम 6.1.1. परिभाषाएं

(1) **खाद्य उत्पादों के खाद्य योज्यकों का प्रयोग** - खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में यथा विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(2) **परम्परागत खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग** - परम्परागत खाद्यों अर्थात्, - जायकेदार स्नैकस (फ्राइड उत्पाद), जैसे चिवड़ा, भूजिया, दालमोट, 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 मिश्रित 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 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, ऐग्नोग - यूएचटी असंक्रमित सेल्फ लाइफ तीन मास से अधिक), संश्लिष्ट 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 हैं);
- (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) जिलेटाइन;
- (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) सॉट ;
- (xvii) फ्लोर कनफैक्शनरी;
- (xviii) तली मछली (रैपरों में);
- (xix) रसगुल्ले के लिए सूखा मिश्रण;
- (xx) परिरक्षित चपातियां;
- (xxi) वसा प्रैड;
- (xxii) फ्रूस;
- (xxiii) ब्रेक किए गए खाद्य कन्फैक्शन और ब्रेक किए गए खाद्य;
- (xxiv) ब्रेक किए गए खाद्य के लिए आटा;
- (xv) ब्रेक किया गया पनीर;
- (xvi) केक और पेस्टियां; और
- (xvii) पूर्व पैक किया गया नारियल का पानी, डिब्बाबंद रसगुल्ला।

विनियम 6.1.2 : 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 उपबंधित 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) कैरामेल;
- (ix) नाटो;
- (x) केसर;
- (xi) करक्यूमिन या हल्दी।

स्पष्टीकरण - तेल में अनाटों रंग का घोल तैयार करने में इन विनियमों के अध्याय 5 में सूचीबद्ध 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 विनियम 4.4.2 में किए गए उपबंध के अनुसार उल्लिखित किए जाएंगे।

(3) अकार्बनिक पदार्थों और वर्णकों के मिलाए जाने का प्रतिरोध - इन विनियमों और परिशिष्टों में अन्यथा उपबंधित के सिवाय अकार्बनिक रंजित पदार्थों और वर्णकों को किसी भी खाद्य पदार्थ में नहीं मिलाया जाएगा।

(4) संश्लिष्ट खाद्य रंग जिनका उपयोग किया जा सकेगा - खाद्य में निम्नलिखित के सिवाय किसी भी संश्लिष्ट खाद्य रंग का या उसके मिश्रण का उपयोग नहीं किया जाएगा :-

क्र.सं. रंग	सामान्य नाम	रंगांक (1956)	रसायनिक 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	इंटीगवाइड
	ब्रिलिएंट 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 संश्लिष्ट खाद्य रंग के उपयोग का प्रतिषेध - नीचे प्रगणित से भिन्न किसी खाद्य में या उस पर अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग का उपयोग प्रतिषिद्ध है :-

(i) आईसक्रीम, दुग्ध लोलीज, हिमशीतिज डेजर्ट, सुरुचिक दुग्ध, योगहर्ट, आईसक्रीम मिश्रण चूर्ण;

(ii) बिस्कुट जिसमें बिस्कुट वेफर, पेस्ट्री, केक, मिष्ठान, थ्रेंड कैंडी, मिठाइयां, जाकेदार सम्मिलित हैं (केवल दाल मोठ, मोंगिया, फूलगुलाब, सागो पापड़, दाल बीजों में);

(iii) मटर, वायुरोधी सीलबंद आधानों में स्ट्राबरी और चेरी, परिरक्षित या संसाधित्र पपीता, डिब्बाबंद टमाटर का रस, फल सीरप, फल स्ववैश, फलों की कार्डियल जैली, जैम, मार्मलेड पके हुए क्रिस्टलीकृत या ग्लेज किए हुए फल;

(iv) परोसे जाने के लिए तैयार गैर एल्कोहाली और गैर-कार्बनीकृत संश्लिष्ट पेय जिसमें संश्लिष्ट सीरप, शर्बत, फलों की बार, फलों के सुपेय और फल पेय, संश्लिष्ट सान्द्र मृदु पेय;

(v) कस्टर्ड चूर्ण;

(vi) जैली क्रिस्टल और आइस कैंडी;

(vii) विनियम 4.4.5 (35) में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा के अधीन केवल कार्बनीकृत या अकार्बनीकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक और सुवास पेस्ट।

(7) अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा - ऐसे अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग या उसके मिश्रण जो इन विनियमों के विनियम 6.1.2(6) और 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 6.1.2(6) के खंड (ग) में उल्लिखित खाद्य वस्तुओं के मामले में, जहां संश्लिष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 200 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगी।

विनियम 6.1.3 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 विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा होगी :

क्र.सं.	कृत्रिम मधुकारक का नाम	खाद्य पदार्थ	कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा
1	2	3	4
1.	सैकरीन सोडियम	कार्बनीकृत जल	100 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	100 पीपीएम
		सुपारी	4000 पीपीएम
		पान मसाला	8000 पीपीएम
		पान वासक पदार्थ	8.0 प्रतिशत
		वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप	450 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

1	2	3	4
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	500 पीपीएम
		चीनी आधारित/चीनी मुक्त कन्फेक्शनी	3000 पीपीएम
		चुइंगम / बबलगम	3000 पीपीएम
2.	एसपरटेम (मिथाईल ऐस्टर)	कार्बनिकृत जल	700 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	700 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	2200 पीपीएम
		मिठाइयां (कान्ब्रोहाइड्रेट 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।	200 पीपीएम
		जैम, जैली, मारमलेड	1000 पीपीएम
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	2000 पीपीएम
		चीनी आधारित/चीनी रहित कन्फेक्शरी	10000 पीपीएम
		चुइंगम/बबलगम	10000 पीपीएम
		वितरक के लिए सॉशिलिष्ट सीरप	3000 पीपीएम
		मिश्रित कस्टर्ड चूर्ण	1000 पीपीएम
		शाकाहारी जैली क्रिस्टल	3000 पीपीएम
		फ्रुट नेक्टर	600 पीपीएम
		शाक नेक्टर	600 पीपीएम
		आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट और पडिंग	1000 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी देय	600 पीपीएम
		योगहर्ट	600 पीपीएम
		खाने के लिए तैयार अनाज	1000 पीपीएम
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	600 पीपीएम
3.	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	1000 पीपीएम
		मिठाइयां (कान्ब्रोहाइड्रेट 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 कन्फेक्शरी	3500 पीपीएम
		चुइंगम/बबलगम	5000 पीपीएम
		वितरक के लिए सॉशिलिष्ट सीरप	1500 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम

1	2	3	4
		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-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
4.	सुक्रालोस	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	750 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।	750 पीपीएम
		योगहर्ट	300 पीपीएम
		मिट्ठा मक्खन दूध	300 पीपीएम
		आइसक्रीम	400 पीपीएम
		जैम, जैली, मारमलेड	450 पीपीएम
		वाष्पित फल	150 पीपीएम
		चटनी	800 पीपीएम
		कन्फैक्शनरी	1500 पीपीएम
		चुइंगम	1250 पीपीएम
		कुकीज़	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
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
		जैली क्रिस्टल	300 पीपीएम
		कस्टर्ड चूर्ण/ खाने के लिए तैयार कस्टर्ड-डेजर्ट	260 पीपीएम
		चाकलेट	800 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 जहां कृत्रिम मधुकारक (मधुकारकों) का उपयोग कार्बनिकृत जल/मिट्टा वातन जल/ फल पेय/कार्बनिकृत फल पेय/फल मधुरस (फ्रुट नेक्टर) में प्रयोग किया जाता है/किए जाते हैं, वहां 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 इन विनियमों में **विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29)** यथा उपबंधित अनुसार लेबल घोषणा के साथ निम्नलिखित वाहक या पूरक अंतर्विष्ट हो सकेंगे :-

- (i) डेक्सट्रोस
- (ii) लेक्टोस
- (iii) माल्टोडेक्सट्रिन
- (iv) मानिटोल
- (v) सुक्रोज
- (vi) इसोमाल्ट
- (vii) साइट्रिक अम्ल
- (viii) कैल्शियम सिलिकेट
- (ix) कोर्बोक्सी मिथाइल सेलूलोस
- (x) टारटार क्रीम, आईपी
- (xi) क्रॉस कारमेलोस सोडियम
- (xii) कोलांआइडल सिलीकोन डाइआक्साइड
- (xiii) ग्लाइसिन
- (xiv) एल-ल्यूसीन
- (xv) मैग्नीशियम स्टीयरेट, आईपी
- (xvi) शोधित टैल्क
- (xvii) पोलि विनाइल पिरोलिडोन
- (xviii) प्राविडान
- (xix) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
- (xx) स्टार्च
- (xxi) टारटारिक अम्ल
- (xxii) एरिथ्रिटोल

परंतु यह और कि जहां सुक्रालोज का खाद्य मधुकारक के रूप में विपणन किया जाता है, वहां सुक्रालोज की सांद्रता प्रति सौ मि.ग्रा. की टेबलेट या कणिका में छह मि.ग्रा. से अधिक नहीं होगी।

(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 संश्लिष्ट सीरप के मामले में, जिनमें **विनियम 6.1.2(1)** के अधीन की गई सारणी के अनुसार अनुकल्पतः एस्परेम और ऐसीसल्फेम पोटाशियम 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 विनियम 4.4.5 (28 और 29) में उपबंधित 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 **विनियम 4.4.5** (28 और 29) के अधीन लेबल घोषणा के साथ प्रयोग किए जा सकेंगे।

परंतु यह और कि एप्रटैम (मिथाइलएस्टर) और एसिसल्फेम के (2घ1 के अनुपात में) टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित किए जा सकेंगे और **विनियम 6.1.3(1)** में की सारणी के अधीन दिए गए परंतु में उल्लिखित अनुसार तथा **विनियम 4.4.5** (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित 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 एस्परेम (मिथाइल ईस्टर) या ऐसीफ्लेम पोटाशियम मिलाया जा सकता है। यदि दोनों कृत्रिम मधुकारक संयोजन में उपयोग किए जाते हैं और एस्परेम (मिथाइल ईस्टर) का अनुपात 350 पीपीएम है, तब ऐसीसल्फेम पोटाशियम का अनुपात 150 पीपीएम के अनुपात से अधिक नहीं होगा ;

(3) कोई भी व्यक्ति इन विनियमों में यथा उपबंधित लेबल घोषणा के सिवाय खाद्य मधुकारक का विक्रय नहीं करेगा।

परंतु एस्परेम को खाद्य मधुकारक के रूप में टेबलेट या कणिका रूप में आद्रता रहित पैकेजों में चिह्नित किया जा सकेगा और एस्परेम 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 उपबंध के अनुसार उनके सामने दर्शित सीमाओं से अनधिक मात्रा में पोलियोल्स नहीं मिलाया जाएगा और **विनियम 4.4.5** (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), हलुआ, मैसूर पाक, बुन्दी लड्डु जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	जीएमपी
2. इरिथ्रिटोल	डेयरी पेय (चॉकलेट और सुवासित दूध), कार्बनिकृत पेय, अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर- एल्कोहली), आईसक्रीम, योगहर्ट, पड्डिंग्स, गैर डेयरी टोपिंग्स, बेकरी मिश्रण, केक, कुकिज और पेस्ट्रिज, खाने के लिए तैयार अनाजों का नाश्ता, मृदु कैंडिज, चॉकलेट और कठोर कैंडिज	जीएमपी
3. माल्टिटोल/माल्टिटोल सीरप	बेकरी उत्पाद, आईसक्रीम, शीतित डेजर्ट्स, जैम, जेली और मारमलेड्स	जीएमपी

(5) खाद्यों में पोलिडेक्सट्रोज का प्रयोग

पोलीडेक्सट्रोज का प्रयोग जीएमपी लेबलों के अनुसार और विनियम 4.4.5(47) में यथाउपबंधित उचित लेबल घोषणा के अनुसार निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में किया जा सकेगा—

आईसक्रीम, शीतित डेजर्ट, केक, बिस्कुट, योगहर्ट, व्हिप टोपिंग, चीनी स्वथित कैंफेक्शनरी, लॉज्ज, जैम, फ्रूट जेली, परम्परागत भारतीय मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित), बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेची जाने वाली इसी प्रकार की मिठाइयां

विनियमन 6.1.4 : 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 **परिशिष्ट 'क'** सहित विनियमों में अन्यथा उपबंधित 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 5 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; और
- (iii) हैम, पिकिल्ड मीट जैसे खाद्य की बाबत सोडियम या पोटेशियम नाइट्रेट या नाइट्राइट;
- (iv) सार्विक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसका सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम नमक भी है, कैल्शियम या सोडियम की प्रोपियोनेट, लैक्टिक अम्ल और अम्ल कैल्शियम फास्फेट;
- (v) नाइसीन;
- (vi) सोडियम और कैल्शियम प्रोपियोनेट;
- (vii) मिथाइल या प्रोपायल पैराहाइड्रोक्सी बेनजोएट;
- (viii) प्रोपियोनिक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसके एस्टर और लवण भी हैं;
- (ix) सोडियम डायसिटेट; और
- (x) सोडियम पोटेशियम और लैक्टिक अम्ल के कैल्शियम 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 6.1.3 (3)** के नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में एक से अधिक परिरक्षी का उपयोग अनुकल्पतः अनुज्ञात किया गया है वहां **विनियम 6.1.3 (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 6.1.4 (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-

	खाद्य पदार्थ	परिरक्षी	भाग प्रति दस लाख
	(1)	(2)	(3)
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 हैं) :	यथोक्त	
	(क) चेरी	सल्फर डाइआक्साइड	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 ञ्कृध्वफ्रफ्रि	यथोक्त	750
5.	अन्य गैर एल्कोहाली 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 हैं)	सल्फर डाइआक्साइड	150
8.	फल और फल मज्जा जो अनुसूची में अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं हैं	यथोक्त	350
9.	प्लांटेसन, सफेद चीनी, कयूब चीनी, डैक्सट्रोस गुड़ या जैगरी, मिश्री	यथोक्त	70
10.	खांड्सारी (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

	(1)	(2)	(3)
15.	बीयर	सल्फर डाईआक्साइड	70
16.	साइडर	यथोक्त	200
17.	एल्कोहाली वाइन	यथोक्त	450
18.	परोसने के लिए तैयार पेय	सल्फर डाईआक्साइड और बेंजोईक अम्ल	70 120
19.	ब्रिक्ड जिंजर बीयर	बेंजोईक अम्ल	120
20.	कॉफी सारसत्व	यथोक्त	450
21.	फलों और सब्जियों से बने हुए अचार और चटनी	सल्फर डाईआक्साइड और बेंजोईक अम्ल	250 100
22.	टमाटर और अन्य सॉस	बेंजोईक अम्ल	750
23.	अचारी मीटर और बेकन	सोडियम नाईट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम और/या पोटाशियम नाइट्राइट	200
24.	कार्नाड बीफ	सोडियम नाईट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम और/या पोटाशियम नाइट्राइट	100
25.	मीट खाद्य पदार्थ	सोडियम नाईट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम और/या पोटाशियम नाइट्राइट	200
		वाणिज्यिक नमक पेटर (सोडियम नाईट्राइट के रूप में परिकल्पित)	500
26.	डैनिश डिब्बाबंद केवयर	बेंजोईक अम्ल	50
27.	निर्जलित शाक	सल्फर डाईआक्साइड	2,000
28.	टमाटरप्यूरी और पेस्ट	बेंजोईक अम्ल	750
29.	सीरप और शर्बेत	सल्फर डाईआक्साइड या बेंजोईक अम्ल	350 600
30.	सॉण्ड	सल्फर डाईआक्साइड	2,000
31.	चीज या संसाधित चीज	सार्विक अम्ल जिसके अंतर्गत इसका सोडियम पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) भी है या नाइसीन (सार्विक अम्ल	3,000 12.5

	(1)	(2)	(3)
		के रूप में संगणित) नाइसिन	
32.	फ्लावर कन्फैक्शनरी	सार्विक अम्ल या इसके सोडियम लवण	1,500
33.	तली मछली (रैपरों में)	सार्विक अम्ल	केवल रैपरों में ही सार्विक अम्ल लगाया जाएगा।
34.	रसगुलले के लिए सूखा मिश्रण	सल्फर डाइआक्साइड	100
35.	(क) सूप (डिब्बा बंद से भिन्न)	सल्फर डाइआक्साइड	150
	(ख) शुष्कित सूप	सल्फर डाइआक्साइड	1,500
	(ग) निर्जलित सूप सम्मिश्रण, जब कैंनों 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 डायासेटेट 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 कैल्शियम, 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 स्ट्रैंड	सार्विक अम्ल और उसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम 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
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 कैल्शियम पोटेशियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)	500

	(1)	(2)	(3)
42.	बोतलों, पाउचों में वितरकों के द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेयों के लिए रसों, मधुरस 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.	पुनस	पोटासियम सोरबेट (सर्विक अम्ल के रूप में संगणित)	1,000

(4) वर्ग 2 परिरक्षी का मिश्रित खाद्यों में उपयोग

इन विनियमों के विनियम 6.1.3 (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 6.1.3.(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 प्युरी 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 : विनियम 4.4.5(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./डीएम³ 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./डीएम³ से अधिक नहीं होगा।

विनियम 6.1.5 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 5 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, घी 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.	टर्टियरो 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 6.1.5 (i)** 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 अनधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह और भी कि फेट प्रेड में ब्यूटिलित हाइड्राक्सीएनिसोल (बीएचए) या तृतीयक ब्यूटिल हाइड्रोक्विनाइन (टीबीएचक्यू) वसा आधार पर वजन में 0.02 प्रतिशत से अनाधिक 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 पल्मिटेट अधिकतम क्रमशः 0.5 ग्राम/100 मि.ली. और 1 क्रि.ग्रा./100 मि.ली. तक प्रयोग किया जा सकेगा।

परंतु यह और भी कि चिचिंगम/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 6.1.4 (ii)** में विहित प्रति आक्सीकारक 0.08 प्रतिशत से अनधिक मात्रा में हो सकते हैं।

विनियम 6.1.6 : 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, एल्लिजिनिक अम्ल, कैल्शियम और सोडियम एल्लिजनेट, केरागीन खाद्यगम, (जैसे कि गुआर, कराया, अरेविका, केरोबीन, फरसिलरान, ट्रेगाकैन्थ, गम घट्टी) डेक्सट्रिन, सार्विडाल, पेक्टिन, सोडियम और कैल्शियम पैक्टेट, सोडियम सिट्रेट, सोडियम फासफेट, सोडियम टार्टरेट, कैल्शियम लैक्टेट, लेसिथिन, एल्ब्यूमेन जिलेटिन, क्विलायला, परिवर्तित स्टार्च, जलापघटित प्रोटीन, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइडस या डाइग्लिसराइडस, कृत्रिम लिसिथिन, प्रोपिलीन ग्लाइकोस स्टिरेट, प्रोपलीन ग्लाइकोल एल्लिजनेट, मेथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सेलूलोस, सोडियम कार्बोक्सी मेथिल सेलूलोस, स्टेरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्लों के मोनोग्लिसराइड और डाइग्लिसराइडस के ऐस्टर्स, मोनो स्टाइरीन सोडियम सल्फोएसीटेट, वसीय अम्ल का सार्विडान ऐस्टर या संयोजन में ड्रूपोली आक्सीएथिलीन सार्विडान, मोनोस्टीपरेस्ट, सोडियम स्टीरोयल-2 लक्टिलेट और कैल्शियम स्टीरोयल-2 लक्टिलेट, वसीय अम्ल के पोलिग्लाइसिरल ऐस्टर और अंतः ऐस्टरीकृत रिसोनोलिक अम्ल के पोलिग्लाइसिरल ऐस्टर 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 स्टीएरेट, प्रोपीलिन ग्लाइकोल एलिजनेट, मेथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सैलूलोस, सोडियम कार्बोक्सीमैथिल सेलूलोस, स्टीरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइड्स और डाइग्लिसराइड्स के एस्टर, मोनो स्टीयरिन सोडियम सल्फोएसिऐट, वसीय अम्ल या संयोजन में सर्विटान एस्टर

परंतु यह और कि वसीय अम्ल के पोलीग्लाइसिरल एस्टर और अंतः एस्टरीकृत रिसासिनोलिक अम्ल के पोलीग्लाइसिरल एस्टर का बैकरी उत्पादों और चाकलेट में भार के आधार पर 0.2 प्रतिशत सीमा तक उपयोग किया जा सकेगा।

परंतु मोनो और डिग्लिसराइड के डायसिट्टाइल टारट्रिक अम्ल ईस्ट्रों 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, कन्फैक्शनरी, सुवासकों, डेरी उत्पादों (जहां परिशिष्ट 'क' अध्याय 5 में पायसीकारक/स्थायीकारक का प्रयोग अनुज्ञात है), ग्लेजिज, आइसिंग, ग्रेवी, चटनी, सूप, लेप में भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत सांद्रता तक किया जा सकेगा।

परंतु उपांतरित खाद्य स्टार्च (व्युत्पन्न स्टार्च) का स्नैक्स, 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** - सुरुचिकारकों 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) कैल्शियम एल्जीनेट
- (घ) एल्जीनिक अम्ल
- (ङ) प्रोपीलिन ग्लाइकोल एल्जीनेट।

(7) **जमाए हुए डेजर्टस में पायसीकारकों और स्थायी कारकों का प्रयोग** - जमाए हुए डेजर्टस में विनियम 6.1.6(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) मीट और कुक्कट उत्पाद, तुरंत मिश्रण जैसे इडली मिक्स, डोसा मिक्स, उपमा मिक्स, पोंगल मिक्स, पुलियोगोर मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, वड़ा मिक्स आदि, सलाद ड्रेसिंग/मायोनेज, ग्रेवी, 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 जीएमपी आधार पर किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.7 : प्रतिपिण्डक

(i) 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 जो 2.0 प्रतिशत से अधिक न हों, या तो अकेले या संयुक्त रूप में, हो सकते हैं, अर्थात् :-

- (क) कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट।
- (ख) कैल्शियम और मैग्नीशियम का फास्फेट।
- (ग) कैल्शियम और मैग्नीशियम, एल्यूमिनियम या सोडियम या सिलिकोन डायक्साइड के सिलिकेट।
- (घ) एल्यूमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम के मायरिस्टेट पाम्पिस्टेट या स्टीरेट।

परंतु यह और कि कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम फ़ैरोसाइनाइड की अकेले या संयोजन के साथ जिसे फ़ैरोसाइनाइड के रूप में अभिव्यक्त किया गया है, 10 मिलिग्राम/ किलोग्राम से अनधिक मात्रा में साधारण लवण, आयोडीनयुक्त लवण और लौह प्रबलीकृत लवण में क्रिस्टल रूपांतरकों और प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) के रूप में उपयोग किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.8 : 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 डिग्लिसिराइड जैम, जैली और मारमलाड में प्रतिफेनक कारक के रूप में प्रयोग किए जा सकेंगे।

स्पटीकरण - 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।

विनियम 6.1.9 : 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।

विनियम 6.1.10 : 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 अनन्यतया 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);
- (iii) बीटा-एसारोन और सिनामिल एथ्रसिलेट;
- (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 - डाइएथिलीन ग्लाइकोल और मोनो एथिल वासकों में विलायक के रूप में प्रयुक्त नहीं किए जाएंगे।

विनियम 6.1.11 : सुवास वृद्धिकारक का उपयोग

(1) मोनोसोडियम ग्लूटामेट - मोनोसोडियम ग्लूटामेट उत्तम विनिर्माण पद्धति (जीएमपी) विनियम 4.4.5 (18) में यथा उपबंधित 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 दुग्ध भी सम्मिलित है।
- (ii) किण्वित और रैनेटिड दुग्ध उत्पाद (सादे), इसमें डेरी आधारित पेय सम्मिलित नहीं हैं।
- (iii) पास्तेरिकृत क्रीम
- (iv) विसंक्रमित, यूएचटी, व्हिपिंग या व्हिण्ड 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) पिल्ड या कटे फल

- (x) ताजे शाक, सतही उपचार किए गए फल, पिल्ड या कटे फल
- (xi) वाष्पित शाक
- (xii) साबुत, टूटे हुए या फ्लेक्ड अनाज, इनमें चावल भी है।
- (xiii) अनाजों, फलों और स्टार्चों का आटा
- (xiv) पास्ता और नुडल्स (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 इचिनोड्रम्स भी सम्मिलित हे।
- (xvii) प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टेशियन्स और इचिनोड्रम्स भी सम्मिलित हैं।
- (xviii) ताजे अंडे, द्रव्य अंडे के उत्पाद, अंडे के वाष्पित उत्पाद।
- (xix) सफेद और अर्ध-सफेद चीनी (सुक्रोस और सेचारास, फ्रुक्टोस, ग्लूकोस (डैक्सट्रोस), जाइलोस, चीनी-विलेय और शर्बत, इन्वर्टेड 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-बूटियां, गर्म-मसाले और मसाले, सिजनिंग (नमक का प्रतिस्थानी) (नूडल्स और पास्ता के मसालों, मांस के मृदूकरणों, प्याजी नमक, लहसूनी नमक, ओरियंटल सिजनिंग मिक्स, टोपिंग-टू-सप्रिक्ल आन राइस, किण्वित सोयाबीन पेस्ट, खमीर से भिन्न)
- (xxiv) शिशु आहार और शिशु दुग्ध प्रतिस्थानी और इसके अंतर्गत शिशु फार्मूल 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 बोटलयुक्त (पास्तेरिकृत) फ्रुट-नेक्टर
- (xxix) कॉफी और कॉफी का प्रतिस्थानी, चाय, हर्बल निषेचन और अन्य धान्य-पेय और इसके अंतर्गत कोका नहीं है।
- (xxx) शराब
- (xxxi) मारगराइन
- (xxxii) फैट-फ्रेड
- (xxxiii) फल और शाक उत्पाद, वहां के सिवाय जहां इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' के अधीन मोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात है।
- (xxxiv) कार्बनिकृत जल
- (xxxv) बेकिंग चूर्ण
- (xxxvi) अरारोट
- (xxxvii) सागो
- (xxxiii) प्लांटेशन चीनी, जैगरी और बूरा
- (xxxiv) आइस-कडिंज
- (xxxv) आइस-क्रीम और वाष्पित डेजर्ट
- (xxxvi) कोका वटर

- (xxxvii) सैकरिन
 (xxxviii) माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य और दुग्ध आधारित खाद्य
 (xxxix) डबल रोटी (ब्रेड)
 (xl) विनेगार
 (xli) चीनी कंफैक्शनरी, टॉफी, लाजेंज
 (xlii) चाकलेट
 (xliii) पान मसाला
 (xliv) एल्कोहाली पेय

विनियम 6.1.12 : 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 प्रतिरोधक” 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 उपबंधित 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. 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. कैल्शियम ग्लूकोनेट	अवलेहों में	2,500
4. कैल्शियम कार्बोनेट	अनेक खाद्यों में निप्रभावक के रूप में	10,000
5. कैल्शियम 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(+) लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
9. फास्फोरिक अम्ल	पेय हल्के सुपेय	600

10.	पोलीफास्फेट 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.	कैल्शियम 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 एल(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)।

विनियम 6.1.13 काष्ठ रेजिन (एस्टर गम) के ग्लिसिरॉल एस्टर का उपयोग :

काष्ठ रेजिन (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।

विनियम 6.1.14 : 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।

विनियम 6.1.15 खाद्यों में लैक्टोज शर्बत का उपयोग :

(i) लैक्टोज 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 लैक्टोज शर्बत का उपयोग भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.16 : डायामिथाइल डाइकार्बोनेट का प्रयोग :

डायामिथाइल डाइकार्बोनेट फल पेयों, पीने के लिए तैयार चा, 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।

विनियम 6.1.17 : 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. अमोनियम कार्बोनेट	पके हुए खाद्य कन्फेक्शन	5,000
2. अमोनियम बाइकार्बोनेट	-यथोक्त-	जीएमपी
3. बेकिंग पाउडर	पके हुए खाद्य	जीएमपी
4. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
5. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
6. कैल्शियम फास्फेट	-यथोक्त-	2,500
7. कैल्शियम कार्बोनेटडीएल	-यथोक्त-	5,000
8. पोटेशियम ब्रोमेट और/या पोटेशियम आयोडेट	-यथोक्त-	50

पदार्थ	खाद्य	उपयोग की अधिकतम स्तर (पीपीएम) (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
9. अमोनियम क्लोराइड	-यथोक्त-	500
10. कवक अल्फा-एमिलंस	-यथोक्त-	100
11. सोडियम स्टियरी 1.2 कैल्शियम 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	मंसाधिन्न मांस या मांस उत्पाद	5,000
17. क्लोरीन	बेकरी के लिए आटा	2,000
18. ऐस्कार्बिक अम्ल/ आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके लवण (अकेले या संयुक्त रूप से)	कार्नाड बीफ, मध्याह्न भोज्य मीट (लंच मीट), पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद मटन और बकरा मीट।	500
19. पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त फास्फेट (प्राकृतिक रूप से विद्यमान और मिलाया गया)	लंच मीट, पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मीट।	800

विनियम 6.1.18 : 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।

भाग 6.2 : योज्यकों के मानक :

विनियम 6.2.1 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	- मोनाआजो
रासायनिक नाम	- 5.हाइड्रोक्सी -1. पी-सल्फोफेनिल -4 - (पी सल्फोफेनिलजो)
पीराजोल - 3. कार्बोक्सीलिक अम्ल का ट्रिसोडियम लवण।	
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₁₆ एच ₉ एन ₄ ओ ₉ एस ₂ एन ₃
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 ± 1^0 सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशतता	87
2.	135^0 सें.ग्रे. पर शुष्क 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 ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान, प्रतिशतता	0.2
5.	सहायक रंजक, 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.)	- नारंगी
घोल का रंग	
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं- 15985
वर्ग	- मोनोआजो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फोफिनालाजो) 2.नापथोल-6. सल्फोनिक अम्ल का डिसोडिम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- $10C_{10}H_{10}O_2$ ओ $7C_7H_2O_2$
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 ± 1^0 सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87
2.	135^0 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.	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.-राट 1
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 टेट्रोयोडो फ्लोरिसिन का डिसेडियम या डिपोटेशियम लवण
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₂₀ एच ₆ ओ ₅ आई ₄ एन ₂
आणविक भार	- 879.87 (डिसेडियम 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 ⁰ 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.	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) ट्राइआयोडोरेसोरसिनाल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
	(ख) 2.(2,4.डाइहाइड्राक्सी, 3, 5.डी ओयोडोबेनजायल) बेंजोइक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
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	- इंडीगो कार्मीन
पर्याय	- इंडिगोटिव, एफ.डी.एंड सी.नीला सं. 2, सीआई 1, खाद्य नीला 2, ई.ई.सी. क्रम सं. ई.132 एल. नीला 2
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- नीला
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 73015
वर्ग	- इंडिगोइड
रासायनिक नाम	- इंडिगोटिन-5, का डिस्डियम लवण, 5'-डाइसल्फोनिक अम्ल
मूलानुपाती सूत्र	- $C_{16}H_8N_2O_2$
आणविक भार	- 466.36
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

इंडिगो कार्मीन के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए 105 ± 1^0 सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	85
2.	135^0 सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15
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. - β -केरोटीन

β केरोटीन जब बेंजीन-मैथानोल घोल से क्रिस्टलीकृत किया जाता है, गहरे बेंगनी 'टकोणीय प्रिजमों के रूप में या पेट्रोलियम ईथर से लाल विषमलवांक्ष लगभग चतुष्कोणीय प्लेटों के रूप में अभिप्राप्त होता है :-

पर्याय	सी.आई. नेचुरल येलो 26
रंग सूचकांक (1956)	- सं. 75130
वर्ग	- कैरोटनाइड
रासायनिक नाम	- आल ट्रांस बी (६) केरोटीन
मूलानुपाती सूत्र	- सी एच ₄₉ एच ₃₆
आणविक भार	- 536.89
गलनांक	- 183 ⁰ ± 1 ⁰ 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:- केरोटीन 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 :-केरोटीन 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 :-केरोटीन के 0.2 प्रतिशत घोल के 2 मिली लीटर में 2 मिली लीटर सांद्रित सल्फ्यूरिक अम्ल मिलाया जाए तो अम्ल परत नीली हो जाएंगी।

पदार्थ की न्यूनतम शुद्धता 96.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी -

आर्सेनिक (as As)	3 भाग प्रति दस लाख
सीसा (as Pb)	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 निष्कर्षित किया जाता है और विभिन्न खाद्य वस्तुओं में रंजक पदार्थ के रूप में व्यापक रूप में उपयोग किया जाता है।

पर्यायसी-आई--	नेचुरल ग्रीन 3 य लिबे/समितेल ग्रीन नं-1
रंग	हरा
रंग सूचकांक	- सं- (1956) 75810. (1924)- सं- 12499
वर्ग	- फोरबिन (डाइआइफोर्बिन)

रासायनिक नाम	- क्लोरोफिल क-मैग्नीशियम कम्प्लेक्स आफ 1, 3, 5, 8.टेटॉमिथाइल 4.इथाइल-2. फिनाइल-9.कीटो-10 कार्बोमिथाक्सी फोर्बिफाइस्टाइल-7. प्रोपियोनेट -क्लोरोफिल ख-मैग्नीशियम कम्प्लेक्स आफ 1, 5, 8.टेटॉमिथाइल 3.फार्मिल 4. इथाइल-2फिनाइल-9 कीटो-10.कार्बोमिथाक्सी फोर्बिनफाइस्टाइल-7.प्रापियोनेट।
मूलानुपाती सूत्र	- क्लोरोफियालक क- सी एच ₅₅ ओ ₇₂ एन ₅ एम ₄ एमजी - क्लोरोफियालक ख- सी एच ₅₅ ओ ₇₂ एन ₅ एम 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 मैथेनाल 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(ए९))	5 भाग प्रति दस लाख
सीसा (एस (छड))	20 भाग प्रति दस लाख
तांम्र (एस (हद्व))	30 भाग प्रति दस लाख
जिंक (एस (इद))	50 भाग प्रति दस लाख

पदार्थ निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :-

क्लोरोफाइल - मैग्नेशियम कम्प्लेक्स

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल संयोजित फेईयोफाइटिनेस और उनके मैग्नेशियम कम्प्लेक्स की भार के आधार पर प्रतिशतता	10
2.	अवशिष्ट विलायक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. ऐसीटोन, मिथानोल, ईथानोल, प्रोपेन-2.ओएल, हेक्सेन	50
3.	डिक्लोरोमिथेन	10

7. कैरामेल - यह खाद्य श्रेणी के कार्बोहाइड्रेटों 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 पोलीमार।

2. अम्ल और क्षार - उपयोग किए गए अम्ल सल्फ्यूरिक अम्ल एसिटिक अम्ल या साइट्रिक अम्ल होंगे और उपयोग किए गए क्षार, सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम 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 सुरुचिपूर्ण 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 सल्फाइड कास्टिक	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
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 :

सामग्री नीचे सारणी 2 में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी।

धात्विक अशुद्धताओं को छोड़कर सभी अपेक्षाएं ठोस आधार पर होंगी।

सारणी 2 - कैरामेल के लिए टाइप परीक्षण अपेक्षाएं

क्र. सं.	विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II सल्फाइड कास्टिक	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइड अमोनियम
1.	कुल सल्फर द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.3	1.3.2.5	अधिकतम 0.3	14.10.0
2.	सल्फर डाइआक्साइड (एसओ ₂)	-	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.अट्राहाइड्राक्सी 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 काउच्च 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 अशुद्धताओं 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 नोरबिक्सिन अंतर्वस्तु है, सिस और ट्रांस दोनों रूप में दे सकेंगे
मूलानुपाती सूत्र	- बिक्सिन सी ₂₅ एच ₃₀ ओ ₄ -नारबिक्सिन सी ₂₄ एच ₂₈ ओ ₄
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 बिक्सा 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, भंडारित 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। बिक्सिन अंतर्विष्ट को 0.24 प्रतिशत तक लाने के लिए घोल तनुकरण करने पर वह साफ घोल होगा।

रंग

जब 1 सें.मी. कोशिका स्पैक्ट्रोफोमेटिकली। कैलोरिमैट्रिकली के साथ लोबीबांड टिटामेंटर में मापा जाए जब 1:1000 (भा./अ.) के तनुकरण एमिल एसिटेट में घोल कारंग 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 कैलोरी मीटर में कथित तनुकरण से मेल खाता हुआ हो सकेगा।

पोटाशियम बायक्रोमेट	- 0.320
कोबाल्ट अमोनियम सल्फेट	- 0.02 ग्राम
(सीओएसओ ₄ (एनएच ₄) एसओ ₄ 6एच ₂ ओ)	
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 एसिटेट 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।

(i) 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 हाइड्रॉक्साइड या पोटाशियम हाइड्रॉक्साइड 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	85
	(क) बिक्सिन के रूप में अभिव्यक्त तेल में अन्नटो निष्कर्ष, द्रव्यमान प्रतिशत (न्यूनतम)	0.24
	(ख) नारबिक्सिन 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. राबोफ्लेबिन - राइबोफ्लेबिन एक पीले से नारंगी पीले रंग का रवेदार पाउडर है। गलनांक अपघटक सहित लगभग 280° सेंग्रे है।

विलेयता - जल में थोड़ा विलेय, नमकीन घोल और यूरिया के 10 प्रतिशत (भा./आ.) घोल में अधिक विलेय एल्कोहॉल में कभी-कभी विलेय, क्लोरोफार्म और घुलनशील ईथर में लगभग अविलेय और क्षार हाइड्राक्साइड के तनु घोल में विलेय।

पर्याय	- विटामिन बी ₂ , लेक्टोफिलेविन और लैक्टोफ्लेविन
रंग	- पीला से नारंगी पीला
वर्ग	- आईसोएलोक्सियाजाइन
रासायनिक नाम	- 6.7 डाइमेथिल-9-(डी-1.रिविटाइल) - आईसोएलोक्जाइन
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₁₇ एच ₂₀ एन ₄ ओ ₆
आणविक भार	- 376.38

पहचान - 100 मि.ग्रा. जल में 1 मि.ग्रा. राइबोफ्लोविन का घोल पारगत प्रकाश में हल्का हरा पीला होता है तथा उसकी गहरी पीली हरी प्रतिज्ञप्ति 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 एल्कोहॉली 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। 105° सेंग्रे. पर अंधकार में निरंतर भार तक शुष्क किए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से जब संगणना की जाए तो विशिष्ट घूर्णन 122° होगा।

इस पदार्थ में न्यूनतम शुद्धता 97.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्यों की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी :

आर्सेनिक एस (as As)	अधिकतम 5 भाग प्रति दस लाख
लेड एस (as Pb)	अधिकतम 20 भाग प्रति दस लाख

10. पोंस्यो 4 आर

सामान्य नाम	- पोंस्यो 4 आर
पर्याय	- सी आई फूड रेड 7, लेबेंसमिट्टल 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.नेफिथलेजो)-2.नेफथोल-6.8. डाइसल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₁₀ एच ₁₁ एन ₂ ओ ₁₀ एस् ₂ एनए ₃
आणविक भार	- 605
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में अल्प विलेय

सामग्री नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :

सारणी**पोंस्यो 4 आर के लिए अपेक्षाएं**

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 10 सेंटीग्रेडपर 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.	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 में पारा, सेलोनियम और क्रोनियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड से मुक्त होगा।

11. कामोजीन :

सामान्य नाम	- कामोजीन
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	- (1956)-सं. 14720
वर्ग	- मोनोएजो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फो-1.नेफिथीलेजो)-2.नेफथीलेजो-4. सल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₂₀ एच ₁₂ एन ₂ ओ ₇ एस् ₂ एनए ₂
आणविक भार	- 502.44

साधारण अपेक्षाएं : पदार्थ परा, किसी भी प्रकार के सिलेनियम और क्रोमियम, ऐरोमेटिक एमिनो, एरोमेटिक 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 उ 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. संश्लिष्ट खाद्य रंग - विनिर्मिति और मिश्रण

रंग विनिर्मितियां

ऐसी विनिर्मिति जिसके तनुकारी और/या पूरक सामग्री सहित ऐसे अनुज्ञेय संश्लिष्ट खाद्य रंग अंतर्विष्ट 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 एलिग्नेट
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. कैसाजिनन और गम ऐरेबिक
28. जिलेटिन
29. पैक्टिन

रंग सम्मिश्रण

दो या दो से अधिक अनुज्ञेय संश्लिष्ट 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 संश्लिष्ट 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 सह्य 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
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 पात्र के लेबल पर घोषित किया जाएगा। चूर्ण निर्मिति में घोषित मूल्य, आर्द्रता मुक्त आधार पर होगा और, यथास्थिति, द्रव्य निर्मिति की दशा में, 'जैसा है' के आधार पर होगा और कुल रंजक अंश घोषित मूल्य के ± 15 प्रतिशत के भीतर होगा। रंग निर्मिति और रंग मिश्रण निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेंगे अर्थात् :-

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत	1.0
2.	आर्सेनिक एस (As), प्रति दस लाख में भाग	3.0
3.	सीसा, एस (Pb), प्रति दस लाख में भाग	10

13. चमकीला नीला एफसीएफ

चमकीला नीला एमसीएफ की प्रकृति आद्रता 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	- चमकीला नीला एमसीएफ
पर्याय	- सीआई. नीला खाद्य, एफडी एंड सी नीला सं. 1 नीला चमकीला एफसीएफ
रंग	- नीला
रंग सूचक	- (1956)-सं. 42900
रासायनिक नाम	- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन.एथिल. पी.सल्फाबेंजील-एमीनो (-फैनिल) - [-4.(एन.एथिल-3. सल्फोनियमफेनिल)-मेथिलीन-(1.) एन. एथिल.एन.पी.सल्फ-बेंजिलट -2, 5.साइक्लोहेक्साडाइनिमीन
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₁₇ एच ₁₄ एन ₂ ओ ₉ एस ₂
आणविक भार	- 792.86

साधारण अपेक्षाएं - पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होगा, अर्थात्-

चमकीला नीला एफसीएफ के लिए सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 उ 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	3
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	
	(क) ओ, सल्फो - बेन्जलडेहाइड अधिकतम	1.5
	(ख) एन.एन. एथिल-बेंजील-एनिलाइन-3.सल्फानिक एसिड, अधिकतम	0.3

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
	(ग) ल्युको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5
7.	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 कम्पाउण्ड्स, 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	- ट्रिप्रीलमेथान
रंग	- हरा
रंग सूचक	- (1975)-सं- 42053
रासायनिक नाम	- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन-एथिल- पी-सल्फोबेंजील-ऐमीनो (-फैनिल) - [-4.(एन.एथिल-2. सल्फोनियमफैनिल)-मेथिलीन-(-एन.एथिल.एन.पी. सल्फ-बेंजिलेट -2, 5.साइक्लो हेक्साडाइनिमीन)
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₁₇ एच ₃₄ ओ ₁₀ एन ₂ एन ₂
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
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त 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.	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, डिजोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.3
	(ग) 2. फॉर्मिल-5 हाइड्रोसि बेंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(घ) ल्युको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5.0
	(ङ) अनसल्फोनेटेड प्राइमरी एरोमेटिक एमाइन्स (एनिलिन के रूप में संगणित) द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.01

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	क्रोमिअम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50
10.	पारा मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	लुप्त
11.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

टिप्पण : पदार्थ सुरक्षित नाइट्रोक्वाम्पाउंड्स सुरक्षित हाइड्रोकार्बन्स और साइनाइड्स 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 (खाद्य अपमिरण निवारण नियम, 1955 के मद क. 26. 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 (जापान)

(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 (एएल₂ओ₃ × एच₂ओ) 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 (एएल ₂ ओ ₃)	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।

अध्याय 7

विक्रय का प्रतिषेध और विनियमन

भाग 7.1 : कतिपय सम्मिश्रणों के विक्रय का प्रतिषेध -

विनियम 7.1.1

भाग 4.7 के उपबंधों के होते हुए भी, कोई भी व्यक्ति या तो स्वयं या किसी सेवक या अधिकर्ता के द्वारा निम्नलिखित का विक्रय नहीं करेगा-

- (1) क्रीम जो दूध से आत्यंतिक रूप से निर्मित नहीं है या जिसमें दुग्ध वसा 25 प्रतिशत से कम है;
- (2) दूध जिसमें जल मिलाया गया है;
- (3) घी, जिसमें ऐसा कोई पदार्थ मिलाया गया है जो आत्यंतिक रूप से दुग्ध वसा से नहीं निकाला गया है;
- (4) दूध की जगह (वसा निष्कासित) मखनिया दूध;
- (5) खाद्य तेल के रूप में दो या दो से अधिक खाद्य तेल का मिश्रण;
- (6) वनस्पति जिसमें घी या कोई अन्य पदार्थ मिलाया गया है;
- (7) हल्दी जिसमें कोई विजातीय पदार्थ सम्मिलित है;
- (8) कासनी को छोड़कर काफी और किसी अन्य पदार्थ का मिश्रण;
- (9) दही जो उबाले हुए पास्तरीकृत या निर्जमित दुग्ध से तैयार नहीं किया गया है;
- (10) इन विनियमों में जैसा उपबंधित है उसके सिवाय अध्याय 5 में विनिर्दिष्ट दूध या कोई दूध उत्पाद जिसमें कोई ऐसा पदार्थ सम्मिलित है जो दूध में मूलतः नहीं पाया जाता है।

परंतु केंद्रीय सरकार, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा काफी के विलेय निष्कर्षणों से बनाई गई निर्मितियों को इस नियम में प्रवर्तन से छूट दे सकेगी।

परंतु यह और कि **विनियम 7.1.1(8)** से संबंधित एकायत खाद्य वस्तुओं को इस विनियम के प्रवर्तन से छूट प्राप्त होगी।

परंतु यह भी कि **विनियम 7.1.1(8)** की बाबत लावी-बांड स्केल पर 1 सेंटीमीटर सेल में 10 रेड यूनिट की अधिकतम सहयता तब अनुज्ञात है, जब तेल का तनुकरण के बिना हाल्फेन के परीक्षण के लिए परीक्षण किया जाता है, अर्थात् 5 मिली लीटर के नमूने को 5 मि.लि. सल्फर घोल (एमाइन एल्कोहाल की समान मात्रा के साथ मिश्रित कार्बन डाईसल्फाइड में सल्फर का एक प्रतिशत (भाग/आयतन) के साथ संवशत तंत्र परीक्षण नली (250: 25 सें. मी.) में हिलाकर, कुछ मिनट के लिए ऊष्ण जल (70° सें.-800° सें.) में उसे बीच-बीच में हिलाकर तब तक गर्म किया जाएगा जब तक कि कार्बन डाईसल्फाइड अपक्वथित न हो जाए और नमूने में फेनन बंद न हो जाए वहां तत्पश्चात् नली ऐसे संतृप्त लवण जल वात (सेच्युरटेड ब्राइन वात) पर रखी जाएगी जो 2.5 घंटे तक 110° सें. - 115° सें. में विनियमित किए जाने योग्य है।

परंतु यह भी कि **विनियम 7.1.1(5)** में प्रतिषेध ऐसे दो वनस्पति तेलों के अधिमिश्रण के खाद्य वनस्पति तेल के रूप में मामले में अप्रवर्तनीय रहेगा, जहां-

(क) अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए किसी खाद्य वनस्पति तेल का भार के अनुसार अनुपात 20 प्रतिशत से कम न हो; और

(ख) खाद्य वनस्पति तेलों के अधिमिश्रण का संसाधन या पैकिंग और विक्रय भारत सरकार के नागरिक आपूर्ति विभाग (वनस्पति, वनस्पति तेल और वसा निदेशालय) द्वारा या विभाग द्वारा प्राधिकृत पब्लिक, प्राइवेट या मिश्रित सेक्टर में अधिकरणों द्वारा या राष्ट्रीय डेरी विकास बोर्ड द्वारा या राष्ट्रीय डेरी विकास बोर्ड, तिलहन और वनस्पति तेल परियोजना के अधीन स्थापित राज्य सहकारी तिलहन ग्रावर्स फेडरेशन या क्षेत्रीय और जिला सहकारी तिलहन/ग्रावर्स संघ द्वारा या केंद्रीय और राज्य सरकार के पब्लिक सेक्टर उपक्रमों द्वारा, ऐसे सील किए गए पैकेजों में जिनका भार 15 कि.ग्रा. से अधिक न हो, अनिवार्य रूपसे एगमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन और जिस पर इन विनियमों में यथा अधिकथित घोषणा लेबल के साथ किया जाता हो य और

(ग) अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए प्रत्येक खाद्य तेल की क्वालिटी, इन विनियमों द्वारा विहित सुसंगत मानकों के अनुरूप हो।

भाग 7.2 कतिपय संघटकों के उपयोग पर निर्बंधन :**विनियम 7.2.1**

किसी राज्य में कोई व्यक्ति ऐसी तारीख से, जो सम्पशक्त राज्य सरकार, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा, इस निमित्त विनिर्दिष्ट करे, निम्नलिखित का विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा या किसी वर्णन के अधीन विक्रय के प्रयोजन के लिए या विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य पदार्थ की विनिर्मिति के संघटक के रूप में प्रयोग करने के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा :-

- (क) केसरी चना (लेथिरस सेटाइवस) और इसके उत्पाद,
- (ख) केसरी दाल (लेथिरस सेटाइवस) और इसके उत्पाद,
- (ग) केसरी दाल आटा (लेथिरस सेटाइव) और इसके उत्पाद,
- (घ) केसरी चना (लेथिरस सेटाइवस) बंगाल चना (सीसर एरिटिनम) या किसी अन्य चने का सम्मिश्रण,
- (ङ) केसरी दाल (लेथिरस सेटाइवस) और बंगाल चना दाल (सीसर एरिटिनम) या किसी अन्य दाल का सम्मिश्रण,
- (च) केसरी दाल (लेथिरस सेटाइवस) आटा और बंगाल चना (सीसर एरिटिनम) आटा या किसी अन्य आटे का सम्मिश्रण,

स्पष्टीकरण - कुछ भारतीय भाषाओं में केसरी चना के समानार्थी निम्न प्रकार हैं :-

1.	असमिया	खेसरी, त्योरा।
2.	बंगला	खेसरी, त्योरा, मसूर, बतूरा।
3.	बिहारी	खेसारी, त्योरा, मसूर, बतूरा।
4.	अंग्रेजी	चिकलिंग वैच।
5.	गुजराती	लांग।
6.	हिंदी	खेसरी, कसूर, कसारी, कसार, तिवरी, बतूरा, चपरी, दुबिया, कन्सारी, कसोरी, लतरी, तिनरा, तिउरी, कसोर।
7.	कन्नड	लाकी बैल, केसरी बेल।
8.	मलयालम	केसरी, लाकी, वाट्टू
9.	मिर्मिल	मूकू।
10.	मराठी	लखेरी, बतरी, लावी, लांग, मुतरा, त्योरा, बतरोली की दाल, लाख।
11.	उड़िया	खेसरा, खेसरी, खेसारी दाल।
12.	फारसी	मसांग।
13.	पंजाबी	किसारी, चूरल, करस, करिल, कासा, केसरी, चापा।
14.	संस्कृत	संडिका, त्रिपुती।
15.	सिंधी	मटेर।
16.	तेलुगू	लमका।

भाग 7.3 : कतिपय उत्पादों के विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन**विनियम 7.3.1 : खनिज तेल से विलेपित खाद्य वस्तुओं के विक्रय पर प्रतिषेध :**

कोई व्यक्ति, ऐसी खाद्य वस्तुओं का, जो खनिज तेल से विलेपित हैं, सिवाय तब के जब खनिज तेल का मिलाया जाना इन विनियमों और अध्याय 5 में अधिकथित मानकों के अनुसार अनुज्ञात किया जाता है, विक्रय नहीं करेगा या उन्हें विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा या किसी भी वर्णन के अधीन विक्रय के प्रयोजन के लिए अपने परिसर में नहीं रखेगा।

विनियम 7.3.2 : कार्बिया केलोसा और मधु बिंदु के विक्रय पर निर्बंधन :

कार्बिया केलोसा और मधु बिंदु एगमार्क के मुहरबंद आधानों में ही बेचे जाएंगे।

विनियम 7.3.3 : मधु के सदृश खाद्य को जो शुद्ध मधु नहीं है, मधु के रूप में चिह्नित नहीं किया जाएगा :

कोई व्यक्ति किसी ऐसे खाद्य के जो मधु के सदृश है किंतु मधु नहीं है, लेबल या किसी पैकेज पर या उसके किसी विज्ञापन पर 'मधु' शब्द का या किसी ऐसे शब्द, चिह्न, दृष्टांत या युक्ति का प्रयोग नहीं करेगा जो मधु को इंगित करता है।

विनियम 7.3.4 : उत्पाद में ऐसा कोई पदार्थ नहीं होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर है :

किसी खाद्य उत्पाद में संघटकों के रूप में तंबाकू और निकोटीन का उपयोग नहीं किया जाएगा।

विनियम 7.3.5 : फलों को पकाने में कार्बाईड गैस के प्रयोग पर प्रतिषेध :

कोई भी व्यक्ति ऐसे फलों का, जो कार्बाईड के रूप में सामान्य रूप से ज्ञात एसीटिलीन गैस का प्रयोग करके कृत्रिम रूप से पकाए गए हैं विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा या किसी भी वर्णन के अधीन विक्रय के प्रयोजन के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा।

विनियम 7.3.6 : ताजे फलों और सब्जियों का विक्रय :

ताले फल और सब्जियां गली-सड़ी नहीं होंगी और मोम, खनिज तेल और रंगों के आलेपन से मुक्त होंगी।

परंतु ताजे फल मधुमक्खी के मोम सफेद और पीले या शैल मोम से विनियम 4.4.5(44) में यथा उपबंधित उचित लेबल घोषणा के अधीन उत्तम विनिर्माण पद्धति के स्तर से अनधिक स्तर तक आलेपित किया जा सकेगा।

विनियम 7.3.7 : घी या मक्खन के सम्मिश्रण का विक्रय या विक्रय के लिए प्रयोग का प्रतिषेध :

कोई व्यक्ति घी या मक्खन के मिश्रण का और ऐसे किसी पदार्थ का, जो

(1) घी या मक्खन की नकल के रूप में या उसके स्थान पर तैयार किया गया है, या

(2) जिसमें ऐसा कोई तेल या वसा सम्मिलित या अंतर्विष्ट है जो घी की परिभाषा के अनुरूप ही नहीं है, विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के प्रयोजन के लिए या किसी खाद्य पदार्थ की निर्मित में संघटक के रूप में प्रयोग के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा;

परंतु जहां इस नियम द्वारा प्रतिषिद्ध मिश्रण किसी खाद्य पदार्थ की तैयारी के लिए अपेक्षित है वहां ऐसा सम्मिश्रण ऐसे खाद्य पदार्थ को तैयार करने के समय ही बनाया जाएगा।

विनियम 7.3.8 : जिस क्षेत्र में घी का विक्रय किया जाता है उस क्षेत्र के लिए विनिर्दिष्ट राइकर्ट मान से कम के घी के विक्रय पर निर्बंधन :

(1) उस घी का, जिसमें उससे कम राइकर्ट मान है और जो 40° सें. पर बुटाइरे रिफ्रेक्टोमटर पठन के लिए उससे भिन्न मानक का है जो उस क्षेत्र के लिए, जिसमें घी का विक्रय या भंडारकरण के लिए आयात किया जाता है, विनिर्दिष्ट किया गया उस क्षेत्र में विक्रय भंडारकरण 'एगमार्क' की सील के अधीन ही किया जाएगा, अन्यथा नहीं।

परंतु ऐसा घी - (i) 'एगमार्क' के मुहरबंद आधान को खोलने के पश्चात् एक समय पर अधिक से अधिक दो किलोग्राम की मात्रा में खुला हुआ बेचा जा सकेगा, और (ii) कन्फैक्शनरी (जिसके अंतर्गत मिठाइयां भी हैं) तैयार किए जाने में प्रयोग किया जा सकेगा।

(2) ऐसा व्यक्ति जो -

(i) ऐसे घी का विनियम 7.3.8 (1) में विनिर्दिष्ट रीति में विक्रय करता है, और

(ii) ऐसा कन्फैक्शनरी (जिसके अंतर्गत मिठाइयां भी हैं) का, विक्रय करता है जिसको तैयार करने में ऐसे घी का प्रयोग किया जाता है, प्ररूप 'ख' परिशिष्ट 'ग' में एक घोषणा खाद्य निरीक्षक उस समय देगा जब वह अधिनियम की धारा 47 के अधीन उसका एक नमूना विश्लेषण के लिए लेता है और अधिनियम की धारा 40 के अधीन नमूने का विश्लेषण कराने की वांछा रखने वाले क्रेता को भी देगा।

(iii) यदि विश्लेषण पर ऐसे नमूने के बारे में यह पाया जाता है कि वह उस क्षेत्र के लिए विहित क्वालिटी के मानकों के अनुरूप है जहां उसको उत्पादित किए जाने का अभिकथन किया जाता है तो घी को केवल इस कारण अपमिश्रित नहीं समझा जाएगा कि वह उस क्षेत्र के लिए, जहां वह बेचा जाता है, विहित क्वालिटी के मानकों के अनुरूप नहीं है।

विनियम 7.3.9 : त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उत्पादित तिल के तेल के विक्रय पर निर्बंधन :

त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाए गए सफेद तिल के बीज से प्राप्त तिल का तेल जिसके मानक तिल के तेल के लिए विनिर्दिष्ट मानक से भिन्न हैं एगमार्क के लेबल लगे मुहरबंद आधानों में बेचा जाएगा। जहां इस तिल के तेल का विक्रय एगमार्क का लेबल लगाए बिना किया जाएगा या विक्रय के लिए प्रस्थापित किया जाएगा वहां तिल के तेल के लिए दिया गया मानक लागू होगा।

विनियम 7.3.10 : वनस्पति तेल और वसा से संबंधित विशेष उपबंध :

(1) नीचे दी गई सूची में विनिर्दिष्ट से भिन्न किसी वनस्पति तेल या तेल या पशु की वसा या खनिज उत्पत्ति का उत्पादों के विनिर्माण में उपयोग नहीं किया जाएगा या इनमें अन्यथा विद्यमान नहीं होगा;

वनस्पति तेलों की सूची और वनस्पति, जिससे यह तैयार किया जाएगा:

- (क) नारियल का तेल
- (ख) बिनौले का तेल
- (ग) धूपा का तेल
- (घ) मूंगफली का तेल
- (ङ) कोकरम का तेल
- (च) तीली का तेल
- (छ) महुआ का तेल
- (ज) मक्का का तेल
- (झ) आम की गुठली का तेल
- (ञ) सरसों / तोरिया का तेल
- (ट) सर्जिया का तेल
- (ठ) ताड़ का तेल
- (ढ़) फलवाड़ा का तेल
- (ड) चावल चोकर तेल
- (ण) सूरजमुखी (कार्ड/बीज) का तेल
- (त) साल के बीज का तेल (10 प्रतिशत तक)
- (थ) शीशम का तेल
- (द) सोयाबीन का तेल
- (ध) सूरजमुखी का तेल
- (न) तरबूज के बीज का तेल
- (प) खाद्य प्रयोजनों के लिए आयातित वनस्पति तेल :

(2) किसी वनस्पति तेल में कोई अपहानिकर रंजक, सुवासक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;

(3) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल में कोई रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक कि खाद्य प्राधिकरण द्वारा ऐसा किया जाना प्राधिकृत न किया जाए, किंतु किसी भी स्थिति में घी के रंग के सदृश कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा। यदि किसी सुवास का उपयोग अनुज्ञेय सुवासों की सूची के अनुसार और ऐसी मात्रा में, जो खाद्य प्राधिकरण द्वारा विहित की जाए, किया गया है तो यह घी से भिन्न होगा।

(4) किसी वनस्पति तेल में कोई प्रति-आक्सीकारक, सहक्रियात्मक, पायसीकारक या कोई अन्य ऐसा पदार्थ सिवाय केंद्रीय सरकार की पूर्व स्वीकृति के नहीं मिलाया जाएगा।

(5) कोई व्यक्ति किसी ऐसे खाद्य तेल का विक्रय के प्रयोजन के लिए किसी व्यक्ति को विक्रय या विक्रय के लिए अभिदर्शन नहीं करेगा, या वितरण नहीं करेगा, या विक्रय के लिए प्रस्थापना नहीं करेगा, या प्रेषण या परिदान नहीं करेगा, जो -

(क) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) और तद्विनियमों / विनियमों में यथा उपबंधित गुण के मानकों के अनुरूप नहीं है य और

(ख) भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक अधिकरण के विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट रीति में किसी आधान में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है और लेबल नहीं लगाया गया है;

परंतु राज्य सरकार, लोक हित में, उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएं, विशिष्ट परिस्थितियों में और किसी विशिष्ट अवधि के लिए, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा किसी खाद्य तेल को इस अधिनियम के उपबंधों से छूट दे सकेगी।

(6) विलायक के उपयोग पर निर्बंधन

एन-हक्सेन से भिन्न किसी विलायक का उपयोग कोका बटर, तेल, वसा और खाद्य सोया आटा के निष्कर्षण में नहीं किया जाएगा।

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (1) में वर्णित विलायक की मात्रा, उक्त सारणी के स्तम्भ (2) में वर्णित खाद्य में उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में विहित सहाय सीमाओं से अधिक नहीं होगी :

सारणी

विलायक का नाम	खाद्य पदार्थ	सहाय सीमा मि.ग्रा. / कि.ग्रा. / (पीपीएम)
हक्सेन (खाद्य श्रेणी)	(क) परिष्कृत विलायक निष्कर्षित कोका बटर	5.00
	(ख) परिष्कृत विलायक निष्कर्षित तेल और वसा	5.00
	(ग) विलायक निष्कर्षित खाद्य सोया आटा	10.00

विनियम 7.3.11 : कांगडा चाय के विक्रय पर निर्बंधन :

कांगडा चाय का विक्रय या उसे विक्रय के लिए प्रस्थापित कृषि उत्पाद (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) ओर उसके अधीन बनाए गए नियमों के उपबंधों के अनुसार उसका श्रेणीकरण और चिह्नांकन करने के पश्चात् ही किया जाए।

विनियम 7.3.12 : सुवासक चाय के विक्रय के लिए शर्त :

सुवासक चाय केवल उन विनिर्माताओं द्वारा विक्रय की जाएगी या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाएगी, जो चाय बोर्ड के पास रजिस्ट्रीकृत हैं। लेबल पर रजिस्ट्रेशन संख्या का उल्लेख किया जाएगा। यह इन विनियमों में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा के साथ केवल पैक की गई दशाओं में बेची जाएगी।

विनियम 7.3.13 : सामान्य नमक के विक्रय पर निर्बंधन :

कोई भी व्यक्ति तब तक सामान्य नमक की विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए प्रस्थापना नहीं करेगा या विक्रय के प्रयोजन के लिए उसे अपने परिसर में नहीं रखेगा जब तक कि उसे सीधे मानव उपभोग के लिए आयोडीन युक्त नहीं बना दिया जाता है :

परंतु सामान्य नमक का, इन विनियमों के अधीन यथा विनिर्दिष्ट उचित लेबल घोषणा के अधीन आयोडीनिकरण, लौह प्रबलीकरण, पशु उपयोग, परिरक्षण, औषधि विनिर्माण और औद्योगिक उपयोग के लिए विक्रय किया जा सकेगा या उसे विक्रय के लिए रखा जा सकेगा या विक्रय के लिए भंडारित किया जा सकेगा।

विनियम 7.3.14 : प्राकृतिक रूप से मृत पशुओं या कुक्कुटादि के मांस के उपयोग का प्रतिषेध :

कोई भी व्यक्ति किसी ऐसे पशु या कुक्कुटादि का जिसकी प्राकृतिक कारणों से मृत्यु हो गई है, विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य पदार्थ को तैयार करने में संघटक के रूप में प्रयोग नहीं करेगा।

विनियम 7.3.15 : दूध से संबंधित विशेष उपबंध :

(1) प्राधिकरण को दूध और दुग्ध उत्पादों के मुक्त अंतरदेशीय प्रवाह पर कोई निर्बंधन लगाने या अवरोध से संबंधित निदेश जारी करने की शक्ति होगी;

(2) खाद्य सुरक्षा आयुक्त, यदि उसका यह समाधान हो जाता है कि किसी क्षेत्र में द्रव्य दूध के प्रदाय को बनाए रखने या बढ़ाने के लिए ऐसा करना आवश्यक है, तो आदेश द्वारा निदेश कर सकेगा कि उक्त आदेश में वर्णित अवधि के लिए द्रव्य दूध के वितरण या किसी दुग्ध उत्पाद के उत्पादन को इसके किसी भी श्रेणी या प्रवर्ग के उत्पादों या विनिर्माताओं को, ऐसी रीति में, जो आदेश में विनिर्दिष्ट की जाए, निर्बंधित किया जाएगा, परंतु ऐसा आदेश किसी समय पर 90 दिनों से अधिक के लिए प्रवर्तन में नहीं रहेगा। यह निर्बंधन लगाने के लिए खाद्य सुरक्षा आयुक्त को निम्नलिखित बातों को ध्यान में रखना चाहिए :

- (i) क्षेत्र में द्रव्य दूध की उपलब्धता;
- (ii) क्षेत्र में साधारण जनता द्वारा द्रव्य दूध की मांग;
- (iii) द्रव्य दूध में पुनर्गठित करने हेतु डेरी संयंत्रों के लिए मखनिया दुग्ध चूर्ण और सफेद मक्खन की उपलब्धता;
- (iv) निर्बंधित किए जाने के लिए प्रस्थापित द्रव्य दूध और संबद्ध दुग्ध उत्पादों का परस्पर महत्व; और
- (v) द्रव्य दूध के प्रदाय को बनाए रखने के लिए सुसंगत कोई अन्य बात।

विनियम 7.3.16 : विक्रय और अनुज्ञप्ति की शर्तें :

1. कोई भी व्यक्ति उन्हीं परिसरों में जिनमें खाद्य पदार्थ भंडारकृत, विनिर्मित या विक्रय के लिए रखे जाते हैं, कोई कीटनाशी भंडारकृत नहीं करेगा, विक्रय के लिए नहीं रखेगा या उनका विक्रय अनुज्ञात नहीं करेगा :

परंतु इस उपनियम की कोई भी बात उन अनुमोदित घरेलू कीटनाशियों को लागू नहीं होगी जो कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 का 46) के अधीन उस रूप में रजिस्ट्रीकृत किए गए हैं।

स्पष्टीकरण : इस उपनियम के प्रयोजन के लिए 'कीटनाशी' शब्द का वही अर्थ है जो उसका कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 का 46) में है।

2. कोई व्यक्ति किसी 'वाणिज्यिक स्थापन' में खानपान और कटलरी में प्रयुक्त प्लास्टिक वस्तुओं में खाद्य का तब तक न तो विक्रय करेगा न ही उसे परोसेगा जब तक कि खानपान और कटलरी वस्तुओं में प्रयुक्त प्लास्टिक सामग्री इन विनियमों में विनिर्दिष्ट खाद्य श्रेणी प्लास्टिक के अनुरूप नहीं है।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16(2) के प्रयोजन के लिए, 'वाणिज्यिक स्थापन' से अभिप्रेत है किसी भी नाम से ज्ञात कोई ऐसा स्थापन जो/जिसका किसी ऐसे व्यक्ति द्वारा या किसी ऐसे सरकारी/अर्ध सरकारी प्राधिकरण द्वारा या किसी ऐसे निगमित/रजिस्ट्रीकृत निकाय द्वारा चलाया जा रहा है/ प्रबंध किया जा रहा है, जो खाद्य का विक्रय करने या उसे परोसने के कारबार में लगा हुआ है।

3. लौह प्रबलित सामान्य नमक का विक्रय केवल उच्च घनत्व वाले पालिथिलीन लिफाफे (एचडीपीई) (14 मेश, घनत्व 100 कि.ग्रा./एम³ अलेमिनेटेड) के पैकेज में किया जाएगा जिस पर विनियम 4.4.5 (21 और 42) में यथा विनिर्दिष्ट लेबल लगा होगा।

4. नमक या लौह प्रबलित सामान्य नमक का, जिसमें प्रतिकेकक है, विक्रय केवल ऐसे पैकेज में किया जाएगा जिस पर **विनियम 4.4.5(20)** में यथा विनिर्दिष्ट लेबल लगा होगा।

5. शुष्कित ग्लुकोस सिरप जिसमें 40 भाग प्रति दस लाख से अधिक सल्फर डायआक्साइड है, केवल ऐसे पैकेज में बेचा जाएगा जिस पर विनियम 4.4.5 (22) में किए गए विनिर्देशानुसार लेबल लगाया जाएगा।

6. कोई भी व्यक्ति सिवाय भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के अधीन ऐसे किसी शिशु दुग्ध आहार, शिशु फार्मूला और दुग्ध अनाज आधारित अपस्तर आहार का विनिर्माण, विक्रय भंडारण या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

7. संघनित मधुरित दूध, संघनित मखनिया मधुरित दूध, दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, भागतः मखनिया दुग्ध चूर्ण और भागतः मखनिया मधुरित संघनित दूध भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न के सिवाय नहीं बेचा जाएगा।

8. नाइटामाइसिन से उपचारित सतह वाले पनीर (कठोर) के प्रत्येक पैकेज पर विनियम 4.4.5(33) में यथा विनिर्दिष्ट लेबल लगा होगा।

9. कोई व्यक्ति प्रोटीनयुक्त आटा और प्रोटीनयुक्त मैदा का विक्रय, लेबल पर संघटकों के नाम का उल्लेख करते हुए पैक की हुई हालत में ही करेगा, अन्यथा नहीं।

10. कोई भी व्यक्ति बेकरी और कन्फैक्शनरी से भिन्न किसी प्रयोजन के लिए साल बीज वसा का विक्रय नहीं करेगा और यह परिष्कृत होगा तथा उस में विनियम 4.4.5()19 में यथा विनिर्दिष्ट घोषणा का लेबल लगा होगा।

11. कोई भी व्यक्ति भार में 500 ग्राम से अधिक कन्फैक्शनरी का पैक रूप में ही विक्रय करेगा अन्यथा नहीं और टुकड़ों में विक्रय की जाने वाली कन्फैक्शनरी को शीशे के या अन्य उपयुक्त आधानों में रखेगा।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16 (11) के प्रयोजनों के लिए 'कन्फैक्शनरी' से चीनी क्वथित कन्फैक्शनरी और लोजेज और चयूंहग गम तथा बबलगम अभिप्रेत है।

12. सभी खाद्य तेलों के सिवाय नारियल के तेल के, जो कच्चे, असंस्कृत या अपरिष्कृत रूप में आयात किए गए हैं, मानवीय उपभोग के लिए विक्रय किए जाने के पहले परिष्करण किया जाएगा। ऐसे तेलों पर **विनियम 4.4.2** में अधिकथित अनुसार लेबल घोषणा लगाई जाएगी।

13. सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेलों का विक्रय खुली अवस्था में नहीं किया जाएगा। इसका विक्रय ऐसे सील किए गए पैकेजों में किया जाएगा जिनका भार 15 कि.ग्रा. से अधिक न हो। इसका विक्रय सम्मिश्रण में प्रयोग किए गए तेल के सामान्य या वंश नाम से भी नहीं किया जाएगा बल्कि इसका विक्रय 'सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल' के रूप में किया जाएगा। सील किए गए पैकेजों का विक्रय या विक्रय के लिए प्रस्थापना इन विनियम 4.4.2 विनियमों के अधीन अन्य लेबल अपेक्षाओं के अतिरिक्त के उपबंधों के अनुसार घोषणा लेबल पर एगमार्क प्रमाण चिह्न के अधीन की जाएगी।

14. रंजित और सुरुचिकारक मारगरीन का विक्रय केवल ऐसे मोहर बंद पैकेज में किया जाएगा जिसका भार 500 ग्राम से अधिक न हो और जिस पर ऐसा लेबल लगा होगा जिसमें नियमों के अधीन अपेक्षित रंग और सुरुचिकारक मिलाए जाने की घोषणा की गई हो।

15. फ़ैट स्ट्रैड का खुले रूप में विक्रय नहीं किया जाएगा। इसका 500 ग्राम से अनधिक वजन के मुहरबंद पैकेजों में विक्रय किया जाएगा। उत्पाद पर लेबल लगाते समय 'मखन' शब्द को सहबद्ध नहीं किया जाएगा। मुहरबंद पैकेजों का विक्रय या विक्रय के लिए प्रस्थापना इन नियमों के अधीन अन्य लेबल लगाने की अपेक्षाओं के अतिरिक्त **विनियम 4.4.2** के उपबंधों के अनुसार घोषणा लेबल पर एगमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन ही की जाएगी।

16. कोई भी व्यक्ति एक किलोग्राम वजन से अधिक की मिश्रित हींग (एसफोटिडा) का विक्रय लेबल लगे मुहरबंद आधान में ही करेगा, अन्यथा नहीं।

17. कोई व्यक्ति चूर्णित मसाले का विक्रय पैक दशा में ही करेगा, अन्यथा नहीं।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16(17) के प्रयोजन के लिए, 'मसाले' से और 'गर्म मसाले' भाग 5.9 में विनिर्दिष्ट मसाले और गर्म मसाले अभिप्रेत हैं।

18. भट्टी पद्धति से तैयार किए गए कत्थे पर 'भट्टी कत्था' सहजदृश्य रूप से अंकित किया जाएगा।

19. कोई व्यक्ति भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के अधीन के सिवाय पैकेजबंद पेय जल का विनिर्माण, विक्रय या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

20. कोई व्यक्ति भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के अधीन के सिवाय खनिज जल का विनिर्माण, विक्रय या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16 (20) के प्रयोजन के लिए 'खनिज जल' अभिव्यक्ति का वही अर्थ होगा जो कि इसका अध्याय 5.9.7 में है।

21. कोई व्यक्ति विनियम 4.4.5 (24,25,26,28 और 29) में विहित पैक करने की शर्तों और लेबल लगाने की अपेक्षाओं के अनुसार के सिवाय किसी ऐसे खाद्य पदार्थ का विक्रय नहीं करेगा जिसमें इनमें विनियमों के अधीन कृत्रिम मधुकारक मिलाया जाना अनुज्ञात है।

22. **किरणित खाद्य के विक्रय के लिए शर्तें :** सभी किरणित खाद्य पूर्व पैक की गई अवस्थाओं में ही विक्रय किया जाएगा। विक्रय के लिए या विक्रय के लिए स्टॉक करने के लिए या विक्रय के लिए प्रदर्शन के लिए या विक्रय के लिए भंडारकरण के लिए किरणित खाद्य के लिए प्रयुक्त पैक करने की सामग्री का प्रकार विनियम 4.4.4 में विनिर्दिष्ट पैक करने और लेबल लगाने की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

अध्याय 8

संदूषक, आविष और अवशिष्ट

भाग 8.1 : धातु संदूषक

विनियम 8.1.1

(1) भारतीय भेषज कोष के मोनोग्राफ में वर्णित रसायनों में जब उनका खाद्य में उपयोग किया जाए, तत्समय प्रवृत्त भारतीय भेषज कोष के समुचित मोनोग्राफों में विनिर्दिष्ट सीमा के परे धातु संदूषक नहीं होंगे।

(2) विनियम 8.1.1(1) के उपबंधों के होते हुए भी नीचे की सारणी के स्तंभ (2) में विनिर्दिष्ट खाद्य की किसी सामग्री में उक्त सारणी के स्तंभ (3) में विनिर्दिष्ट मात्रा से अधिक कोई विनिर्दिष्ट धातु नहीं होगी :

विषैली धातु का नाम	खाद्य पदार्थ	भारानुसार भाग प्रति दस लाख
1	2	3
1. सीसा	(i) पेय : सांद्रित मृदु पेय (किंतु इसके अंतर्गत मृदु पेयों के विनिर्माण में, प्रयुक्त सांद्र नहीं है)	0.5
	फल और वनस्पति रस (जिसके अंतर्गत टमाटर रस भी है किंतु इसके अंतर्गत लाइम जूस और नीम्बू का रस नहीं है)	1.0
	मृदु पेयों, लाइम जूस और नीम्बू रस के विनिर्माण में प्रयुक्त सांद्र	2.0
	(क) बेकिंग पाउडर	10
	(ख) खाद्य तेल और वसा	0.5
	(ग) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	0.2
	(घ) हल्दी साबुत और चूर्ण	10.0
	(i) अन्य खाद्य	
	एनहाइड्रस डेक्ट्रोस मोनोहाइड्रेट खाद्य तेल ओर वसा, परिष्कृत सफेद चीनी सल्फेटिकृत भस्म तत्व (0.3 प्रतिशत से अधिक न हो)	0.5
	आईसक्रीम, आईस लोली और ऐसे ही जमाए हुए कन्फैक्शन	1.0
	डिब्बाबंद मछली, डिब्बाबंद मांस, खाद्य जिलेटाइन, मांस सारतत्व और हाइड्रोलीकृत प्रोटीन खुला या निर्जलित वनस्पति (प्याज को छोड़कर)	5.0
	सभी प्रकार की चीनी, चीनी का सिरप, इन्वर्ट चीनी और सीधे उपयोग की रजित चीनी जिसमें सल्फेटिकृत भस्म तत्व 10 प्रतिशत से अधिक है।	5.0

1	2	3
	कच्ची चीनी, उसको छोड़कर जो सीधे उपभोग के लिए बेची जाती है या परिष्कृत चीनी के विनिर्माण से भिन्न विनिर्माण प्रयोजनों के लिए उपयोग की जाती है।	5.0
	खाद्य सीरा, केरोमेल, द्रव और ठोस ग्लूकोस और स्टार्च कन्वर्जन उत्पाद जिसमें 1.0 प्रतिशत से अधिक सल्फेटी कृत भस्म तत्व हैं	5.0
	कोको पाउडर	5.0 शुष्क वसा मुक्त पदार्थ पर
	खमीर और खमीर उत्पाद	5.0 शुष्क पदार्थ पर
	चाय, निर्जलित प्याज, सूखी हर्ब और गर्म मसाले सुरुचिकारक अल्जीनीक अम्ल, एल्जीनेट्स, अगर, केरागीन और अन्य उत्पाद जो समुद्री शैवाल से प्राप्त किए गए हैं।	10.0 सूखे पदार्थ पर
	द्रव पैक्टिन, रसायन जो अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं है, किंतु खाद्य के संघटक के रूप में या उसकी निर्मिति में या उसके प्रसंस्करण में प्रयोग किए जाते हैं।	10.0
	करोमेल से भिन्न खाद्य रंजक	10.0 सूखी रंजक सामग्री पर
	ठोस पैक्टिन	50
	हार्ड बयॉल्लड शुगर कन्फैक्शनरी	2.0
	लौह प्रबलित सामान्य नमक	2.0
	(i) कानेड बीफ, लंचन मीट, कुक्कड हैम, चोपड मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद मटन और गोड मीट तथा अन्य संबंधित मीट उत्पाद।	2.5
	(ii) किण्वित विनेगार और संश्लिष्ट विनेगार	शून्य
	(iii) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	2.5
2. तांबा		
	(i) पेय :	
	मृदु पेय, सांद्र और कार्बनिकृत जल को छोड़कर कार्बनिकृत जल	7.0
	कार्बोनेट जल	1.5
	ताड़ी	5.0
	मृदु पेयों के लिए सांद्र	20.0
	(ii) अन्य खाद्य :	
	सूखी और भूनी हुई कासनी, काफी की फली, सुरुचिकारक	30.0
	पैक्टिन द्रव रंजक	30.0 सूखे रंजक पदार्थ पर
	खाद्य जिलेटाइन	30.0
	टमाटर केचअप	50.0 सूखे पदार्थ पर
	खमीर और खमीर उत्पाद	60.0 सूखे पदार्थ पर
	कोका चूर्ण	70.0 वसा मुक्त पदार्थ
	टमाटर प्यूरी, पेस्ट, चूर्ण रस तथा कोकटेल	100.0 सूखे टमाटर ठोस पर
	चाय	150.0
	पैक्टिन ठोस	300.0

1	2	3
	हार्ड बयाल्ड शुगर कन्फैक्शनरी	5.0
	लौह प्रबलित सामान्य नमक	2.0
	(i) हल्दी साबुत और चूर्ण	5.0
	(ii) संतरे, अंगूर, सेब, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	5.0
	किसी फल का गूदा और गूदा उत्पाद	5.0
	(iii) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	15.0 (किंतु 2.8 से कम नहीं)
	(iv) किण्वित विनेगार और संश्लिष्ट विनेगार	शून्य
	(v) भुनी शक्कर	20
	(vi) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	30.0
3.	आरसेनिक	
	(i) दूध	0.1
	(ii) पेय :	0.5
	कार्बनिकृत जल को छोड़कर तनुकरण के पश्चात् उपभोग के लिए आशयित मृदु पेय	0.25
	कार्बनिकृत जल :	
	(क) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	0.05
	(ख) हल्दी साबुत और चूर्ण	0.1
	(ग) संतरे, अंगूर, सेब, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	0.2
	किसी फल का गूदा और गूदा उत्पाद	0.2
	(i) परिरक्षी प्रति आक्सीकारक, पायसीकारक और स्थायीकारक और कृत्रिम खाद्य रंग	3.0 सूखी सामग्री पर
	(i) अन्य खाद्य :	
	आईसक्रीम, आईस लोली और ऐसे ही जमाए हुए कन्फैक्शन	0.5
	निर्जलीकृत प्याज, खाद्य जिलेटाइन, द्रव पैक्टीन	2.0
	कासनी सूखी या भूनी हुई	4.0
	हर्ब, फाइनिंग और स्वच्छताकारक और सभी प्रकार के सांद्र ठोस पैक्टीन - सभी ग्रेड, मसाले	5.0
	कृत्रिम रंजक से भिन्न खाद्य रंग	5.0 सूखे रंजक पदार्थ पर
	हार्ड बयाल्ड शुगर कन्फैक्शनी	1.0
	लौह प्रबलित सामान्य नमक	1.0
	(क) किण्वित विनेगार और संश्लिष्ट विनेगार	0.1
	(iii) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	1.1
4	टिन	
	(i) प्रसंस्कृत और डिब्बाबंद उत्पाद	250.0
	(i-क) हार्ड बयाल्ड शुगर कन्फैक्शनी	5.0
	(i-कक) जैम, जैली और मारमलाड	250
	संतरे, सेब, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	250
	किसी फल का गूदा और गुदे का उत्पाद	250

1	2	3	
	(i-ख) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	5.0	
	(i-ग) हल्दी साबुत और चूर्ण	शून्य	
	(i-घ) कार्नाडबीफ, लंचन मीट, कुक्कड हैम, चोप मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद मटन और बकरे का मीट तथा अन्य संबंधित मीट उत्पाद	250	
	(ii) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	250	
5	जस्ता		
	(i) पीने के लिए तैयार पेय	5.0	
	संतरे, अंगूर, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	5.0	
	किसी फल का गूदा ओर गुदे का उत्पाद	5.0	
	(i-क) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	50.0 (किंतु 25.0 से कम नहीं)	
	(ii) खाद्य जिलेटाइन	100.0	
	(ii-क) हल्दी साबुत और चूर्ण	25.0	
	(iii) फल और शाक उत्पाद	50.0	
	(iii-क) हार्ड ब्याल्ड शुगर कन्फैक्शनरी	5.0	
	(iv) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	50.0	
6	केडमियम		
	(i) शिशु दुग्ध उत्पाद और शिशु आहार	0.1	
	(ii) हल्दी साबुत और चूर्ण	0.1	
	(iii) अन्य खाद्य	1.5	
7.	पारा		
	मछली	0.5	
	अन्य खाद्य	1.0	
8.	मेथिल पारद		
	(मूल तत्व सभी खाद्य रूप में प्रकल्पित)	0.25	
9.	क्रोमियम	रिफाइंड चीनी	20 प्रति सौ लाख भाग
10	निकल	सभी हाइड्रोजनीकृत आंशिक रूप से हाइड्रोजनीकृत, इंटस्ट्रीफाइड वनस्पति तेल और वसा जैसे वनस्पति टेबल मारगरीन, बेकरी और औद्योगिक मारगरीन, बेकरी - अवकुंचन, फैट प्रेड ओसप्रेड और आंशिक रूप हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन का तेल	50

भाग 8.2 : फसल संदूषक और प्राकृतिक रूप से आने वाले विषैले पदार्थ

विनियम 8.2.1

(1) फसल संदूषक से कोई ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है जो खाद्य में साशय नहीं मिलाया गया है, किंतु जो खाद्य पदार्थों में उनके उत्पादन (जिसके अंतर्गत फसल कर्म, पशुपालन और पशु चिकित्सा विज्ञान में चलाई गई संक्रियाएं भी हैं) विनिर्माण, प्रसंस्करण, तैयारी, शोधन, पैकिंग, पैकेजिंग, परिवहन या पर्यावरणीय संदूषण के परिणामस्वरूप ऐसे खाद्य के पदार्थों के धारण की प्रक्रिया में सम्मिलित हो जाते हैं।

(2) नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में विनिर्दिष्ट किसी भी खाद्य पदार्थ में कोई ऐसा फल संदूषक, जो उसे स्तम्भ (1) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट है, उन परिणामों से अधिक नहीं होगा जो उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

सारणी

क्र.सं.	संदूषकों का नाम	खाद्य पदार्थ	यू.जी./कि.ग्रा.
1.	एफ्लाटोक्विशन	सभी खाद्य पदार्थ	30
2.	एफ्लाटोक्विशन एम ₁	दुग्ध	0.5
3.	पटुलिन	सेब का जूस और अन्य पेयों में सेब के जूस के संघटक 50	
4.	ओक्राटोक्विंसन ए	गेहूं, जौ और राई	20

(3) प्राकृतिक रूप से आने वाले विषैला पदार्थ :

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट विषैला पदार्थ जो किसी खाद्य पदार्थ में प्राकृतिक रूप से आए, उस सीमा से अधिक नहीं होंगे जो उक्त सारणी के स्तम्भ (2) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

क्र.सं.	पदार्थ का नाम	अधिकतम सीमा
1.	अगरिक अम्ल	100 भाग प्रति दस लाख
2.	हाइड्रोसाइनिक अम्ल	5 भाग प्रति दस लाख
3.	हाइपेरीसिन	1 भाग प्रति दस लाख
4.	सेफरोल	10 भाग प्रति दस लाख

भाग 8.3 : अवशिष्ट

विनियम 8.3.1 : कीटनाशियों के उपयोग पर निर्बंधन :

(i) विनियम 8.3.1 (ii) के उपबंधों के अधीन रहते हुए, खाद्य पदार्थों पर किसी कीटनाशी का सीधे प्रयोग नहीं किया जाएगा :

परंतु इस नियम की कोई भी बात उन घूमकों को लागू नहीं होगी जो कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 का 46) की धारा 5 के अधीन गठित रजिस्ट्रीकरण समिति द्वारा खाद्य पदार्थों पर उस रूप में प्रयोग के लिए रजिस्ट्रीकृत है और जिनकी सिफारिश की गई है।

(ii) नीचे दी गई सारणी के स्तंभ 3 में उल्लिखित खाद्यों में स्तंभ 2 में उल्लिखित कीटनाशियों की मात्रा, स्तंभ (4) में विहित सह्यता सीमा से अधिक नहीं होगी।

क्र.सं.	कीटनाशी का नाम	खाद्य	सह्यता सीमा मि.ग्रा./ कि.ग्रा. (भा.प्र.द.ला.)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	एल्लिड्रिन, डील्लिड्रिन (यह सीमा एल्लिड्रिन और डील्लिड्रिन पर अकेले या संयुक्त रूप से लागू होती है तथा उन्हें डील्लिड्रिन के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है)	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न दूध और दुग्ध उत्पाद फल और शाक मांस अंडे	0.01 शून्य 0.15 (वसा के आधार पर) 0.1 0.2 0.1 (छिलका रहित आधार पर)
2.	कारबैरिल	मछली खाद्यान्न	0.2 1.5

(1)	(2)	(3)	(4)
		खाद्यान्न कुटे-पीसे	शून्य
		आक्रा और पत्ती वाले शाक	10.0
		आलू	0.2
		अन्य शाक	0.5
		बिनौला (पूर्ण)	1.0
		भुट्टा	1.0
		मक्की	0.50
		चावल	2.50
		मिर्च	5.00
3.	क्लोर्डेन (अवशिष्ट सिसप्लस और ट्रांसक्लोर्डेन के रूप में मापा जाएगा)	खाद्यान्न	0.02
		खाद्यान्न कुटे-पीसे	शून्य
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
		शाक	0.2
		फल	0.1
		चुकन्दर	0.3
4.	डी.डी.टी. (सीमाएं डी.डी.टी., डी.डी.डी. ओर डी.डी.ई. पर अकेले या संयुक्त रूप से लागू होती हैं)	दूध और दुग्ध उत्पाद	1.25 (वसा के आधार पर)
		फल और शाक जिसके अंतर्गत आलू है	3.5
		मांस कुक्कुट और मछली	7.0 (कुल उत्पाद के आधार पर)
		अंडे	0.5 (छिलका रहित आधार पर)
5.	डी.डी.टी. (एकल)	कार्बनिकृत जल	0.001
6.	डी.डी.डी. (एकल)	कार्बनिकृत जल	0.001
7.	डी.डी.ई. (एकल)	कार्बनिकृत जल	0.001
8.	डायोजिनान	खाद्यान्न	0.05
		खाद्यान्न कुटे-पीसे	शून्य
		शाक	0.5
9.	डाइक्लोरस (जहां सीव हो डाइक्लोरो-एसेटेएलडिहाइड (डी.सी.ए.) अंश भी दिया जाएगा)	खाद्यान्न	1.0
		कुटा पिसा खाद्यान्न	0.25
		शाक	0.15
		फल	0.1
10.	डाइकोफोल	फल और शाक	5.0
		चाय (सूखी विनिर्मित)	5.0
		मिर्च	1.0
11.	डाइमथेएट (अवशिष्ट को डाइमथेएट के रूप में अवधारित किया जाएगा और उसे डाइमथेएट के रूप में आव्यक्त किया जाएगा)	फल और शाक	2.0
		मिर्च	0.5
12.	एंडोसल्फेन (अवशिष्टों को एंडोसल्फेन ए और बी तथा एडोसल्फेन सल्फेट के कुल योग के रूप में मापा और व्यक्त किया जाएगा)	फल और शाक	2.0
		बिनौला	0.5
		बिनौला तेल	0.2
		(अपरिष्कृत)	0.2

(1)	(2)	(3)	(4)
		बंगाल चना	0.20
		हरा मटर	0.10
		मछली	0.20
		मिर्च	1.0
		इलायची	1.0
13.	एंडोसल्फेन ए	कार्बनिकृत जल	0.001
14.	एंडोसल्फेन बी	कार्बनिकृत जल	0.001
15.	एंडोसल्फेन -सल्फेट	कार्बनिकृत	0.001
16.	फेनिट्रोथियान	खाद्यान्न	0.02
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	0.005
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
		फल	0.5
		मांस	0.3
		शाक	0.3
17.	हैप्टाक्लोर (हैप्टाक्लोर और उसके इपाक्साइड की सम्मिलित अवशिष्टियों को हैप्टाक्लोर के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	खाद्यान्न	0.01
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	0.002
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.15 (वसा के आधार पर)
		शाक	0.05
18.	हाइड्रोजन साइनाइड	खाद्यान्न	37.5
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	3.0
19.	हाइड्रोजन फासफाइड	खाद्यान्न	शून्य
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	शून्य
20.	अकार्बनिक ब्रोमाइड (सभी स्रोतों से कुल ब्रोमाइड के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त)	खाद्यान्न	25.0
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	25.0
		फल	30.0
		सूखे फल और मसाले	30.0
		मसाला	400.00
21.	हेक्साक्लोरोसाइक्लोहेक्सेन और आइसोमर		
	(क) अल्फा (β) आइसोमर	चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		दूध (पूर्ण)	0.02
		फल और शाक	1.00
		मछली	0.25
		कार्बनिकृत जल	0.001
	(ख) बीटा (β) आइसोमर	चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		दूध (पूर्ण)	0.02

(1)	(2)	(3)	(4)
		फल और शाक	1.00
		मछली	0.25
		कार्बनिकृत जल	0.001
	(ग) गामा (γ) आइसोमर लिडा ने के रूप में जाना जाता है	चावल को छोड़कर खाद्यान्न	0.10
		खाद्यान्न कुटे-पीसे	शून्य
		चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		दूध	0.01 (पूर्ण आधार पर)
		दुग्ध उत्पाद	0.20 (वसा के आधार पर)
		दुग्ध उत्पाद (दो प्रतिशत से कम वसा)	0.20 (वसा के आधारपर)
		फल और शाक	1.00
		मछली	0.25
		अंडे	0.10 (छिलका रहित आधार पर)
		मांस और कुककट	2.00 (पूर्ण आधार पर)
		कार्बनिकृत जल	0.001
	(घ) डेल्टा (δ) आइसोमर	चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		मछली	0.25
		कार्बनिकृत जल	0.001
22.	मेलाथियान (मेलाथियान को मेलाथियान और मेल आक्सान की सम्मिलित अवशिष्टियों के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	खाद्यान्न	4.0
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	1.0
		फल	4.0
		शाक	3.0
		सूखे फल	8.0
		कार्बनिकृत जल	0.001
23.	पैराथियान (पैराथियान और पैरा आक्सान की सम्मिलित अवशिष्टियों को पैराथियान के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	फल और शाक	0.5
24.	पैराथियान मैथिल (पैराथियान मैथिल और उसके आक्सीजन अनुरूप की सम्मिलित अवशिष्टियों को पैराथियान मैथिल के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	फल	0.2
		शाक	1.0
25.	फास्फमाइडन अवशेष (फास्फ एमाइडन और उसके डिसेथाइल व्युत्पन्नों के योग के रूप में अभिव्यक्त)	खाद्यान्न	0.05
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	शून्य
		फल और शाक	0.2
26.	पाइरेथिन (पाइरेथिन I और II तथा पाइरेथिन के अन्य संरचनात्मक रूप से संबद्ध कीटनाशीय संघटकों का योग)	खाद्यान्न	1.5
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	0.3
		फल और शाक	1.0

(1)	(2)	(3)	(4)
27.	क्लोरोफेनविनफोस (अवशिष्टों को क्लोरफेन विनफोस के अल्फा और बिटा समाक्यवी के रूप में मापा जाएगा)	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न दूध और दुग्ध उत्पाद मांस और कुक्कुट शाक मूंगफली बिनौला	0.025 0.006 0.2 (वसा के आधार पर) 0.2 (कार्कस वसा) 0.05 0.05 छिलका रहित आधार पर 0.05
28.	क्लोरो बैंजीलेट	फल सूखे फल, बादाम और अखरोट	1.0 0.2 (छिलका रहित आधार पर)
29.	क्लोरोपाइरिफोस	खाद्यान्न कूटे-पीसे खाद्यान्न फल आलू और प्याज फल गोभी और पात गोभी अन्य शाक मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद बिनौला बिनौला तेल (अपरिष्कृत) कार्बनिकृत जल	0.05 0.01 0.5 0.01 0.01 0.2 0.1 (कार्कस वसा) 0.01 (वसा के आधार पर) 0.05 0.025 0.001
30.	2, 4डी	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न आलू दूध और दुग्ध उत्पाद मांस और कुक्कुट अंडे फल	0.01 0.003 0.2 0.05 0.05 0.05 (छिलका रहित आधार पर) 2.0
31.	इथिओन (अवशिष्टों का इथिओन और इसके आक्सीजन अनुरूप के रूप में अवधारित ओर इथिओन के रूप में व्यक्त किया जाएगा)	चाय (सूखी विनिर्मित) खीरा और स्कवैश अन्य शाक बिनौला दूध और दुग्ध उत्पाद मांस और कुक्कुट अंडे खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न आड़ू अन्य फल सूखे फल	5.0 0.5 1.0 0.5 0.5 (वसा के आधार पर) 0.2 (कार्कस वसा के आधार पर) 0.2 (छिलका के आधार पर) 0.025 0.006 1.0 2.0 0.1 (छिलके रहित के आधार पर)

(1)	(2)	(3)	(4)
32.	फार्मोथिओन (डाइमथेएटो और इसके आक्सीजन अनुरूप के रूप में अवधारित और डाइमथेएटो के रूप में व्यक्त किया जाएगा सिवाय इसके कि सिट्रस फल के मामले में जहां से फार्मोथियोन के रूप में अवधारित किया जाएगा)	सिट्रस फल अन्य फल शाक काली मिर्च और टमाटर	0.2 1.0 2.0 1.0
33.	मोनोक्रोतोफोस	खाद्यान्न कुटे पीसे खाद्यान्न सिट्रल फल अन्य फल गाजर, शलगम आलू और चुकन्दर प्याज और मटर अन्य शाक बिनौला बिनौला तेल (कच्चा) मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद अंडा काफी (कच्ची फलियां) मिर्च इलायची	0.025 0.006 0.2 1.0 0.05 0.1 0.2 0.1 0.05 0.02 0.02 0.02 (छिलका रहित आधार पर) 0.1 0.2 0.5
34.	पैराक्वेट डाइक्लोराइड (पैराक्वेट धवायन के आधार पर अवधारित)	खाद्यान्न कुटे पीसे खाद्यान्न आलू अन्य शाक बिनौला बिनौला तेल (खाद्य परिष्कृत) दूध (पूर्ण) फल	0.1 0.025 0.2 0.05 0.2 0.05 0.01 0.05
35.	फोसालोन	नाशपाती सिट्रस फल अन्य फल आलू अन्य शाक रेपसीड तेल सरसों तेल (अपरिष्कृत)	2.0 1.0 5.0 0.1 1.0 0.05
36.	ट्राइक्लोरोफोन	खाद्यान्न कूटे पीसे खाद्यान्न चुकन्दर	0.05 0.0125 0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
		फल और शाक	0.1
		तिलहन	0.1
		खाद्य तेल (परिष्कृत)	0.05
		मांस और कुक्कुट	0.1
		दूध (पूर्ण)	0.05
37.	थियोमेटन अवशिष्टों को थियोमेटन सल्फाक्साइड और सल्फोन के रूप में अवधारित और थियोमेटन के रूप में व्यक्त किया जाएगा	खाद्यान्न	0.025
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.006
		फल	0.5
		आलू, गाजर और चुकन्दर	0.05
		अन्य शाक	0.25
38.	ऐसिफेट	कुसुम्भ	2.0
		बिनौला	2.0
39.	मेथीमाडोफोस (ऐसिफेट का चयापचित)	कुसुम्भ	0.1
		बिनौला	0.1
40.	एल्डीकार्ब (एल्डीकार्ब, उसके सल्फोक्साइड और सल्फोन का योग, जो एल्डीकार्ब के रूप में अभिव्यक्त हो)	आलू	0.5
		चूसने का तम्बाकू	0.1
41.	ऐट्रेजाइन	भुट्टा	शून्य
		गन्ना	0.25
42.	कार्बेण्डेजिम	खाद्यान्न	0.50
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.12
		सब्जियां	0.50
		आम	2.00
		केला (संपूर्ण)	1.00
		अन्य फल	5.00
		बिनौला	0.10
		मूंगफली	0.10
		चुकन्दर	0.10
		मेवे (सूखे फल)	0.10
		अंडे	0.10 (छिलकारहित आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.10 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.10 (वसा के आधार पर)
43.	बेनोमिल	खाद्यान्न	0.50
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.12
		सब्जियां	0.50
		आम	2.00
		केला (संपूर्ण)	1.00

(1)	(2)	(3)	(4)
		अन्य फल	5.00
		बिनौला	0.10
		मूंगफली	0.10
		चुकन्दर	0.10
		सूखे फल	0.10
		अंडे	0.10 (छिलकारहित आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.10 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.10 (वसा के आधार पर)
44.	कैपटेन	फल और सब्जियां	15.00
45.	कार्बोफूरन (कार्बोफूरन और 3-हाइड्रोक्सी कार्बोफूरन का योग जिसे कार्बोफूरन के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	खाद्यान्न	0.10
		कूटे पीसे खाद्यान्न	0.10
		फल और सब्जियां	0.03
		तिलहन	0.10
		गन्ना	0.10
		मांस और कुक्कुट	0.10(मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
46.	ताम्र आक्सीक्लोराइड (ताम्र के रूप में अवधारित)	फल	20.00
		आलू	1.00
		अन्य सब्जियां	20.00
47.	साइपरमैथिरिन (आइसोमर का योग) (वसा विलेय अवशिष्ट)	गेहूं के दाने	0.05
		कूटे पिसे गेहूं के दाने	0.01
		बैंगन	0.20
		बंद गोभी	2.00
		भिंडी	0.20
		मूंगफली को छोड़कर तिलहन	0.20
		मांस और कुक्कुट	0.20 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.01 (वसा के आधार पर)
48.	डेकामेथ्रिन/डेल्टामेथ्रिन	बिनौला	0.10
		खाद्यान्न	0.50
		कूटे पिसे खाद्यान्न	0.20
		चावल	0.05
49.	एडीफेनफोस	चावल	0.02
		चावल भूसी	1.00
		अंडे	0.01 (छिलका रहित के आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.02 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.01 (वसा के आधार पर)

(1)	(2)	(3)	(4)
50.	फेनथाइऑन (फेनथाइऑन, उसके आक्सीजन अनुषंगी उनके सल्फोक्साइडों और सल्फोनो का यो, जिन्हें फेनथाइऑन के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	खाद्यान्न कूटे पिसे खाद्यान्न प्याज आलू सेम मटर टमाटर अन्य सब्जियां खरबूजा मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद	0.10 0.03 0.10 0.05 0.10 0.50 0.50 1.00 2.00 2.00 (मृत देह वसा के आधार पर) 0.05 (वसा के आधार पर)
51.	फैनबैलरेट (वसा विलेय अवशिष्ट)	फूल गोभी बैंगन भिंडी बिनौला बिनौला तेल मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद	2.00 2.00 2.00 0.20 0.10 1.00 (मृत देह वसा के आधार पर) 0.01 (वसा के आधार पर)
52.	डाइथायोकार्बोमेट (अवशिष्ट सह्यता सीमाएं अवधारित की जाती हैं और मि.ग्रा./सीएस2/कि.ग्रा. के रूप में अभिव्यक्त की जाती हैं और डाइथायोकार्बोमेट के किन्हीं या प्रत्येक समूहों से व्युत्पन्न अवशिष्टों को पृथकतः निर्दिष्ट करके) (क) फेरबैम या जीरम के उपयोग से परिणामी डाइमेथिल डाइथायोकार्बोनेट अवशिष्ट और (ख) मनकोजेब, मैनोब या जिनेब (जिसके अंतर्गत जो नाबेम धन जिंक सलफेट से व्युत्पन्न जिनेब भी है) के उपयोग से परिणामी ऐथिलोन द्वितसडाइथायो कार्बोनेट (ग) मैनकोजेब	खाद्यान्न आलू टमाटर चेरी कूटे पिसे खाद्यान्न अन्य फल मिर्च	0.20 0.10 3.00 1.00 0.05 3.00 1.0
53.	फेनथेएट	खाद्यान्न कूटे पिसे खाद्यान्न तिलहन खाद्य तेल अंडे	0.05 0.01 0.03 0.01 0.05 (छिलका रहित के आधार पर)

(1)	(2)	(3)	(4)
		मांस और कुक्कुट	0.05 (मृत देह वसा के आधार)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.01 (वसा के आधार पर)
54.	फोरेट (फोरेट उसके आक्सीजन अनुषंगी और उनके सल्फाइड तथा सल्फोन का योग जिन्हें फोरेट के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	खाद्यान्न	0.05
		कूटे पिसे खाद्यान्न	0.01
		टमाटर	0.10
		अन्य सब्जियां	0.05
		फल	0.05
		तिलहन	0.05
		खाद्य तेल	0.03
		गन्ना	0.05
		अंडे	0.05 (छिलका रहित के आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.05 (मृत देह वसा के आधार)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
55.	सिमाजाइन	भुट्टा	0.13
		गन्ना	0.25
56.	पिरिमिफोस - मेथिल	चावल	0.50
		गेहूं दाने	5.00
		कूटे पिसे गेहूं के दाने	2.50
		अंडे	0.05 (छिलका रहित के आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.05 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार)
57.	अलकलोर	बिनौला	0.05
		मूंगफली	0.05
		मक्का	0.10
		सोयाबीन	0.10
58.	अल्फानेफथाइल एसेटिक अम्ल (एएनए)	अनानास	0.50
59.	बाइटरटानोल	गेहूं	0.05
		मूंगफली	0.10
60.	केप्टाफोल	टमाटर	5.00
61.	कार्टाफाइड्रोक्लोराइड	चावल	0.50
62.	क्लोरोमेक्वेटक्लोराइड	अंगूर	1.00
		बिनौला	1.00
63.	क्लोरोथालोनिल	मूंगफली	0.10
		आलू	0.10
64.	डाईफ्लूबेंजूरान	बिनौला	0.20
65.	डोडाइन	सेब	5.00

(1)	(2)	(3)	(4)
66.	डाईयूरोन	बिनौला	1.00
		केला	0.10
		मक्का	0.50
		सिटरस (मीठा संतरा)	1.00
		अंगूर	1.00
67.	एथिफोन	अनानास	2.00
		कॉफी	0.10
		टमाटर	2.00
		आम	2.00
68.	फ्लूक्लोरालिन	बिनौला	0.05
		सोयाबीन	0.05
69.	मैलिक हाइड्राजाइड	प्याज	15.00
		आलू	50.00
70.	मेटालाइक्सल	बाजरा	0.05
		मक्का	0.05
		सोर्गम	0.05
71.	मिथोमाइल	बिनौला	0.10
72.	मिथाइल क्लोरो-फिनोक्सी-एसेटिक अम्ल (एम.सी.पी.ए.)	चावल	0.05
		गेहूं	0.05
73.	ओक्साडायाजोन	चावल	0.03
74.	ओक्सिडिमेटोन मिथाईल	खाद्यान्न	0.02
75.	पर्मिथ्रिन	खीरा	0.50
		बिनौला	0.50
		सोयाबीन	0.05
		सूरजमुखी का बीज	1.00
76.	क्यूनोलफोस	चावल	0.01
		अरहर	0.01
		ईलाइची	0.01
		चाय	0.01
		मछली	0.01
		मिर्च	0.2
77.	थियोफेनाटेमिथाइल	सेब	5.00
		पपीता	7.00
78.	ट्रायाजोफोस	मिर्च	0.2
		चावल	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
		बिनौले का तेल	0.1
		सोयाबीन का तेल	0.05
79.	प्रोफेनोफोस	बिनौले का तेल	0.05
80.	फेनप्रोपेथरीन	बिनौले का तेल	0.05
81.	फेनारिमोल	सेब	5.0
82.	हेक्साकोन्जाजोल	सेब	0.1
83.	आइप्रोडायोन	रेप सीड	0.5
		सरसो के बीज	0.5
		चावल	10.0
		टमाटर	5.0
		अंगूर	10.0
84.	ट्राइडिमोर्फ	गेहूं	0.1
		अंगूर	0.5
		आम	0.05
85.	पेन्कोनाजोल	अंगूर	0.2
86.	प्रोपिकोनाजोल	गेहूं	0.05
87.	माइक्लोबूटानिल	मूंगफली के बीज	0.1
		अंगूर	1.0
88.	सल्फोसल्फ्यूरोन	गेहूं	0.02
89.	ट्राईफ्लूरालिन	गेहूं	0.05
90.	इथोक्सीसल्फ्यूरोन	चावल	0.01
91.	मेटोलाक्लोर	सोयाबीन का तेल	0.05
92.	ग्लाइफास्फेट	चाय	1.0
93.	लिनूरोन	मटर	0.05
94.	ऑक्सिफ्लूआर्फेन	चावल	0.05
		मूंगफली का तेल	0.05
95.	कार्बोसल्फान	चावल	0.2
96.	ट्राईसाइक्लाजोल	चावल	0.02
97.	इमिडाक्लोप्रिड	बिनौले का तेल	0.05
		चावल	0.05
98.	ब्यूटाक्लोर	चावल	0.05
99.	क्लोरिन्यूरोन-ईथाइल	गेहूं	0.05
100.	डिक्लोफोप मिथाइल	गेहूं	0.1
101.	मेट्रिब्यूजिन	सोयाबीन का तेल	0.1
102.	लेम्बडासाईहलोथ्रिन	बिनौले का तेल	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
103.	फेनाजाक्यून	चाय	3.0
104.	पेन्डिमेथालिन	गेहूं	0.05
		चावल	0.05
		सोयाबीन तेल	0.05
		बिनौले का तेल	0.05
105.	प्रिटिलाक्लोर	चावल	0.05
106.	फ्लूवालिनेट	बिनौले का तेल	0.05
107.	मेटासल्फ्यूरोन मिथाईल	गेहूं	0.1
108.	मेथाबेंजिथियाजूरोन	गेहूं	0.5
109.	इमाजिथापायर	सोयाबीन का तेल	0.1
		मूंगफली का तेल	0.1
110.	साइहलोफोप ब्यूटाइल	चावल	0.5
111.	ट्रायालाटे	गेहूं	0.05
112.	स्पिनोसाड	बिनौले का तेल	0.02
		बंदगोभी	0.02
		फूलगोभी	0.02
113.	थियामेथॉक्सम	चावल	0.02
114.	फेनोब्यूकार्ब	चावल	0.01
115.	थियोडायाकार्ब	बिनौले का तेल	0.02
116.	एनिलोफोस	चावल	0.1
117.	फिनोक्सी-प्रोप-पीथाईल	गेहूं	0.02
		सोयाबीन का तेल	0.02
118.	ग्लुफोसिनाटे-अमोनियम	चाय	0.01
119.	क्लोडिनाफोप-प्रोपानायल	गेहूं	0.1
120.	डाइथियानोन	सेब	0.1
121.	किटाजिन	चावल	0.2
122.	आइसोप्रोथियोलिन	चावल	0.1
123.	एसिटामाइप्रिड	बिनौले का तेल	0.1
124.	साइमोक्सानिल	अंगूर	0.1
125.	ट्रायाडाइमिफोन	गेहूं	0.5
		मटर	0.1
		अंगूर	2.0
126.	फोसिटाइल-ए1	अंगूर	10
		ईलाइची	0.2
127.	आइसोप्रोद्यूरोन	गेहूं	0.1

(1)	(2)	(3)	(4)
128.	प्रोपरजाईट	चाय	10.0
129.	डाईफिनोकोनाजोल	सेब	0.01
130.	बी-साइफ्लूथ्रिन	बिनौला	0.02
131.	इथोफेनप्रोक्स	चावल	0.01
132.	बाईफेनथ्रिन	बिनौला	0.05
133.	बेनफ्यूराकार्ब	लाल चना	0.05
		चावल	0.05
134.	क्यूजालोफोप-ईथाइल	सोयाबीन का बीज	0.05
135.	फ्लूफेनासेट	चावल	0.05
136.	ब्यूप्रोफेजिंग	चावल	0.05
137.	डाईमैथोमोर्फ	अंगूर	0.05
		आलू	0.05
138.	क्लोरोफिनोपायर	फूलगोभी	0.05
139.	इंडोक्साकार्ब	बिनौला	0.1
		बिनौले का तेल	0.1
		फूलगोभी	0.1
140.	मेटाइरम	टमाटर	5.0
		मूंगफली के बीज	0.1
		मूंगफली के बीज का तेल	0.1
141.	ल्यूफेनुप्रोन	फूलगोभी	0.3
142.	कारप्रोपामिड	चावल	1.0
143.	नोवालूरोन	बिनौला	0.01
		बिनौले का तेल	0.01
		टमाटर	0.01
		फूलगोभी	0.01
144.	ओक्साडायर्जिल	चावल	0.1
145.	फाइराजोसल्फ्यूरोन ईथाइल	चावल	0.01
146.	क्लोमाजोन	चावल	0.01
		सोयाबीन के बीज	0.01
		सोयाबीन के बीज का तेल	0.01
147.	टेबूकोनाजोल	गेहूं	0.05
148.	प्रोपाइनेब	सेब	1.0
		अनार	0.5
		आलू	0.5
		हरी मिर्च	2.0

(1)	(2)	(3)	(4)
149.	थियोक्लोरप्रिड	अंगूर	0.5
		बिनौला	0.05
		बिनौले का तेल	0.05
		चावल	0.01

स्पष्टीकरण - इस विनियम के प्रयोजन के लिए -

(क) "कीटनाशी" पद का वही अर्थ होगा जो कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 46) में है;

(ख) जब तक अन्यथा कथित न किया गया हो-

(i) अधिकतम संपूर्ण उत्पाद के आधार पर मि.ग्रा./कि-ग्रा. में अभिव्यक्त किए गए हैं;

(ii) सभी खाद्य वाणिज्यगामी कृषि उत्पादों के प्रति निर्देश करते हैं।

भाग 8.3.2 : प्रतिजीवाणु और अन्य औषधीय रूप से सक्रिय तत्व :

(1) समुद्री खाद्य, जिसमें समुद्री केकड़ा, झींगा या अन्य किस्म की मछली और मछली उत्पाद सम्मिलित हैं, पर नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में वर्णित प्रतिजीवाणु की मात्रा की सहाय्य सीमा स्तम्भ (3) में विहित सीमा से अधिक नहीं होगी-

सारणी

क्र.सं.	प्रतिजीवाणु का नाम	सहाय्य सीमा मि.ग्रा./ कि.ग्रा. (पीपीएम)
1.	टेट्रासाइक्लिन	0.1
2.	आक्सी टेट्रासाइक्लिन	0.1
3.	ट्राइमेथोप्रिम	0.05
4.	आक्सोलिनिक अम्ल	0.3

(2) किसी समुद्री खाद्य इकाई में, जिसमें समुद्री केकड़ा, झींगा या अन्य किस्म की मछली और मछली उत्पाद भी सम्मिलित है प्रसंस्करण निम्नलिखित प्रतिजैविकों और अन्य औषधीय रूप से सक्रिय तत्वों में से किसी के उपयोग पर प्रतिषेध होगा -

(i) सभी नाइट्रोफ्यूरान, जिसमें सम्मिलित हैं

(ii) फ्यूरालटाडोन

(iii) फ्यूराजोलिडोन

(iv) फ्यूराइलफ्यूरामाइड

(v) नाइफ्यूराटेल

(vi) नाइफ्यूरोजाइम

(vii) नाइफर पराजाइन

(viii) नाइट्रोफरनेटोन

(ix) नाइट्रोफ्यूराजोन

(x) क्लोरामफेनिकाल

(xi) नियोमाइसिन

(xii) नालीडाइक्सिक अम्ल

- (xiii) सल्फा मेथेकसाजोल
- (xiv) अरिस्टोलोचिया एसपीपी और उसकी विनिर्मितियां
- (xv) क्लोरोफार्म
- (xvi) क्लोरोप्रोमेजाइन
- (xvi) कोलचिसाइन
- (xvii) डेपसाने
- (xviii) डाइमेट्राइंगजोल
- (xix) मीट्रोनाइडाजोल
- (xxx) रोनाइडाजोल
- (xxxii) इपरोनाइडाजोल
- (xxxiii) अन्य नाइट्रोमाइडाजोल्स
- (xxxiii) क्लेनब्यूटरोल
- (xxxiv) डाइथिलस्टिबेस्ट्रोल (डीईएस)
- (xxxv) सल्फानोयाइड ड्रग्स (सिवाय अनुमोदित सल्फाडाइमिथोक्सिन, सल्फा ब्रोमोमिथाजीन, सल्फा फेइथेक्सीपाइराइडाजाइन)
- (xxxvi) फ्लूओरोक्विनोलोन्स
- (xxxvii) ग्लाइकोपेप्टाइडेस

अध्याय 9

प्रयोगशाला और नमूने का विश्लेषण

भाग 9.1 : रेफरल प्रयोगशाला

विनियम 9.1.1 : कृत्य - प्रयोगशाला को अधिनियम द्वारा सौंपे गए कृत्यों के अतिरिक्त प्रयोगशाला निम्नलिखित कृत्यों का निष्पादन करेगी, अर्थात्-

- (1) केंद्रीय सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए प्राधिकृत किसी अधिकारी या प्राधिकारी द्वारा भेजे गए खाद्य नमूनों का विश्लेषण और संबंधित प्राधिकारियों को विश्लेषण प्रमाणपत्रों को प्रस्तुत करना;
- (2) किसी खाद्य पदार्थ के मानक नियत करने के प्रयोजन के लिए अन्वेषण;
- (3) विभिन्न राज्यों में लोक विश्लेषकों की प्रयोगशालाओं और ऐसी अन्य प्रयोगशालाओं और संस्थाओं के सहयोग से, जिनको केंद्रीय सरकार इस निमित्त विश्लेषण की रीति के मानकीकरण के लिए अनुमोदित करे, अन्वेषण;
- (4) यह सुनिश्चित करना कि प्रयोगशाला द्वारा खाद्य पदार्थों के हथालन/परीक्षण के लिए अधिकथित किए गए वैज्ञानिक नयाचार (प्राटॉकाल) का पालन किया जाए;
- (5) प्रयोगशाला के प्रचालन में परिशुद्धता, विश्वसनीयता और भरोसे के उच्च स्तरमानों को बनाए रखना तथा प्रत्यायन और विश्वसनीयता के अपेक्षित स्तरों की प्राप्ति और बनाए रखना;
- (6) यह सुनिश्चित करने के लिए क्रियाविधि अधिकथित करना कि प्रयोगशाला के क्रामिक उच्च वृत्तिक स्तरमानों और अनुशासन का पालन करें;
- (7) अन्य ऐसी शर्तें, जो प्राधिकारी द्वारा रेफरल प्रयोगशालाओं के लिए अधिकथित की जाएं;

(8) खाद्य प्राधिकरण द्वारा विनिर्दिष्ट राज्यों में खाद्य विश्लेषकों, प्रयोगशाला के क्रामिकों के लिए वृत्तिक प्रशिक्षण, कर्मशालाओं और सेमीनारों के आयोजन द्वारा कार्य क्षमता को बढ़ाना।

विनियम 9.1.2 : रैफरेल प्रयोगशाला के राज्य/संघ राज्यक्षेत्र/स्थानीय क्षेत्र

1. निम्न सारणी 1 के स्तंभ (1) में विनिर्दिष्ट प्रयोगशाला, उसके स्तम्भ (2) की तत्स्थानी प्रविष्टियों में विनिर्दिष्ट स्थानीय क्षेत्रों की बाबत अधिनियम या इन विनियमों द्वारा उसे सौंपे गए कृत्य करेगी।

रैफरेल प्रयोगशाला का नाम	स्थानीय क्षेत्र/राज्य/ संघ राज्यक्षेत्र
1. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, कोलकाता- 7100016	अरुणाचल प्रदेश, असम, छत्तीसगढ़, मणिपुर, मेघालय, मिजोरम, नागालैंड, उड़ीसा, सिक्किम, त्रिपुरा, उत्तराखंड और अंडमान और निकोबार द्वीप संघ राज्यक्षेत्र
2. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, मैसूर - 570013	गुजरात, हरियाणा, हिमाचल प्रदेश, महाराष्ट्र, पंजाब, उत्तर प्रदेश और चंडीगढ़ संघ राज्यक्षेत्र।
3. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, पुणे- 411001	आंध्र प्रदेश, दिल्ली, जम्मू और कश्मीर, कर्नाटक, केरल, राजस्थान और तमिलनाडु।
4. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद	बिहार, गोवा, झारखंड, मध्यप्रदेश, पश्चिम बंगाल, दादर और नगर हवेली, दमन और द्वीव और पांडिचेरी संघ राज्यक्षेत्र।

2. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला द्वारा दिया जाने वाला विश्लेषण का प्रमाणपत्र प्ररूप-‘ग’, परिशिष्ट-‘ग’ के अनुसार होगा।

विनियम 9.1.3 : आयात के लिए अधिसूचित प्रयोगशालाएं

1. विश्लेषण के लिए किसी आयातीत पदार्थ का नमूना प्राधिकृत अधिकारी द्वारा निम्नलिखित उन अधिसूचित प्रयोगशालाओं या खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर अधिसूचित किसी अन्य प्रयोगशाला के विश्लेषक को भेजा जाएगा, जिसकी उस क्षेत्र पर अधिकारिता है जिसमें नमूना लिया गया था।

क्र.सं. प्रयोगशाला का नाम	स्थानीय क्षेत्र
1. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, कोलकाता	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों/ राज्यों के सभी समुद्री पत्तन/ विमान पत्तन/ कंटेनर डिपो - (i) अंडमान और निकोबार द्वीप (ii) आंध्र प्रदेश (iii) अरुणाचल प्रदेश (iv) असम, (v) बिहार (vi) मणिपुर (vii) मेघालय (viii) मिजोरम (ix) नागालैंड (x) उड़ीसा (xi) सिक्किम (xii) त्रिपुरा (xiii) पश्चिम बंगाल और (xiv) झारखंड निम्नलिखित राज्यों की अंतरराष्ट्रीय सीमा- (i) अरुणाचल प्रदेश (ii) असम (iii) बिहार (iv) मणिपुर (v) मेघालय (vi) मिजोरम (vii) नागालैंड (viii) सिक्किम (ix) त्रिपुरा (x) पश्चिम बंगाल
2. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों / राज्यों के सभी विमान पत्तन/अंतरदेशीय कंटेनर डिपो - (i) चंडीगढ़, (ii) दिल्ली (iii) हरियाणा (iv) हिमाचल प्रदेश (v) जम्मू और कश्मीर (vi) मध्य प्रदेश (vii) पंजाब (viii) राजस्थान (ix) उत्तर प्रदेश (x) छत्तीसगढ़ (xi) उत्तराखंड निम्नलिखित राज्यों की सभी अंतरराष्ट्रीय सीमाएं - हिमाचल प्रदेश (i) राजस्थान (ii) जम्मू और कश्मीर (iii) पंजाब (iv) उत्तर प्रदेश और (v) उत्तराखंड
3. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, मैसूर	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों / राज्यों में सी विमान पत्तन/ अंतरदेशीय कंटेनर डिपो - (i) कर्नाटक (ii) केरल (iii) लक्षद्वीप (iv) पांडिचेरी और (v) तमिलनाडु
4. केंद्रीय खाद्य प्रयोग खाला, पुणे	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों / राज्यों के सभी विमान पत्तन/अंतरदेशीय कंटेनर डिपो- (i) दादर एवं नगर हवेली, (ii) दमन और द्वीव (iii) गोवा, (iv) गुजरात और (v) महाराष्ट्र गुजरात राज्य में सभी अंतरराष्ट्रीय सीमाएं

भाग 9.2 नमूने के लिए प्रक्रिया

विनियम 9.2.1 : लोक विश्लेषक को भेजे जाने के लिए नमूने की मात्रा विश्लेषण के लिए विश्लेषक/निदेशक को भेजे जाने वाले खाद्य के नमूने की मात्रा वह होगी जो नीचे सारणी में विनिर्दिष्ट है :-

क्र.सं.	खाद्य वस्तु	प्रदाय की जाने वाली लगभग मात्रा
1.	दूध	500 मि.ली.
2.	विसंक्रमित दुग्ध/यूएचटी दुग्ध	250 मि.ली.
3.	मलाई/दही	200 ग्राम
4.	योगहर्ट/मीठा दही	300 ग्राम
5.	छेन्ना/पनीर/ खोया/श्रीखंड	250 ग्राम
6.	चीज/चीज प्रैड	200 ग्राम
7.	उद्घाषित दुग्ध/संघनित दुग्ध	200 ग्राम
8.	आइसक्रीम/साफ्टी/कुल्फी/आइसकैंडी/ आइसलौली	300 ग्राम
9.	दुग्ध चूर्ण / मखनिया दुग्ध चूर्ण	250 ग्राम
10.	शिशु आहार/विनिंग आहार	500 ग्राम
11.	मल्ट आहार/माल्ट मिश्रित दुग्ध आहार	300 ग्राम
12.	मक्खन/मक्खन तेल/ घी/मरगरीन/ क्रीम/ बेकरी शार्टनिंग	200 ग्राम
13.	वनस्पति, खाद्य तेल/वसा	250 ग्राम
14.	कार्बोनेटेड जल	600 ग्राम
15.	बैकिंग पाउडर	100 ग्राम
16.	अरारोट/साबूदाना	250 ग्राम
17.	कार्नाफलेक्स/मैकरोनी उतपाद/कार्ना फ्लोर/कस्टर्ड पाउडर	200 ग्राम
18.	गर्म मसाले, और मिश्रित मसाले (साबुत)	200 ग्राम
19.	गर्म मसाले, मसाले और मिश्रित मसालों का (पाउडर)	250 ग्राम
20.	जायफल/जावित्री	150 ग्राम
21.	हींग	100 ग्राम
22.	संयोजित हींग	150 ग्राम
23.	केसर	20 ग्राम
24.	गुड़/जैगरी आइसिंग चीनी/ मुधु, सिंथेटिक सिरप, बूरा	250 ग्राम
25.	गन्ने की चीनी/परिष्कृत चीनी, चीनी क्यूब डेक्सट्रास, मिश्री, शुष्क ग्लूकोज सिरप	200 ग्राम
26.	कृत्रिम स्वीटनर	100 ग्राम
27.	फ्रूट जूस/फ्रूट ड्रिंक/फ्रूट स्कवैश	400 ग्राम
28.	टमाटरसोस/कैचअप/टमाटोपेस्ट, जैम/ जेली/ मुरब्बा/टमाटो पूरी/शाँक सोस	300 ग्राम
29.	फल रहित जैली	200 ग्राम
30.	आचार और चटनी	250 ग्राम
31.	तिलहन/नट्स/ड्राई फ्रूट्स	250 ग्राम
32.	चाय/भुनी हुई काफी/भुनी हुई चिकोरी	200 ग्राम
33.	तैयार चाय/तैयार काफी-चिकोरी मिश्रण	100 ग्राम
34.	शुगर कनफैक्शनरी/च्युविंग गम/बब्लगम	200 ग्राम

क्र.सं.	खाद्य वस्तु	प्रदाय की जाने वाली लगभग मात्रा
35.	चाकलेट्स	200 ग्राम
36.	खाद्य नमक	200 ग्राम
37.	आयोडाइज्ड नमक/लौहपुष्ट नमक	200 ग्राम
38.	खाद्यान्न और दालें (साबुत और विपाटित)	500 ग्राम
39.	आटा/मैदा/सूजी/बेसन/अन्य मिल में तैयार उत्पाद/पौष्टिक और पुष्ट आटा/मैदा	500 ग्राम
40.	बिस्कुट और रस्कस	200 ग्राम
41.	बैड/केक्स/पेस्ट्री	250 ग्राम
42.	जिलेटिन	150 ग्राम
43.	कत्था	150 ग्राम
44.	सिरका/सिंथेटिक सिरका	300 ग्राम
45.	खाद्य रंग	25 ग्राम
46.	खाद्य रंग निर्मिति (ठोस/द्रव्य)	25 ग्राम ठोस/ 100 मि.ली. द्रव
47.	प्राकृतिक खनिज जल/पैक किया हुआ पेयजल	300 मि.ली., 3 न्यूनतम मूलतः मोहर बंद पैक
48.	चादी के वरक	1 ग्राम
49.	तैयार आहार	500 ग्राम
50.	प्रोपाइटरी आहार (गैर मानकीकृत आहार)	300 ग्राम
51.	डिब्बाबंद आहार	6 मोहरबंद डिब्बे
52.	वह आहार जो विनिर्दिष्ट नहीं है	300 ग्राम

2. परीक्षण या विश्लेषण के पश्चात् प्रेषक को इसका प्रमाणपत्र तुरंत प्ररूप 'घ' परिशिष्ट 'ग' में प्रदाय किया जाएगा।

3. ऐसे प्रमाणपत्र के लिए संदेय फीस खाद्य प्राधिकरण द्वारा यथा विहित खाद्य विश्लेषण किए गए प्रति नमूने के लिए 1000/- रुपए होगी।

4. ऐसे प्रमाणपत्र के लिए संदेय फीस प्रयोगशाला द्वारा इन विनियामों के अधीन जारी किया गया प्रमाणपत्र निदेशक द्वारा हस्ताक्षरित किया जाएगा।

5. दुग्ध, क्रीम, दही, खोया या खोए के आधार वाली और पनीर के आधार वाली मिठाइयां जैसे कलाकन्द और बर्फी, चटनी और तैयार खाद्य और गुड़, काफी और आय की बाबत परिरक्षी - द्रव का अर्ध द्रव दूध (जिसके अंतर्गत टोण्ड सप्रेटा और मखनिया दूध आता है), मानकीकृत दूध, छैना, मखनिया दूध, छैना, क्रीम, आईस्क्रीम, मिश्रित आईस्क्रीम, आइसकैण्डी, दही, खोया या खोए के आधार वाली और पनीर के आधार वाली मिठाइयां जैसे कलाकंद और बर्फी, चटनी और तैयार खाद्य और गुड़, काफी और चाय के नमूनों के मामले में परिरक्षी "फार्मलिन" के रूप में सामान्यतः जाना जाने वाला द्रव अर्थात् ऐसा द्रव जिसके जलीय घोल में लगभग 40 प्रतिशत फार्मेल्लडीहाइड हो, होगा, जिसका अनुपात 25 मिली लिटर या 25 ग्राम के लिए 0.1 मि.लि. (दो बूंद) होगा।

परंतु आईस-क्रीम और मिश्रित आइस-क्रीम के नमूनों के मामलों में उपयोग किया जाने वाला परिरक्षी फार्मलिन के रूप में सामान्यतः जाना जाने वाला द्रव्य अर्थात् ऐसा द्रव्य जिसके जलीय घोल में लगभग 40 प्रतिशत फार्मेल्लडीहाइड हो, होगा और जिसका अनुपात 100 मिली लीटर या 100 ग्राम के लिए 0.6 मिली लीटर होगा।

अध्याय 10

अन्य

भाग 10.1 : गारंटी

विनियम 10.1.1 : प्रत्येक विनिर्माता, वितरक या व्यौहारी किसी विक्रता को कोई खाद्य पदार्थ बेच रहा है, तो वह अलग से या बिल में या नकद पर्ची में या लेबल में, प्ररूप 'क' में वारंटी देगा। (गारंटी के प्ररूप के लिए प्ररूप 'क' देखें)।

परिशिष्ट 'क'

खाद्य सहयोज्यकों की सूची

1. खाद्य सहयोज्यकों के लिए अंतरराष्ट्रीय संख्यांकन (आईएनएस) पद्धति :

आई.एन.एस. द्वारा श्रेणीविन्यास की गई निम्नलिखित सूची इन खाद्य सहयोज्यकों या उनके पर्यायों की कोड के अनुसार केवल पहचान करने के लिए है। कोड के अनुसार खाद्य सहयोज्यक की सूची और खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अधीन अनुज्ञात खाद्य सहयोज्यक परिशिष्ट सहित इन विनियमों में सुचीबद्ध किए गए हैं। नीचे दी गई सूची तारीख 23.11.2005 को कोडेक्स द्वारा प्रकाशित अनुसार है। किसी प्रकार के पुनरीक्षण के लिए जेडसीएफए/कोड वेबसाइट (www.codexalimentarius.net, www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp) के प्रति निर्देश किया जा सकता है:

(क) आई.एन.एस. संख्या द्वारा श्रेणीविन्यस्त की गई सूची

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
1.	100	करक्यूमिन्स	रंग
2.	100(i)	करक्यूमिन	रंग
3.	100(ii)	टरमरिक	रंग
4.	101	रिबोफ्लेविन्स	रंग
5.	101(i)	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	कारमाईन्स	रंग
13.	121	सिटरस रेड 2	रंग
14.	122	अजोरबाइन/कार्मोसाइन	रंग
15.	123	अमारेंथ	रंग
16.	124	पॉस्यू 4आर	रंग
17.	125	पॉस्यू एस एक्स	रंग
18.	127	इराईथ्रोसाइन	रंग
19.	128	रेड 2 जी	रंग
20.	129	एलूरेयर्ड एसी/फास्ट रेड ई	रंग
21.	130	मेनासकोरूबिन	रंग
22.	131	पेटेंट ब्ल्यू वी	रंग
23.	132	इंडिगोटाइन	रंग

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
24.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
25.	140	क्लोरोफाइल	रंग
26.	141	कापर क्लोरोफाइल्स	रंग
27.	141(i)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स	रंग
28.	141(ii)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स, सोडियम और पोटेशियम साल्ट	रंग
29.	142	ग्रीन एस	रंग
30.	143	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	रंग
31.	150क	केरामल 1.प्लेन	रंग
32.	150ख	केरामल 2.कास्टिक सल्फेट प्रोसैस	रंग
33.	150ग	केरामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
34.	150घ	केरामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
35.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग
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.	160 ङ	बेटा-एपो-करोटेंटल	रंग
47.	160च	बेटा-एपो-8' करोटेनिक एसिड, मिथाइल या ईथाइल ईस्टर	रंग
48.	161क	फ्लावोक्सनथिन	रंग
49.	161ख	लूटियन	रंग
50.	161ग	राईटोजेनथिन	रंग
51.	161घ	रूबिजेनथिन	रंग
52.	161ङ	विलोजेनथिन	रंग
53.	161च	रोडोजेनथिन	रंग

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोच्चक का नाम	तकनीकी कृत्य
54.	161छ	कॅथाजेनथिन	रंग
55.	162	बीट रैड	रंग
56.	163	एंथोसाएनिन	रंग
57.	163(i)	एंथोसाएनिन्स	रंग
58.	163(ii)	ग्रेप स्किन एक्सट्रेक्ट	रंग
59.	163(iii)	ब्लेककरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
60.	164	गारडेनिया 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	एल्यूमिनियम	रंग
71.	174	सिल्वर	रंग
72.	175	गोल्ड	रंग
73.	180	लिथोल रुबिन बीके	रंग
74.	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, थिकनर
75.	182	आरचिल	रंग
76.	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
77.	201	सोडियम साबैट	परिरक्षी
78.	202	पोटाशियम साबैट	परिरक्षी
79.	203	कल्शियम साबैट	परिरक्षी
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

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
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, बलिचिंग 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-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
102.	232	सोडियम ओ. फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
103.	233	थियाबेनडाजोल	परिरक्षी
104.	234	नाईसिन	परिरक्षी
105.	235	पिराराईसिन (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.	एसेटिक एसिड, ग्लेसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियामक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
118.	261	पोटाशियम एसिटेस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
119.	261(i)	पोटाशियम एसिटे	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
120.	261(ii)	पोटाशियम डायसिटे	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
121.	262	सोडियम एसिटेस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
122.	262(i)	सोडियम एसिटे	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
123.	262(ii)	सोडियम डायसिटे	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
124.	263	कैल्शियम एसिटे	परिरक्षी, स्थायीकारक अम्लता विनियामक,
125.	264	अमोनियम एसिटे	अम्लता विनियामक
126.	265	डिहाईड्रोएसिटिक एसिड	परिरक्षी
127.	266	सोडियम डिहाईड्रोएसिटे	परिरक्षी
128.	270	लैक्टिक एसिड (एल., डी. और डीएल.)	अम्लता विनियामक
129.	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
130.	281	सोडियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
131.	282	कैल्शियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
132.	283	पोटाशियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
133.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोर्बोनेटिंग एजेन्ट, पैकिंग एजेन्ट
134.	296	मलिक एसिड (डीएल.एल.)	अम्लता विनियामक, सुवासक
135.	297	फ्यूमरिक एसिड	अम्लता विनियामक
136.	300	एसकार्बिक एसिड (एल)	प्रतिआक्सीकारक
137.	301	सोडियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
138.	302	कैल्शियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
139.	303	पोटाशियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
140.	304	एसकोर्बाइल पाल्मिटे	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	ओक्टाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
148.	312	डोडिसाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
149.	313	ईथाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
150.	314	गुयायक रेसिन	प्रतिआक्सीकारक
151.	315	आईसोयासकार्बिक एसिड	प्रतिआक्सीकारक
152.	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
153.	317	पोटाशियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
154.	318	कैल्शियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
155.	319	ट्रिटियारी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनोन	प्रतिआक्सीकारक
156.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	प्रतिआक्सीकारक
157.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्थून	प्रतिआक्सीकारक
158.	322	लेसीथिन्स	प्रतिआक्सीकारक
159.	323	एनाक्सोमर	प्रतिआक्सीकारक
160.	324	इथोक्सीकुइन	प्रतिआक्सीकारक
161.	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
162.	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
163.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
164.	328	अमोनियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
165.	329	मैगनिशियम लक्टेट (डी., एल.)	अम्लता विनियामक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट
166.	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
167.	331	सोडियम साइट्रेट्स	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, फर्मिंग एजेंट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
175.	334	टार्टरिक एसिड झू एलअ)ट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट
176.	335	सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
177.	335(i)	मोनोसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
178.	335(ii)	वईसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
179.	336	पोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
180.	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
181.	336(ii)	डिपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
182.	337	पोटाशियम सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
183.	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
184.	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
185.	339(i)	मोनोसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
186.	339(ii)	डाईनसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
187.	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
188.	340	पोटाशियम फास्फेटस	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
189.	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
190.	340(ii)	डिपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
191.	340(iii)	ट्राईपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
192.	341	कैल्शियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, रेजिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
193.	341(i)	मोनोकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
194.	341(ii)	डिकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
195.	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट स्थायीकारक प्रतिपिण्डक
196.	342	अमोनियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
197.	342(i)	मोनोअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
198.	342(ii)	डाईअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
199.	343	मैग्निशियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
200.	343(i)	मोनोमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
201.	343(ii)	डिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
202.	343(iii)	ट्रामैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
203.	344	लेसिथिन साइट्रेट	परिरक्षी
204.	345	मैग्निशियम साइट्रेट	अम्लता विनायमक
205.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनायमक
206.	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
207.	350(i)	सोडियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
208.	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
209.	351	पोटाशियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
210.	351(i)	पोटाशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
211.	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनायमक
212.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
213.	352(i)	कैल्शियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
214.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनायमक
215.	353	मेटाटार्रिक एसिड	अम्लता विनायमक
216.	354	कैल्शियम टार्टेट	अम्लता विनायमक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोच्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
217.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनायमक
218.	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
219.	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
220.	359	अमोनियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
221.	363	सकसाईनिक एसिड	अम्लता विनायमक
222.	364(i)	मोनोसोडियम सकसाइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
223.	364(ii)	डायासोडियम सकसाइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
224.	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
225.	366	पोटाशियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
226.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
227.	368	अमोनियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
228.	370	1, 4. हैपटोनोलेक्टोन	अम्लता विनायमक, वियोजकारी
229.	375	निकोटिनिक एसिड	रंग अवरोधक
230.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	अम्लता विनायमक
231.	381	फेरिक अमोनियम साइट्रेट	प्रतिपिण्डक
232.	383	कैल्शियम ग्लाइसिरोफास्फेट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
233.	384	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
234.	385	कैल्शियम डाईसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
235.	386	डाईसोडियम ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
236.	387	आक्सी स्टेरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
237.	388	थियोडाईप्रोपायनिक एसिड	प्रतिपिण्डक
238.	389	डायलायरल थियोडिप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
239.	390	डिसटियराइल थियोडायप्रोपायोनेट	प्रतिपिण्डक
240क	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
241.	399	कैल्शियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
242.	400	एलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
243.	401	सोडियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
244.	402	पोटाशियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट,
245.	403	अमोनियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
246.	404	कैल्शियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
247.	405	प्रोपाइलेन ग्लाइकोल एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
248.	406	अगार	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
249.	407	कैराजीनन और इसके एनए, के, एनएच4 साल्ट (फरसीलारन सहित)	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
250.	407क	प्रोसैस्ड यूचेमा सीवीड (पीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
251.	408	बेकर्स यीस्ट ग्लाइकन	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
252.	409	एराबिनोगलाक्टन	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
253.	410	करोब बिन गम	थिकनर, स्थायीकारक
254.	411	ओएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
255.	412	गुआर गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
256.	413	ट्रागाकैथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
257.	414	गम अरेबिक (एकेसिया गम)	थिकनर, स्थायीकारक
258.	415	जॅनथन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोमिंग एजेंट
259.	416	कराया गम	थिकनर, स्थायीकारक
260.	417	तारा गम	थिकनर, स्थायीकारक
261.	418	जीलान गम	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट
262.	419	गम घाटी	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
263.	420	सार्बिटाल और सार्बिटाल सिरप	मधुकारक, आर्द्रकर, प्रच्छादक, विन्यासकारी
264.	421	मनीटाल	मधुकारक, प्रतिपिण्डक
265.	422	ग्लेसिरोल	आर्द्रकर, बोर्डिंग एजेन्ट
266.	424	कर्ड लान	थिकनर, स्थायीकारक
267.	425	कानजेक फ्लोर	थिकनर
268.	429	पैप्टोन्स	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 मोनोलिप्ट	पायसीकारक, परिक्षेपक
273.	434	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
274.	435	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
275.	436	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्विडान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
276.	440	पेक्टिन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट
277.	441	सुपरग्लेसिरिनेटिड 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	वुड 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)	डिमैग्निशियम 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

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
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(iv)	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	सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार
304.	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
305.	460(ii)	चूर्णित सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
306.	461	मिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
307.	462	ईथाइल सेल्यूलोज	बाईंडर, फिलर
308.	463	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
309.	464	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
310.	465	मिथाइल ईथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, एंटी फोमिंग एजेन्ट, पायसीकारक, स्थायीकारक
311.	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
312.	467	ईथाइल हाईड्रोक्सीईथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
313.	468	क्रासकेरामिलाज	स्थायीकारक, बाईंडर
314.	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाईल सेल्यूलोज, ईजाइमेटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक
315.	470	वसीय अम्ल के लवण (बेस एएल, सीए, एनए, एमजी, के और एनएच4 के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
316.	471	वसीय अम्ल के मोनो. और डि.ग्लेसिराइड्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
317.	472क	ग्लेसिराल के ऐसेटिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
318.	472ख	ग्लेसिराल के लेक्टिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
319.	472ग	ग्लेसिराल के साईंट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
320.	472घ	फैटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राईडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
321.	472ङ	ग्लेसिराल के डिऐसीटायलट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
322.	472च	ग्लेसिल के मिश्रित टार्टरिक और फैटी एसिट ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
323.	472छ	सकसाईनिलेटिड मोनोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
324.	473	फैटी एसिड के सुक्रोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
325.	474	सुक्रोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
326.	475	फैटी एसिड के पोलीग्लेसिराल ईस्टस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
327.	476	इंस्ट्रीफाइड रिसिनोलेक एसिड के पोलीग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
328.	477	फैटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
329.	478	ग्लाइसिरोल और प्रोपाइलेन ग्लाइकोल के लैक्टिलेटिड फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
330.	479	फैटी एसिड के मोनो और डि-ग्लाइसिराईडस के साथ थर्मली आक्सीडाईज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
331.	480	डियोक्टाइल सोडियम सल्फोक्सीनेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
332.	481	सोडियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, वर्टिंग एजेन्ट
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 डिग्लेसिराईडस	पायसीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
344.	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकोनट आयल ईस्टर	पायसीकारक
345.	491	सार्बिटान मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
346.	492	सार्बिटान ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक
347.	493	सार्बिटान मोनोलाएरेट	पायसीकारक
348.	494	सार्बिटान मोनोओलिफ्ट	पायसीकारक
349.	495	सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक
350.	496	सार्बिटान ट्रायओलियेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
351.	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
352.	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
353.	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
354.	500(iii)	सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
355.	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
356.	501(i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
357.	501(ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
358.	503	अमोनियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेन्ट
359.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेन्ट
360.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेन्ट
361.	504	मैग्निशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
362.	504(i)	मैग्निशियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
363.	504(ii)	मैग्निशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
364.	505	फेरियस कार्बोनेट	अम्लता विनायमक
365.	507	हाईड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनायमक
366.	508	पोटाशियम क्लोराइड	जेलिंग एजेन्ट
367.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फहमग एजेन्ट
368.	510	अमोनियम क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
369.	511	मैग्निशियम क्लोराइड	फहमग एजेन्ट
370.	512	स्टानोयस क्लोराइड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
371.	513	सल्फ्यूरिक एसिड	अम्लता विनायमक
372.	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनायमक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
373.	515	पोटाशियम सल्फेट्स	अम्लता विनायामक
374.	516	कैल्शियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फहमग एजेन्ट
375.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक
376.	518	मैग्निशियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
377.	519	क्यूपरिक सल्फेट	कलर फिक्सेटिव, परिरक्षी
378.	520	एल्यूमिनियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
379.	521	एल्यूमिनियम सोडियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
380.	522	एल्यूमिनियम पोटाशियम सल्फेट	अम्लता विनायामक, फहमग एजेन्ट
381.	523	एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	स्थायीकारक, फहमग एजेन्ट
382.	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
383.	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
384.	526	कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, फहमग एजेन्ट
385.	527	अमोनियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
386.	528	मैग्निशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
387.	529	कैल्शियम आक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
388.	530	मैग्निशियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक
389.	535	सोडियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
390.	536	पोटाशियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
391.	537	फेरियस हेक्सासायनोमैग्नेट	प्रतिपिण्डक
392.	538	कैल्शियम फेरोसायनायड	प्रतिपिण्डक
393.	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
394.	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
395.	541(i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
396.	541(ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
397.	542	बोन फास्फेट (अनिवार्यतः कैल्शियम फास्फेट, ट्राईबेसिक)	पायसीकारक, प्रतिपिण्डक, वाटर रिटेंशन एजेन्ट
398.	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
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, डस्टिंग पाउडर

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
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 एसिडस्	फोम स्थायीकारक, ग्लेजिंग एजेन्ट, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट
415.	574	ग्लूकोनिक एसिड (डी.)	अम्लता विनायामक, रेजिंग एजेन्ट
416.	575	ग्लूकोनो डेल्टा-लेक्टोन	अम्लता विनायामक, रेजिंग एजेन्ट
417.	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
418.	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
419.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायामक, फर्मिंग एजेन्ट
420.	579	फेरियस ग्लूकोनेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
421.	580	मैग्निशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायामक, फर्मिंग एजेन्ट
422.	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
423.	586	4.हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
424.	620	ग्लूटामिक एसिड (एल(अ))	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	गायनिलिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
431.	627	डाईसोडियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
432.	628	डाईपोटाशियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
433.	629	कैल्शियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
434.	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
435.	631	डाईसोडियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
436.	632	पोटाशियम आइनोसेट	सुवास वृद्धिकारक
437.	633	कैल्शियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
438.	634	कैल्शियम 5'-राईबोनुक्लियोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
439.	635	डाईसोडियम 5'-राईबोनुक्लियोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
440.	636	माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
441.	637	ईथाइल माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
442.	638	सोडियम एल.एस्परटेटे	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, पायसीकारक
448.	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोक्सेन	एंटी फोमिंग एजेन्ट
449.	901	बिजवैक्स, व्हाइट एंड यलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
450.	902	केनडेयला वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
451.	903	कारनायबा वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
452.	904	शैलेक	ग्लेजिंग एजेन्ट
453.	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
454.	905ख	पेट्रोलेटम पेट्रोलियूमायली	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
455.	905ग	पैट्रोलियम वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
456.	905ग(i)	माईक्रोक्रीस्टालिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
457.	905ग(ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
458.	906	बेनजाइन गम	ग्लेजिंग एजेन्ट
459.	907	हाईड्रोजिनेटिड पाली -1 डिसेन	ग्लेजिंग एजेन्ट
460.	908	राइस ब्रान वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
461.	909	सप्रमासेटी वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
462.	910	वैक्स ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
463.	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
464.	913	लानोलिन	ग्लेजिंग एजेन्ट
465.	915	ग्लाइसिरोल, मिथाइल, या कोलोफेन के पेंटाऐरीथ्राईटोल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोच्चक का नाम	तकनीकी कृत्य
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
476.	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
477.	926	क्लोराइन डायोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
478.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	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	नाईट्रोयस 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 पोटाशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धकारक
495.	951	एप्रटेम	मधुकारक, सुवास वृद्धकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
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 (ट्राइक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
500.	956	एलीटेम	मधुकारक
501.	957	थाउमेटिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
502.	958	ग्लाइसिरिजिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
503.	959	नियोहेसपेरीडाइन डाईहाईड्रोक्लकोन	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	क्यूलिलाइया एक्सट्रेक्टस	फोर्मिंग एजेन्ट
511.	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
512.	1001	कोलाइन साल्ट्स 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
518.	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेट	पायसीकारक
519.	1100	एमिलासिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
520.	1101	प्रोटेसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
521.	1101(i)	प्रोटिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
522.	1101(ii)	पापेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोग्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
523.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
524.	1101(iv)	फाईसिन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
525.	1102	ग्लूकोज आक्सीडेस	प्रतिपिण्डक
526.	1103	इन्वर्टासेस	स्थायीकारक
527.	1104	लिपासेस	सुवास वृद्धिकारक
528.	1105	लाइसोजाइम	परिरक्षी
529.	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	बल्किंग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आर्द्रकर, विन्यासकार
530.	1201	पोलीविनाइलपाईरोलिडोन	बोडिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, क्लेरीफाइंग एजेन्ट, परिक्षेपक
531.	1202	पोलीविनाइलपोलीपाईरोलिडोन	रंग स्थायीकारक, कोलायडल, स्थायीकारक
532.	1503	केस्टर आयल	रिलीज एजेन्ट
533.	1505	ट्राईथाइल साईट्रेट	फोम स्थायीकारक
534.	1518	ट्रायासिटिन	प्रच्छादक
535.	1520	प्रोपाईलेन ग्लाइकोल	प्रच्छादक, वैटिंग एजेन्ट, परिक्षेपक
536.	1521	पोलीथाईलेन ग्लाइकोल	एंटी 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	आक्सीडाईज्ड 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 ईस्टरिफाइड	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
546.	1413	फास्फेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
547.	1414	एसिटालैटिड डाईस्टार्च फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
548.	1420	एसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च एसिटेट	स्थायीकारक, थिकनर

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य सहयोज्यक का नाम	तकनीकी कृत्य
549	1421	विनाईल ऐसिटेट के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
550	1422	ऐसिटार्इलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
551	1423	ऐसिटार्इलेटिड डिस्पेच ग्लार्इकार्ड	स्थायीकारक, थिकनर,
552	1440	हार्इड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
553	1442	हार्इड्रोक्सीप्रोपाइल डार्इस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
554	1443	हार्इड्रोक्सीप्रोपाइल डार्इस्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
555	1450	स्टार्च सोडियम ओक्विनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

(ख) खाद्य योज्यकों लिए अंतरराष्ट्रीय संख्यांक पद्धति (आईएनएस) द्वारा विन्यस्त वर्णानुक्रमिक सूची

आई.एन.एस. संख्यांक सहित वर्णानुक्रम अनुसार श्रेणीविन्यस्त की गई निम्नलिखित सूची इन खाद्य सहयोज्यकों या उनके पर्यायों की कोड के अनुसार केवल पहचान करने के लिए है। कोड के अनुसार खाद्य सहयोज्यक की सूची और खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अधीन अनुज्ञात खाद्य सहयोज्यक, परिशिष्टों सहित, इन विनियमों में सुचीबद्ध किए गए हैं।

नीचे दी गई सूची तारीख 23.11.2005 को कोडेक्स द्वारा प्रकाशित अनुसार है। किसी प्रकार के पुनरीक्षण के लिए जेइसीएफए/कोड वेबसाइट (www.codexalimentarius.net, www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp) के प्रति निर्देश किया जा सकता है:

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
1.	370	1, 4-हैपटोनोलेक्टोन	अम्लता विनायमक, वियोजनकारी
2.	586	4.हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
3.	950	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
4.	260	ऐसेटिक एसिड, ग्लेसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
5.	472क	ग्लेसिराल के ऐसेटिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
6.	929	ऐसीटोन पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
7.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनायमक
8.	406	अगार	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
9.	400	ऐलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
10.	956	एलीटेम	मधुकारक
11.	103	एल्कानेट	रंग
12.	129	एल्यूरेयर्ड 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 विनायामक, फर्मिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
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 विनायमक
23.	403	अमोनियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
24.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रैजिंग एजेन्ट
25.	503	अमोनियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, रैजिंग एजेन्ट
26.	510	अमोनियम क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
27.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	अम्लता विनायमक
28.	368	अमोनियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
29.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रैजिंग एजेन्ट
30.	527	अमोनियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायमक
31.	328	अमोनियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
32.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनायमक
33.	923	अमोनियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
34.	342	अमोनियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
35.	452(v)	अमोनियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
36.	442	अमोनियम साल्ट आफ फॉसफेटिडिक एसिड	पायसीकारक
37.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक
38.	1100	एमिलासिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
39.	160ख	अनाटो एक्सट्रैक्ट्स	रंग
40.	323	एनाक्सोमर	प्रतिआक्सीकारक
41.	163(i)	एंथोसाएनिन	रंग
42.	163	एंथोसाएनिन्स	रंग
43.	409	एराबिनोगलाक्टन	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
44.	938	एराबिनोगलाक्टन	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
45.	300	एसकार्बिक एसिड (एल)	प्रतिआक्सीकारक
46.	304	एसकोर्बाइल पाल्मिटेट	प्रतिआक्सीकारक
47.	305	एसकोर्बाइल स्टिरेट	प्रतिआक्सीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
48.	951	एप्रटेम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
49.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
50.	122	अजोरबाइन	रंग
51.	408	बेकर्सयीस्ट लाईकेन	रंग
52.	901	बिजवैक्स, व्हाइट एंड यलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
53.	162	बीट रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
54.	558	बेन्टोनाइट	प्रतिपिण्डक
55.	210	बेनजोइक एसिड	परिरक्षी
56.	906	बेनजाइन गम	ग्लेजिंग एजेन्ट
57.	928	बेनजोयल पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, परिरक्षी
58.	160च	बेटा-एपो-8' करोटेनिक एसिड, मिथाइल या ईथाइल ईस्टर	
59.	160ङ	बेटा-एपो-करोटेंटल	रंग
60.	160क(i)	बेटा-करोटेन (साईथेटिक)	रंग
61.	459	बेटा-साईक्लोडैक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
62.	163(iii)	ब्लेककरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
63.	542	बोन फास्फेट (अनिवार्य रूप से कैल्शियम फास्फेट, ट्राइबेसिक)	रंग
64.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग
65.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
66.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
67.	443	ब्रोमिनेटिड वेजिटेबल आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक
68.	154	ब्राउन एफके	रंग
69.	155	ब्राउन एचटी	रंग
70.	943क	ब्यूटेन	प्रणोदक
71.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	प्रतिआक्सीकारक
72.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्न	प्रतिआक्सीकारक
73.	629	कैल्शियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
74.	633	कैल्शियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
75.	634	कैल्शियम 5'-राईबोनुक्लियोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
76.	263	कैल्शियम ऐसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकारक, अम्लता विनियामक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यों का नाम	तकनीकी कृत्य
77.	404	कैल्शियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट
78.	556	कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
79.	302	कैल्शियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
80.	213	कैल्शियम बेंजोएट परिरक्षी	परिरक्षी
81.	924ख		
82.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
83.	170	कैल्सियम कार्बोनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
84.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेन्ट
85.	333	कैल्शियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेंट
86.	450(vii)	कैल्शियम डिहाईड्रोजन 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 फोरमेट	परिरक्षी
90.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
91.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायमक, फर्मिंग एजेन्ट
92.	623	कैल्शियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
93.	383	कैल्शियम ग्लाइसिरोफास्फेट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
94.	170(ii)	कैल्सियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
95.	352(i)	कैल्शियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
96.	227	कैल्शियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
97.	526	कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, फर्मिंग एजेन्ट
98.	916	कैल्शियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
99.	318	कैल्शियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
100.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
101.	399	कैल्शियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
102.	482	कैल्शियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
103.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनायमक
104.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
105.	482(ii)	कैल्शियम ओलियल लेक्टिलेट्स	पायसीकारक, स्थायीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
106.	529	कैल्शियम आक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
107.	930	कैल्शियम पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
108.	341	कैल्शियम फास्फेट्स	अम्लता विनायामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, रेंजिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
109.	452(iv)	कैल्शियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
110.	282	कैल्शियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
111.	552	कैल्शियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
112.	203	कल्शियम साबैट	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 सप्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
117.	354	कैल्शियम टार्टेट	अम्लता विनायामक
118.	902	केनडेयला वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
119.	161छ	कॅथाजेनथिन	रंग
120.	150क	केरामल 1.प्लेन	रंग
121.	150ख	केरामल 2.कास्टिक सल्फेट प्रोसैस	रंग
122.	150ग	केरामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
123.	150घ	केरामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
124.	927ख	कार्बामाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
125.	152	कार्बन ब्लैक (हाईड्रोकार्बन)	रंग
126.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोबोनेटिंग एजेन्ट, पेकिंग एजेन्ट
127.	120	कारमाईन्स	रंग
128.	903	कारनायबा वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
129.	410	करोब बिन गम	थिकनर, स्थायीकारक
130.	160क	करोटेन्स	रंग
131.	407	कैराजीनन और इसके एनए, के, एनएच4 साल्ट (फरसीलारन सहित)	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
132.	1503	जैतून का तेल	रिलीज एजेन्ट
133.	460	सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
134	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
135	926	क्लोराइन डायोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
136	945	क्लोरोपेंटाफ्लूरोईथेन	प्रणोदक
137	140	क्लोरोफाइल	रंग
138	141(i)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स	रंग
139	141(i)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स, सोडियम और पोटेशियम साल्ट	रंग
140	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
141	1001(i)	कोलाइन एसेनटेट	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 साल्ट्स और ईस्टर्स	पायसीकारक
147	1001(v)	कोलाइन टारट्रेट	पायसीकारक
148	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
149	472ग	ग्लेसिराल के साइट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
150	121	सिटरस रेड 2	रंग
151	141	कापर क्लोरोफाइल्स	रंग
152	468	क्रासकेरामिलाज	स्थायीकारक, बाईंडर
153	519	क्यूपरिक सल्फेट	कलर फिक्सेटिव, परिरक्षी
154	100(i)	करक्यूमिन	रंग
155	100	करक्यूमिन्स	रंग
156	424	कॉर्ड लान	थिकनर, स्थायीकारक
157	952	साइक्लामिक एसिड और एनए, के, सीए साल्ट)	मधुकारक
158	265	डिहाईड्रोएसेटिक एसिड	परिरक्षी
159	472ड	ग्लेसिराल के डिऐसीटायलट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
160	342(ii)	डाईअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
161	450(vi)	डिकैल्शियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
162	341(ii)	डिकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
163	940	डिक्लोरोडिफ्लूरोइथेन	प्रणोदक, लिक्विड फ्रीजेन्ट
164	389	डायलायरल थियोडिप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
165	450(viii)	डिमैग्निशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
166	343(ii)	डिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
167	242	डाईमिथाइल डाईकार्बोनेट	परिरक्षी
168	480	डियोक्टाइल सोडियम सल्फोक्सीनेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
169	230	डाईफिनायल	परिरक्षी
170	450	डिफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
171	628	डाईपोटाशियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
172	450(iv)	डिपोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
173	340(ii)	डिपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
174	336(ii)	डिपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
175	627	डाईसोडियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
176	631	डाईसोडियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
177	635	डाईसोडियम 5'-राईबोनुक्लिओटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
178	450(i)	डाईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
179	386	डाईसोडियम ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
180	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
181	339(ii)	डाईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
182	335(ii)	डाईसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
183	364(ii)	डायासोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
184	390	डिसटियराइल थियोडायाप्रोपायोनेट	प्रतिपिण्डक
185	639	डीएल- ऐलानाइन	प्रतिपिण्डक
186	312	डोडिसाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
187	968	एरिथराईटोल	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, आर्द्रकर
188	127	इराईथ्रोसाइन	रंग
189	488	ईथोक्सीलेटिड मोनो. और डिग्लेसिराइडस	पायसीकारक
190	324	इथोक्सीकुइन	प्रतिआक्सीकारक
191	462	ईथाइल सेल्यूलाज	बाईंडर, फिलर
192	313	ईथाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
193	467	ईथाइल हाईड्रोक्सीईथाइल सेल्यूलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
194	637	ईथाइल माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
195	214	ईथाइल पी.हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
196	143	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	रंग
197	570	फैटी एसिडस्	फोम स्थायीकारक, ग्लेजिंग एजेन्ट, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट
198	381	फेरिक अमोनियम साइट्रेट	प्रतिपिण्डक
199	505	फेरियस कार्बोनेट	अम्लता विनायमक
200	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
201	537	फेरियस हेक्सासायनोमैंगनेट	प्रतिपिण्डक
202	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
203	1101(iv)	फाईसिन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
204	161क	फ्लावोक्सनथीन	रंग
205	240	फोरमालडिहाइड	परिरक्षी
206	236	फोरमिक एसिड	परिरक्षी
207	297	फ्यूमरिक एसिड	अम्लता विनियामक
208	458	गामा साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
209	164	गारडेनिया यलो	रंग
210	418	जीलान गम	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट
211	574	ग्लूकोनिक एसिड (डी.)	अम्लता विनायामक, रेजिंग एजेन्ट
212	575	ग्लूकोनो डेल्टा-लेक्टोन	अम्लता विनायामक, रेजिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
213	1102	ग्लूकोज आक्सीडेस	प्रतिपिण्डक
214	620	ग्लूटामिक एसिड (एल(अ).)	सुवास वृद्धिकारक
215	422	ग्लेसिरोल	आर्द्रकर, बोर्डिंग एजेन्ट
216	445	बुड रेसिन के ग्लेसीरोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
217	915	ग्लाइसिरोल., मिथाइल., या कोलोफेन के पेंटाऐरीथ्राईटोल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
218	640	ग्लार्साइन	सुवास वृद्धिकारक
219	958	ग्लार्सिरिजिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
220	175	गोल्ड	रंग
221	163(ii)	ग्रेप स्किन एक्सट्रेक्ट	रंग
222	142	ग्रीन एस	रंग
223	314	गुयायक रेसिन	प्रतिआक्सीकारक
224	626	गायनिलिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
225	412	गुआर गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
226	414	गम अरेबिक (एकेसिया गम)	थिकनर, स्थायीकारक
227	419	गम घाटी	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
228	241	गम गुआइकम	परिरक्षी
229	939	हेलियम	पैकिंग गैस
230	209	हेप्टाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
231	239	हेक्सामिथाईलेन टेट्रामाइन	परिरक्षी
232	507	हाईड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनायमक
233	907	हाईड्रोजिनेटिड पाली -1 डिसेन	ग्लेजिंग एजेन्ट
234	463	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
235	464	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
236	132	इंडिगोटाइन	रंग
237	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
238	1103	इन्वर्टासेस	स्थायीकारक
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	आईसोयासकार्बिक एसिड	प्रतिआक्सीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
244	943ख	आइसोब्यटेन	प्रणोदक
245	953	आइसोमाल्ट (आइसोमाल्टीटोल)	मधुकारक, प्रतिपिण्डक, बल्किंग एजेन्ट, ग्लेजिंग एजेन्ट
246	384	आइसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
247	416	कराया गम	थिकनर, स्थायीकारक
248	425	कानजेक फ्लोर	थिकनर
249	161ग	राईटोजेनथिन	रंग
250	920	एल.सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटेशियम साल्ट	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
251	921	एल-सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटेशियम साल्ट	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
252	641	एल-लेयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
253	270	लैक्टिक एसिड (एल.,डी.और डीएल.)	अम्लता विनियामक
254	472ख	ग्लेसिराल के लेक्टिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
255	966	लक्टोल	मधुकारक, विन्यासकार
256	478	ग्लाइसिरोल और प्रोपाइलेन ग्लाइकोल के लैक्टिलेटिड फैटी 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 बीके	रंग
262	161ख	लूटियन	रंग
263	160घ	लाईकोपेन	रंग
264	642	लाईसिन हाईड्रोक्लोराइड	सुवास वृद्धिकारक
265	1105	लाइसोजाइम	परिरक्षी
266	504(i)	मैग्निशियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
267	504	मैग्निशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
268	511	मैग्निशियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
269	345	मैग्निशियम साइट्रेट	अम्लता विनायमक
270	580	मैग्निशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायामक, फर्मिंग एजेन्ट
271	625	मैग्निशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
272	504(ii)	मैग्निशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
273	528	मैग्निशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
274	329	मैग्निशियम लक्टेट (डी.,एल.)	अम्लता विनियामक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट
275	530	मैग्निशियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक
276	343	मैग्निशियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
277	553(i)	मैग्निशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
278	553	मैग्निशियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
279	518	मैग्निशियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
280	553(ii)	मैग्निशियम ट्राईसिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
281	296	मलिक एसिड (डीएल.एल.)	अम्लता विनियामक, सुवासक
282	965	माल्टिटोल और माटिटोल सिरप	मधुकारक, स्थायीकारक, पायसीकारक
283	636	माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
284	130	मेनासकोरुबिन	रंग
285	421	मनीटाल	मधुकारक, प्रतिपिण्डक
286	353	मेटाटार्कि एसिड	अम्लता विनायमक
287	461	मिथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
288	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
289	465	मिथाइल ईथाइल सेल्युलाज	थिकनर, एंटी फोमिंग एजेन्ट, पायसीकारक, स्थायीकारक
290	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकोनट आयल ईस्टर	पायसीकारक
291	218	मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
292	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोक्सेन	एंटी फोमिंग एजेन्ट
293	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्युलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
294	905ग(i)	माईक्रोक्रिस्टालिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
295	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
296	472च	ग्लेसिल के मिश्रित टार्कि और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
297	306	मिक्सड टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
298	471	वसीय अम्ल के मोनो. और डि.ग्लेसिराइड्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
299	624	मोनोअमोनियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
300	342(i)	मोनोअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
301	341(i)	मोनोकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
302	343(i)	मोनोमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
303	622	मोनोपोटाशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
304	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
305	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
306	621	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
307	339(i)	मोनोसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
308	364(i)	मोनोसोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
309	335(i)	मोनोसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
310	160क(ii)	नेचरल एक्सट्रैक्ट्स	रंग
311	959	नियोहेसपेरीडाइन डाईहाईड्रोक्लकोन	मधुकारक
312	375	निकोटिनिक एसिड	रंग अवरोधक
313	234	नाईसिन	परिरक्षी
314	941	नाईट्रोजन	पैकिंग गैस, फ्रीजेन्ट
315	918	नाईट्रोजन आक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
316	919	नाईट्रोसायल क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
317	942	नाईट्रोजन आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेंट)
318	411	ओएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
319	946	ओक्टाफ्लोरोसाईक्लोब्यूटेन	प्रणोदक
320	311	ओक्टाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
321	182	आरचिल	रंग
322	231	आर्थो-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
323	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
324	948	आक्सीजन	पैकिंग गैस
325	387	आक्सी स्टेरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
326	1101(ii)	पापेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
327	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
328	905ग(ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
329	131	पेटेंट ब्ल्यू वी	रंग
330	440	पेक्टिन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट
331	451(ii)	पेंटापोटाशियम ट्राफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
332	451(i)	पेंटासोडियम	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
333	429	पैप्टोन्स	पायसीकारक
334	905ख	पेट्रोलेटम पेट्रोलियूमायली	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
335	905ग	पैट्रोलियम वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
336	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
337	235	पिरारईसिन (नाटामाईसिन)	परिरक्षी
338	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	बल्किंग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आर्द्रकर, विन्यासकार
339			
340			
341	475	फैटी एसिड के पोलीग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
342	476	इंट्रस्टरीफाइड रिसिनोलेक एसिड के पोलीग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
343	964	पोलीग्लाइसिटोल सिरप	मधुकारक
344	432	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सोर्बिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
345	433	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलिएट	पायसीकारक, परिक्षेपक
346	434	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
347	435	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
348	436	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
349	431	पोलीओक्सीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
350	430	पोलीओक्सीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
351	452	पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक
352	1202	पोलीविनाइलपोलीपाईरोलिडोन	रंग स्थायीकारक, कोलायडल, स्थायीकारक
353	1201	पोलीविनाइलपाईरोलिडोन	बोर्डिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, क्लेरीफाइंग एजेन्ट, परिक्षेपक
354	124	पॉस्यू 4आर	रंग
355	125	पॉस्यू एस एक्स	रंग
356	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
357	261	पोटाशियम एसिटेट्स	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
358	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
359	402	पोटाशियम एलजिनेट	थिकानर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट,
360	555	पोटाशियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
361	303	पोटाशियम एस्कार्बेट	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 विनायमक, स्थायीकारक
366	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, 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 फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
372	366	पोटाशियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
373	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
374	501(ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
375	351(i)	पोटाशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
376	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
377	632	पोटाशियम आइनोसेट	सुवास वृद्धिकारक
378	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
379	317	पोटाशियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
380	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
381	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनायमक
382	351	पोटाशियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
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 फास्फेटस	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
388	452(ii)	पोटाशियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
389	283	पोटाशियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
390	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
391	337	पोटाशियम सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
392	202	पोटाशियम साबैट	परिरक्षी
393	515	पोटाशियम स्ल्फेट्स	अम्लता विनायमक
394	225.	पोटाशियम सल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
395	336	पोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
396	460(ii)	चूर्णित सेल्यूलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
397	407क	प्रोसैसड यूचेमा सीवीड (पीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
398	944	प्रोपेन	प्रणोदक
399	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
400	310	प्रोपाइल गल्लेट	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)	प्रोटिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
406	1101	प्रोटेसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
407	999	क्यूलिलाइया एक्सट्रेक्टस	फोर्मिंग 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	रिबोफ्लेविन्स	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 ऐसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
423	262	सोडियम ऐसिटेट्स	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
424	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
425	401	सोडियम ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
426	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
427	541(i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
428	541(ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
429	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
430	301	सोडियम एस्कार्बेट	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 विनायामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
434	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
435	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
436	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाईल सेल्यूलोज, ईजाइमेटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक
437	331	सोडियम साइट्रेट्स	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
438	266	सोडियम डिहाईड्रोएसिटेट	परिरक्षी
439	262(ii)	सोडियम डायएसिटेट	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 फोरमेट	परिरक्षी
444	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
445	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
446	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
447	350(i)	सोडियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
448	222.	सोडियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
449	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
450	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
451	638	सोडियम एल-एस्परटेट	सुवास वृद्धिकारक
452	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
453	481	सोडियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, वर्टिंग एजेन्ट
454	487	सोडियम लायरल सल्फेट	पायसीकारक
455	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
456	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
457	223.	सोडिम मेटाबाईसुफाइड	परिरक्षी, बलिचिंग 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 ओलियल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योजकों का नाम	तकनीकी कृत्य
464	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
465	452(i)	सोडियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
466	281	सोडियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
467	217	सोडियम प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
468	500(iii)	सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
469	550(i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
470	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
471	201	सोडियम साबैट	परिरक्षी
472	485	सोडियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
473	481(i)	सोडियम स्टिरायल लेक्टलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
474	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनायमक
475	221.	सोडियम सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
476	335	सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
477	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
478	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
479	493	सार्बिटान मोनोलाएरेट	पायसीकारक
480	494	सार्बिटान मोनोओलिफ्ट	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 क्लोराड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटैन्शन एजेन्ट
488	484	स्टिरायल साइट्रेट	पायसीकारक, प्रच्छादक
489	483	स्टिरायल टारट्रेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
490	960	स्टिवियोसाइड	मधुकारक
491	363	सकसाईनिक एसिड	अम्लता विनायमक
492	472छ	सकसाईनिलेटिड मोनोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यों का नाम	तकनीकी कृत्य
493	446	स्कसिसटेरिन	पायसीकारक
494	955	सुक्रालोज (ट्राईक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
495	474	सुक्रोग्लेसिराईडस	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 विनायमक
500	110	सनसेट यलो एफ सी एफ	रंग
501	441	सुपरग्लेसिरिनेटिड हाईड्रोजिनेटिड रेपसीड आयल	पायसीकारक
502	309	साइंथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
503	308	साइंथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
504	553(iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
505	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, थिकनर
506	417	तारा गम	थिकनर, स्थायीकारक
507	334	टार्टरिक एसिड - एलअ)-V	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट
508	472घ	फैटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राईडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
509	102	टार्ट्राजाइन	रंग
510	319	टरटियारी ब्यूटाइलहाइड्रोकूोन	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-ग्लाइसिराइडस के साथ थर्मली आक्सीडाईज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
515	223.	सोडिम मेटाबाईसुफाइट	परिरक्षी, बलिचिंग ऐजन्ट, प्रतिआक्सीकारक
516	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
517	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
518	413	ट्रैगाकैथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
519	1518	ट्राईसेटिन	हूमेक्टेंट
520	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट स्थायीकारक प्रतिपिण्डक
521	1505	ट्राईथाइल साइट्रेट	फोम स्टेबिलाइजर
522	343(iii)	ट्रैमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
523	451	ट्राईफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
524	332(ii)	ट्राईपोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
525	340(iii)	ट्राईपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, 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 विनायमक, 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 एजेन्ट
533	415	जेंनथन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोर्मिंग एजेंट
534	967	साईलिटोल	मधुकारक, आर्द्रकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, थिकनर
535	107	यलो 2 जी	रंग
536	557	जिंक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
अनुपूरक सूची - संशोधित स्टार्चस			
537	1422	ऐसिटार्इलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
538	1423	ऐसिटार्इलेटिड डिस्पेच ग्लार्इकार्ड	स्थायीकारक, थिकनर,
539	1414	ऐसिटार्इलेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
540	1401	अम्ल उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्य योज्यकों का नाम	तकनीकी कृत्य
541	1402	क्षारीय उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
542	1403	ब्लिच 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 टाईमेटाफास्फेट के साथ ईस्टेरीफाइड	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
550	1404	आक्सीडाईज्ड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
551	1413	फास्फेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
552	1420	ऐसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च एसिटेट	स्थायीकारक, थिकनर
553	1421	विनाईल एसिटेट के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
554	1450	स्टार्च सोडियम ओक्विनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
555	1405	स्टार्च, ईन्जाइन उपचारित	थिकनर

2. खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग: खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और निम्नलिखित सारणी में विनिर्दिष्ट सहयोज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे

सारणी 1

डबल रोटी और बिस्कुटों में प्रयोग के लिए खाद्य सहयोज्यक

क्र.सं.	सहयोज्यक का नाम	डबल रोटी	बिस्कुट
क.	अम्लता विनायमक (ऐसिडिटी रेगुलेटर)		
1.	सोडियम फ्यूमारेट	जीएमपी	जीएमपी
2.	पोटाशियम मालेट	जीएमपी	जीएमपी
3.	सोडियम हाईड्रोक्साड	जीएमपी	जीएमपी
4.	ऐसेटिक अम्ल या लैक्टिक अम्ल	अधिकतम 2500 पीपीएम	जीएमपी
5.	साइट्रिक अम्ल	-	जीएमपी
6.	मेलिक अम्ल	-	जीएमपी
7.	टार्ट्रिक अम्ल	-	जीएमपी

क्र.सं.	सहयोज्यक का नाम	डबल रोटी	बिस्कुट
ख.	पायसी कारक और स्थायी कारक एकल या संयोजन रूप में	-	इस उत्पाद के लिए उपयुक्त विनियम 6.1.6 में सूचीबद्ध पायसी कारक और स्थायी कारक प्रयोग किए जा सकते हैं
1.	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	-	अधिकतम 100 पीपीएम
2.	हाईड्रोक्सी प्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	जीएमपी	जीएमपी
3.	वसायुक्त अम्लों के सुक्रोस एस्टर्स	जीएमपी	जीएमपी
4.	मोनो और डार्ड-ग्लेसिराइड्स के डार्ड-ऐसिटाइल टारट्रिक अम्ल	जीएमपी	अधिकतम 10000 पीपीएम
5.	गुआर गम	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
6.	सार्बिटाल	जीएमपी	-
7.	लेसिथीन	जीएमपी	-
8.	ग्लेसिरिन	जीएमपी	-
9.	ग्लेसिरोल मानोस्टीयरेट	जीएमपी	-
10.	कैल्शियम स्टीरायल 2 लैक्टिलेट के सोडियम स्टीरायल 2 (एकल और संयोजन में)	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
11.	वसायुक्त अम्लों के पोलीग्लेसिरोल एस्टर्स तथा इंटस्ट्रीफाइड रिसिनोलिक अम्ल	अधिकतम 2000 पीपीएम	-
ग.	सुधारकारक (इंप्रूवर)		
1.	फंगल एल्फा एमीलेस	अधिकतम 100 पीपीएम (फलोअर मात्रा (मास) के आधार पर)	-
2.	बैक्टिरियल एमीलेस	जीएमपी	-
3.	एमीलेसिस और अन्य एंजाइम	-	-
4.	अमोनियम परसल्फेट	अधिकतम 2500 पीपीएम (फलोअर मात्रा के आधार पर)	-
5.	कैल्शियम फास्फेट	जीएमपी	-
6.	कैल्शियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम (फलोअर मात्रा के आधार पर)	-
7.	पोटाशियम ब्रोमेट और/या पोटाशियम आयोडेट	अधिकतम 50 पीपीएम फलोअर मात्रा के आधार पर)	-
घ.	फलोअर उपचार कर्मक (फलोअर ट्रीटमेंट एजेंट)		
1.	अमोनियम क्लोराइड	अधिकतम 500 पीपीएम फलोअर मात्रा के आधार पर)	-

क्र.सं.	सहयोज्यक का नाम	डबल रोटी	बिस्कुट
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 6.1.5 अनुसार
	एसकारबिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी
च.	परिरक्षी/फंफूद निरोधक, एकल या संयोजन में		
1.	कैल्शियम या सोडियम प्रोपायोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
2.	सार्बिक अम्ल या इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सार्बिक अम्ल के रूप में परिकलित)	अधिकतम 1000 पीपीएम	-
3.	अम्ल कैल्शियम फास्फेट	अधिकतम 10000 पीपीएम	-
4.	सोडियम डायसिटेट	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)		
क.	प्राकृतिक		
1.	क्लोरोफायल		
2.	केरामल		
3.	करक्यूमिन या हल्दी रंजक	-	
4.	बेटा कैरोटिन	-	
5.	बेटा एपो-8 कैराटिनल	-	
6.	बेटा एपो-8 करोटेनिक अम्ल के मिथाइल एस्टर	-	जीएमपी
7.	बेटा एपो-8 करोटेनिक अम्ल के ईथाइल एस्टर	-	
8.	कॅथाक्सनथीन	-	
9.	रिबोफ्लेविन, लक्टोफ्लेविन	-	
10.	अन्नाटो	-	
11.	सैफरोन	-	
ख.	संश्लिष्ट		
1.	पोंस्यू 4आर	-	अधिकतम 100 पीपीएम (एकल या संयोजन में)
2.	कारमोसाइन	-	
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	

क्र.सं.	सहयोज्यक का नाम	डबल रोटी	बिस्कुट
4.	टार्टाजाइन	-	
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	
6.	इंडिगो केरामाइन	-	अधिकतम 100 पीपीएम (एकल या संयोजन में)
7.	ब्रिलियंट नीला एफसीएफ	-	
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	
ज.	मधुकारक (एकल रूप में)		
1.	एस्परटेम	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	जीएमपी	जीएमपी
2.	अमोनियम बाई-कारबोनेट	जीएमपी	जीएमपी
3.	अमोनियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	अधिकतम 5000 पीपीएम
ञ.	सुवासक		
1.	प्राकृतिक सुवासक और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	जीएमपी
ट.	सुवास सुधारक/वृद्धिकारक	-	जीएमपी
ठ.	पोषणकारी	-	
1.	कैल्शियम और फेरियस लवण	-	जीएमपी
2.	पोटाशियम आयोडेट	-	जीएमपी
ड.	आटा कंडिशनर	-	
	सोडियम बाईसल्फेट	-	जीएमपी
	सोडियम मेटाबाईसल्फेट	-	जीएमपी
ड.	खमीर (यिस्ट)	जीएमपी	जीएमपी
ण.	श्लेष्क कर्मक (जेलिफाइंग एजेंट)	-	जीएमपी

सारणी 2

खाद्यों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र. सं.	योज्यक	हल्के नाशते/ नमकीन (फ्राई किए हुए उत्पाद) : चिक्की, भुजिया, बालमोठ, कढ़बेल, खर बूंदी, मसालेदार और फ्राई की हुई वालें, कले 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	तुरंत मिश्रित किए जाने वाले मिश्रण जैसे इडली मिश्रण, डोसा मिश्रण, पोंगल पुलियोगरे, गुलाब जाबुन, जलेबी, वड़ा मिश्रण आदि	चावल और दाल आधारित पापड़	चाय/काफी आधारित परोसने के लिए तैयार पेय	चूड़ाम/ बबलगम	चीनी आधारित/ चीनी मुक्त कन्फेक्शनरी	चॉकलेट	वितरणों के लिए सीरलट सीरप	लाजेंब
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
क. प्रतिआक्सीकारक											
1.	टोकोफरोल	जीपीएम	जीपीएम	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	लेसीचॉन	जीपीएम	जीपीएम	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सी एनीसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	250 पीपीएम अधि.	-	-	-	-
4.	टेरिटियरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्वीनोन टीबीएचक्यू	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-
ख. पायसीकार/स्थायी कारक											
1.	मिथाइल सेल्यूलोस	0.5% अधि.	0.5% अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	0.5% अधि.	0.5% अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	जिलेन गॉद	-	-	-	-	-	-	अधि. 2% (केवल शुगर बॉयलड कन्फेक्शनरी में)	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ग. परिशुद्धी											
1.	सर्बिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण सर्बिक अम्ल के रूप में (संगणित)	-	1000 पीपीएम अधि.	0.5% अधि.	0.1% अधि.	300 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
2.	बेनजोइक अम्ल	-	300 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-
घ. प्रतिपिण्डक											
1.	कैल्शियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट	-	-	अकले या संयोजन में अधि. 2% से अधि.	-	-	-	-	-	-	-
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, पाल्मेटेट्स या स्पीयरेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ड. कृत्रिम मधुकार (एकल)											
1.	एस्पर्टेम	-	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	10000 पीपीएम अधि.	10000 पीपीएम अधि.	2000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	-
2.	ऐसीसलफ़ेम के	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	5000 पीपीएम अधि.	3500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	1500 पीपीएम अधि.	-
3.	सैकरिन सोडियम	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	3000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	450 पीपीएम अधि.	-
4.	सुक्रोलोस	-	750 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	1500 पीपीएम अधि.

सारणी - 3

ऐसे खाद्यों में खाद्य योजक जो विनिर्दिष्ट नहीं हैं

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	परिष्की	पायसीकारक/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक	प्रतिपिण्डक अम्ल विनियामक	सुधारक/किण्वीकारक	प्रतिआक्सीकारक
1.	डेजर्ट जैली			कराजीन जीएमपी				
2.	डेयरी आधारित पेय, सुवासक और/या किण्वक (जैसे, चाकलेट, दूध, कोका, ऐगनोग) यूएचटी विसंक्रमित दुग्ध शोल्फ जीवन तीन मास से अनधिक	-	-	कराजीन-एकल-जीएमपी पेक्टिन-एकल- जीएमपी वसीय अम्लों के मोनो और डिलिसैराइडस एकल-जीएमपी लेसिथिन-एकल-जीएमपी सोडियम एल्जिनेट और कैल्शियम एल्जिनेट- एकल- जीएमपी जेनथम गम-एकल-जीएमपी माइक्रो क्राईस्टोलिन सेल्यूलोस एकल जीएमपी, गुड़ गॉद- एकल-जीएमपी				
3.	चूर्णित मृदु पेय सांद्रण मिश्रण/ फ्रुट बिबरेज ड्रिंक	टिटानियम डायोक्साइड अधि. 100 पीपीएम, पॉस्यू 4आर/ कारमोसाइन/एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडिगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधि.						
4.	सूप, बुलियन और स्वाद कारक				डाइसोडियम 5 गुनायलेट (डाइसोडियम 5. इनोसिनेट) जीएमपी			

5.	कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, आइस कैंडी, श्रेड, कैंडीज, वेफर्स	पॉस्चू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडियो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	
6.	सुवास पायस, सुवास पेस्ट (केवल कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत जल के लिए)	पॉस्चू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडियो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधि. लेबल पर अनुदेशों के अनुसार	बैजाइक अम्ल इसके लवण सहित जीएमपी	खाद्य गोंद (एरोबिक और गम घाटी) काष्ठ रेशिन के ग्लाइसिरोड ईस्टर (ईस्टर गम) जीएमपी	-	-	-	-	-	टीबीएचक्यू (टस्टायरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्यूनाइन और बीएचए (ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सील एनीसोल) - अधि. 0. 01%
7.	सॉस और सॉस मीट जिसमें अपरिष्कृत मांस, अनाज और गर्म मसाले	-	सल्फर डाइआक्साइड 450 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
8.	मक्की का आधा और इस जैसे स्टार्च	-	सल्फर डाइआक्साइड - 100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
9.	कार्न सीरप	-	सल्फर डाइआक्साइड - 450 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
10.	डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बे आंतरिक रूप से सल्फर-डाइआक्साइडरोधी वार्निश से वार्निश किए जाएंगे)	-	नाइसिन- 5पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	परिक्षी	पायसीकारक/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक	प्रतिपण्डक अम्ल विनियामक	सुधारक/क्रिग्वीकारक	प्रतिआक्सीकारक
11.	जिलेटिन	-	सल्फर डाइआक्साइड -1000 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
12.	बीयर	-	सल्फर डाइआक्साइड -70 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
13.	साइडर	-	-	-	-	-	-	-
14.	एल्कोहोली वाइन	-	सल्फर डाइआक्साइड -450 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
15.	गैर-एल्कोहोली वाइन	-	सल्फर डाइआक्साइड - 350 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
16.	परोसने के लिए तैयार पेय	-	सल्फर डाइआक्साइड -70 पीपीएम अधि. या बेनजोइक अम्ल 12 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
17.	ब्रिड जींजर बीयर	-	बेनजोइक अम्ल- 120 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
18.	काफी सारसत्व	-	बेनजोइक अम्ल- 450 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
19.	डेनिश टिड कोवियर	-	बेनजोइक अम्ल- 50 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
20.	अदरक	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
21.	प्लोरे कन्फेक्शनरी	-	सॉर्बिक अम्ल के रूप में संगणित सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण सहित सॉर्बिक अम्ल - 1500 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
22.	घूमावरण मछली (रैपरो में)	-	केवल सॉर्बिक अम्ल रैपरो पर सॉर्बिक अम्ल अंकित किया जाए	-	-	-	-	-
23.	रसगुल्लों के शुष्क मिश्रण	-	सल्फर डाइआक्साइड -100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
24.	परिरक्षित चपाती	-	सल्फर डाइआक्साइड - 1500 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	परिरक्षी	पायसीकारक/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक	प्रतिपिण्डक अम्ल विनियामक	सुधारक/किण्वीकारक	प्रतिआक्सीकारक
30.	पनीर	-	नाईसिन - 12.5 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
31.	केक और पेस्ट्री	-	सॉबिक अम्ल के साथ सोडियम, पोटैशियम और कैल्शियम नमग (संगणित सॉबिक अम्ल) - 1500 पीपीएम अधि.	सुक्रोग्लाइसिन राइडस (केवल केक में) हाइड्रोक्सपीप्रोफाईल मिथाइल सेल्यूलोस, वसीय अम्लों के सुक्रोस ईस्टर्स-जीएमपी	-	सोडियम फ्यूमारेट, पोटैशियम मालेट, सोडियम हाइड्रोक्साइड - जीएमपी	बाफ्रक्टयल ऐमिलेस बेकिंग चूर्ण, अमोनियम बाइक्राबोनेट, जीएमपी, अमोनियम कार्बोनेट	-
32.	पूर्व पैक किया गया नारियल पानी	-	नाईसिन- 5000 आईयू अधि.	-	-	-	-	-
33.	डिब्बाबंद रसगुल्ला	-	नाईसिन- 5.0 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-

सारीणी 4

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

क्र.सं.	खाद्य योजक का नाम	चर्बी	शुकरवसा	खाद्य वनस्पति तेल और वसा	टेबल मारगरीन/बेकरी और औद्योगिक मारगरीन/वसा सैड
क. प्रतिपिण्डक (अकेल और संयोजन में)					
1.	लेसिथिन	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
2.	एस्कोर्बिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3.	प्रोपाइल गलेट, ईथाइल गलेट, ओक्टिल गलेट, डोडीसाइल गलेट या इनके मिश्रण	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.
4.	ब्यूटिलोटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.
5.	प्रोपाइल गलेट का कोई संयोजन, गलेट और बीएचए की सीमा के भीतर बीएचए	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.
6.	प्राकृतिक और संश्लिष्ट टोकोफिरोडस	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
7.	स्कोर्बिल पाल्मिटेट/ स्टिरेट एकल और संयुक्त रूप में	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.
8.	साइट्रिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, ग्लोक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
9.	रेसिन गुडनेस	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.
10.	टीबीएचक्यू	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.
ख. एन्टियोआक्सिडेंट साइनजिस्ट					
1.	सोडियम साइट्रेट	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम
2.	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट मिक्सचर	100 पीपीएम अधि. एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधि. एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधि. एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधि. एकल और संयुक्त में
3.	फोस्फोरिक अम्ल				
4.	मोनोग्लाइसरीड साइट्रेट				
ग. एंटीफोयमिंग एजेंट					
1.	डिमेथाइल पॉलिसिलोक्सेन सिलिकॉन ऑक्साइड के साथ एकल या संयुक्त रूप में	10 पीपीएम अधि.	10 पीपीएम अधि.	10 पीपीएम अधि.	-

क्र.सं.	खाद्य योजक का नाम	चर्बी	शूकरवसा	खाद्य वनस्पति तेल और वसा	टेबल मासरीन/बेकरी और औद्योगिक मासरीन/वसा स्प्रेड
घ. इम्यूल्सिफाइंग एजेंट					
1.	वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड	-	-	-	जीएमपी
2.	वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड के साथ एसिटिक एसेटाइल लजेट्रिक, साइट्रिक, लैक्टिक, टार्टरिक अम्ल तथा सोडियम और कैल्शियम नामक	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
3.	लेसिथिन	-	-	-	जीएमपी
4.	वसीय अम्ल का पोलिग्लाइसेरोल एस्टर्स	-	-	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
5.	वसीय अम्ल का 1,2-प्रॉफिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	-	-	-	20ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
6.	सॉर्बिटेन मोनोपालमिटेट/सॉर्बिटेन मोनोस्टियरेट/ट्रिस्टियरेट	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
7.	वसीय अम्ल का सुक्रोस एस्टर्स	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
ड. परिरक्षी (एकल या संयुक्त में)					
1.	सॉर्बिक अम्ल	-	-	-	
2.	सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सोर्बेट द्वारा सोर्बिक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	1000 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मासरीन/वसा स्प्रेड
3.	बेनेजोइक अम्ल	-	-	-	
4.	सोडियम/पोटेशियम/ बेनेजोयट द्वारा बेजोइक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	
च. प्राकृतिक रंग					
1.	बीटा कारोटोन	-	-	-	25 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मासरीन/ वसा स्प्रेड
2.	अननायो सार (बिक्सिन और नारबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	20 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मासरीन/ वसा स्प्रेड
3.	हल्दी का रंजक या हल्दी (हल्दी रंजक के रूप में)	-	-	-	5 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मासरीन/ वसा स्प्रेड
4.	बीटा-एपो-8' - क्रोटीनल	-	-	-	25 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मासरीन/ वसा स्प्रेड

5.	बीटा के मिथाइल और ईथाइल ईस्टर्स -एपो-8'-करोटिनोइक अम्ल	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधि. टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड
ज. अम्लता विनायमक					
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जीएमपी : टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड
2.	लेक्टिक अम्ल	-	-	-	जीएमपी : टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड
3.	साइट्रिक और लैक्टिक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम लवण	-	-	-	जीएमपी : टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड
4.	कैल्शियम डाइसोडियम एथिलेन डायामाइन टेट्रा एसिटेट	-	-	-	50 मिग्रा./किग्रा. अधि. टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड
छ. सुवास					
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	-	-	जीएमपी : टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड
2.	डायसिटायल	-	-	-	4 मिग्रा./किग्रा. अधि. टेबल मागरीन/ वसा स्प्रेड

सारणी 5
मछली और मछली उत्पादों के लिए खाद्य योजकों की सूची

क्र.सं.	योजक का नाम	शीत श्रम	शीत लोबस्टर्स	नमकयुक्त मछली	शीत फिनफिश	डिब्बाबंद फिनफिश	डिब्बाबंद श्रम	डिब्बाबंद साइनेस	डिब्बाबंद टुना और बोनितो	डिब्बाबंद क्रेब मीट	शीत फिश फिलेट्स
क.	प्रतिपण्डक										
1.	एसकार्बिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	सोडियम और पोटेशियम एकल या संयोजन में सहयुक्त एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	-	1 किग्रा./किग्रा.	-	1 किग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	1 किग्रा./किग्रा. अधि.
ख.	अम्लीकरण कर्मक										
1.	एसिटिक अम्ल	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	-	-
2.	साइट्रिक अम्ल	जीएमपी	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	1 किग्रा./किग्रा. अधि. केवल कीमा मछली के मांस में
3.	लेक्टिक अम्ल	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	-	-
ग.	आद्रता अवरोधक अकेले या संयोजन में, पीर ओ5 के रूप में अभिव्यक्त प्राकृतिक फास्फेट सहित										
1.	सोडियम पोलोफास्फेट पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	10 किग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)
2.	पोटाशियम पोलोफास्फेट पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त	100 ग्राम/किग्रा. अधि.	100 ग्राम/किग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 किग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)
3.	कैल्शियम पोलोफास्फेट पी2ओ6 के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	ऑर्थोफास्फोरिक अम्ल	-	-	-	-	-	650 मिग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-

11.	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	ओक्सीकार्ब स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	स्टार्च एसीटेट	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	स्टार्च हाइड्रोक्सीप्रोपेइल	-	-	-	-	-	-	-	-
ज.	प्राकृतिक सुवासक								
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	-	-	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-
झ.	सुवास वृद्धिकारक								
1.	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	-	-	-	-	-	-	-	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
ञ.	वियोजनकारी								
1.	कैल्शियम डाइसोडियम ईडीटीए	-	-	-	-	-	250 मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	-	250 मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधि.

सारणी 8
खाद्य उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

क्र. सं.	योजकों का नाम	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
		इमली की लुगदी/ प्युरी और सांद्रण	सश्लिष्ट सीरुम वितरकों के लिए	टमाटर की प्युरी और पेस्ट	सिरका	कार्बनिकृत फल पेय या फ्रुट ड्रिंक्स	निर्जलित फल	कार्बनिकृत जल, मृदुपेय सांद्रण (तरल/ चूर्ण)	निर्जलित सब्जियों	शीतल फल/ फल उत्पाद	शीतल सब्जियां	फल आधारित पेय मिश्रण/वर्णित फल आधारित पेय
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
क. अस्वीकारण कारक (एकल या संयोजन में)												
1.	साइट्रिक अम्ल	-	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी
2.	फ्यूमरिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	लेक्टिक अम्ल	-	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	एल-टार्टरिक अम्ल	-	-	-	-	-जीएमपी	-	-	-	-	-	-
5.	मैलिक अम्ल	-	-	-	-	-जीएमपी	-	-	-	-	-	-
6.	फास्फोरिक अम्ल	-	जीएमपी केवल कोला विकरेज में	-	-	-	-	जीएमपी केवल कोला विकरेज में	-	-	-	-
ख. प्रतिषिद्धक (ऐंटी कोकिंग एजेंट)												
1.	कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	अधिकतम 2% केवल चूर्ण में	-	अधिकतम 2% केवल चूर्ण में	-	-	अधिकतम 2% केवल चूर्ण में
2.	कैल्शियम और मैग्नीशियम के फास्फेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	कैल्शियम, मैग्नीशियम, एल्युमिनियम के सिलिकेट्स या डाइआक्साइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ग. प्रतिआक्सीकारक												
1.	ऐसकार्बीक अम्ल	-	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी
घ. रंग (विनिर्दिष्ट सीमा के भीतर अकेले या संयोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं)												
क. प्राकृतिक												

ड. सुवास	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी
1. प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/प्रकृति समरूप सुवास पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी
च. परिरक्षी (एकल या संयोजन में)										
1. बेनजोइक अम्ल और इसके सोडियम पोटाशियम लवण या दोनों (बेनजोइक अम्ल के रूप में संगणित)	750 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	250 पीपीएम अधि.	-	120 पीपीएम अधि.	120 पीपीएम अधि.	-	-	-	-
2. सल्फरडाई आक्साईड	-	350 पीपीएम अधि.	750 पीपीएम अधि.	-	70 पीपीएम अधि.	700 पीपीएम अधि.	-	2000 पीपीएम अधि.	-	120 पीपीएम अधि.
3. साबिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
छ. प्रगाढ़कारी कर्मक/ स्थायी कारक/ पायसीकारक										
1. वेजिटेबल गम (एकल या संयोजन में)	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी
2. एल्जिनेट्स (एकल या संयोजन में)	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी
(i) कैल्शियम एल्जिनेट्स	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी
(ii) पोटाशियम एल्जिनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(iii) पेट्टिन्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. पेट्टिन्स	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी
4. ईस्ट्राम	-	450 पीपीएम अधि.	-	450 पीपीएम अधि.	-	100 पीएमपी अधि.	-	100 पीएमपी अधि.	-	100 पीएमपी अधि.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5.	एल्बिनिक अस्त	-	0.5% अधि.	-	-	-	-	0.5% अधि.	-	-	-	0.5% अधि.
6.	एल्बिनिक अस्त	-	जीएमपी	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी
7.	क्यूनाइन (सल्फेट के रूप में)	-	अधिकतम 450 पीपीएम परसने के लिए तैयार पेये में विलेय करने के पश्चात् 100 पीपीएम के अधीन रहते हुए	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	-	100 जीएमपी अधि.
8.	जिलेन गम	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-	-	-
ज.	फास्फोरस पेंटा आक्साइड	-	-	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
झ.	नाइट्रोजन	-	-	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
ञ.	वियोजनकारी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	सोडियम हेक्सा मेटा फास्फेट	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	केवल कार्बनिकृत जल में अधि. 100 पीपीएम	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4.	बीटा-कारोटीन	-	-	और बाटैनल को छोड़कर) (का 1 से का 11 तक संयोजित करें)	-	-	-	का 11 तक संयोजित करें)	का 11 तक संयोजित करें)	-	-	-	-
5.	बीटा-एपो-टनोटीनल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	बीटा एप-८ करोटेनिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	बीटा एपो-८ करोटेनिक अम्ल के एथाईलेस्टर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	कैथोजेनिथिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	रिबोफ्लोविन, लेक्टोफ्लोविन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	अन्नाटो	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	केसर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ख.	सर्शिलट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	पॉस्यू ४आर	-	-	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	कस्मोसाइन	-	-	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	टार्टरजाइन	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	200 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	इंडिगो करमाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	चमकीला नीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ड.	प्रगाढ़कारी (फर्मिग एजेंट) एकल या संयोजन में	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	कैल्शियम क्लोराइड	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	350 पीपीएम अधि. केवल फल/सब्जी के टुकड़ों में	-	-	350 पीपीएम अधि.	350 पीपीएम अधि. केवल फल/सब्जी के टुकड़ों में
2	कैल्शियम लेक्टेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	350 पीपीएम अधि.	350 पीपीएम अधि. केवल फल/सब्जी के टुकड़ों में	-	-	350 पीपीएम अधि.	350 पीपीएम अधि. केवल फल/सब्जी के टुकड़ों में
3	कैल्शियम ग्लूकोनेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	कैल्शियम कार्बोनेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	कैल्शियम बाई सल्फेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
च.	सुवासक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4.	जिलेन गम	-	-	जीएम्पी									
ज.	पुढुकारी कर्मक (एकल या संवोजन में)												
1.	सोडियम बाईकार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	जीएम्पी	-	-	-	जीएम्पी
2.	सोडियम साइट्रेट	-	-	-	-	-	-	-	जीएम्पी	-	-	-	जीएम्पी

सारणी - 10
खाद्य पदार्थों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यको की सूची

क्र.सं.	योज्यक का नाम	जैम/ जैली/ फल, बीज	फ्रुट मारमलोडस	फ्रुट बा/ टॉफी	फल अनाज के फ्लेक्स	थर्मली प्रसंस्कृत फल पेच/ फ्रुट ड्रिक	टमाटर केचअप	कलीनरी पेस्ट/ अन्य	सोयाबीन का सॉस	सूप	सूप चूर्ण, फलों का चूर्ण, सब्जी चूर्ण/ फल/ सब्जी की तैयार मिश्रित चटनी (शुष्क) कलीनटी चूर्ण, स्वादकारक पॉरि मिश्रित चूर्ण	मधुरस	वायुरूद्धत: पैक किए गए फल-रस	सब्जियों के रस	सांद्रित फल/ सब्जी रस/ लुगदी/ प्युरी
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
क. अस्तीकरण कारक (एकल या संयोजन में)															
1.	एसेटिक अम्ल	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-
2.	साइट्रिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3.	फ्यूमारेड अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	0.3% अधि.	0.3% अधि.	-	-	-	-	-	-	-
4.	लैक्टिक अम्ल	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	जीएमपी	जीएमपी
5.	एल-टार्टरिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-
6.	मैलिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
7.	फास्फोरिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-
ख. प्रतिपिण्डक (एकल या संयोजन में)															
1.	कैल्शियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	कैल्शियम और मैग्निशियम के फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	कैल्शियम, मैग्निशियम, एल्युमिनियम या सोडियम या सिलिकान डाइआक्साइड के सिलिकेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2% अधि.	-	-	-	-
ग. प्रति फेनकारक															
1	डिमथाईल पॉलिसाइलोकसेन	10 पीपीएम अधि.	10 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	10 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	10 पीपीएम अधि.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
3.	सॉबिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	-	300 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	-	-	50 पीपीएम अधि. 300 पीपीएम	-	-	-
द.	प्रसंस्करण सहायक															
1.	नाइट्रोजन और कार्बनडाइ-आक्साइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
द.	प्रगाढ़कारी कर्मक (एकल या संयोजन में)															
1.	उपतंत्रित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	लेबल पर घोषणा के साथ 05% अधि.	लेबल पर घोषणा के साथ 05% अधि.	-	-	-	-	-	-	-
2.	वेजिटेबल गम (एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5% अधि. विलेय करने के पश्चात्	-	-	-	-
(i)	ऐरोबिक गम	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	0.5% अधि.	उभोग के लिए तैयार खाद्य	-	-	-	-
(ii)	करोजीन	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-
(iii)	गुअर गम	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-
(iv)	कैराबोबोन गम	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-
(v)	जेन्थान गम	-	-	-	-	-	-	0.5% अधि.	0.5% अधि.	-	-	-	-	-	-	-
3.	एल्बिनेट (एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(i)	कैल्शियम एल्बिनेट						जीएमपी (आरटी -एस केवल फल पेयों में)									
(ii)	पोटाशियम एल्बिनेट							जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-
(ii)	सोडियम एल्बिनेट												-	-	-	-
(iv)	प्रोपाइल ग्लाइकोल एल्बिनेट												-	-	-	-
(v)	एल्बिनिक् अम्ल						जीएमपी						जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी

सारणी 11

खाद्य पदार्थों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यको की सूची

क्र. सं.	खाद्य योज्यको का नाम	अबल ओलिब	किशमिश	खजूर	ग्रेटिड शुष्क नारियल	सूखे फल और गरी
क.	अम्लीकरण कारक (एकल या संयोजन में)					
1.	सोइट्रिक अम्ल	15 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
2.	एल.टार्टरिक अम्ल	15 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
3.	एसिटिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-
4.	लैक्टिक अम्ल	15 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
5.	हाइड्रोलोरिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-
ख.	अम्लता विनियमक					
1.	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-
2.	पोटाशियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-
ग.	प्रतिआक्सीकारक					
1.	एल- एसार्बिक अम्ल	0.2 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-
घ.	परिरक्षी					
1.	सल्फर डाईआक्साइड, सोडियम/ पोटाशियम/ कैल्शियम सल्फाइड/ बाईसल्फेट/ मेटा सल्फेट एसओ ₂ के रूप में अभिव्यक्त		1.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि. केवल एसओ ₂	-	50 ग्रा./कि.ग्रा. अधि. केवल एसओ ₂	2.0 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
2.	बेनजोइक अम्ल/सोडियम/ पोटाशियम बेनजोएस्ट बॉजोइक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	1 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
3.	सार्बिक अम्ल/ सोडियम/ पोटाशियम एस्कोर्बेट सार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	0.5 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	0.5 ग्रा./किग्रा. अधि. शुष्क खुबानी में
ङ.	रंग अवरोधक/ स्थायीकारक					
1.	फेरियस ग्लूकोनेट	0.15ग्रा./किग्रा. अधि. कुल आयकरण के रूप में	-	-	-	-
2.	फेरियस लेक्टेट	0.15ग्रा./किग्रा. अधि. कुल आयकरण के रूप में	-	-	-	-
च	सुवास					
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	जीएमपी	-	-	-	-
2.	प्राकृति समरूप सुवास पदार्थ		-	-	-	-
3.	कृत्रिम सुवास पदार्थ		-	-	-	-

छ. सुवास वृद्धिकारक					
1. मोनो सोडियम ग्लूटामेट	5.0 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
ज. भारवां ओलिव के लिए पेस्ट हेतु प्रगाढ़कारी कर्मक					
1. सोडियम एल्लिजनेट	5.0 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
2. जेन्थान	3.0 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
3. कारोप्रिनान	जीएमपी	-	-	-	-
4. कारोदेबिन गम	जीएमपी	-	-	-	-
5. गौर गम	जीएमपी	-	-	-	-
झ. भारवां ओलिव के लिए दृढीकारक					
1. कैल्शियम क्लोराइड	1.5 ग्रा./कि.ग्रा. भारवां तैयार उत्पाद में कैल्शियम आयोन्स के रूप में	-	-	-	-
2. कैल्शियम लेक्टेट		-	-	-	-
3. कैल्शियम सोइट्रेट		-	-	-	-
ञ. प्रकीर्ण					
1. खनिज तेल (खाद्य श्रेणी)	5 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
2. सॉर्बिटाल	5 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	जीएमपी
3. ग्लोसिराल		-	-	-	जीएमपी
4. डाइमिथाइल पॉलीसिलोक्सेन		-	-	-	-
5. कार्बन डाइआक्साइड		-	-	-	-
6. नाइट्रोजन		-	-	-	-
7. लैक्टिक अम्ल के कल्चर		-	-	-	-

सारणी - 12
शर्कराओं और लवण के लिए खाद्य योजकों की सूची

खाद्य योजकों का नाम	परिष्कृत चीनी	आईस चीनी/ चूर्णित चीनी	डक्सट्रोस	रूकोस सीरप	शुष्क रूकोस सीरप	खाने योग्य सामान्य नमक / आयोडीन युक्त रकम/ प्रबलीकृत सामान्य नमक	मिश्री गुड़ जैपरी, प्लाटिशन सफेद चीनी, क्यूब चीनी, गॉल्डन चीनी, सीरप	खांड सारी चीनी (सलफर चीनी), बूरा चीनी (रेसी)
क. परिरक्षी								
1. सलफर डाईआक्साइड	20 पीपीएम अधि.	20 पीपीएम अधि.	70 पीपीएम अधि.	40 पीपीएम अधि.	अधि. 40 पीपीएम पीपीएम से अनधिक हो सकता है यदि उत्पाद विनियम 4.4.4 नियम 42 (X) की मद 22 के अधीन तथा विनिर्दिष्ट लेवल के अधीन विक्रय के लिए कन्फेशनरी के विनिर्माण के लिए है	-	70 पीपीएम अधि.	150 पीपीएम अधि.
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	-	अधि. 15 ग्रा./ किग्रा./ एकल या संयोजन में (बी) से बी4 को संयोजित करें)	-	-	-	अधि. 20 ग्रा./ किग्रा./ एकल या संयोजन में (बी) से बी4 को संयोजित करें)	-	-
4. एल्युमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम के माईरिस्टेट्स या	-	-	-	-	-	-	-	-
ग. क्रिस्टल उपांतरक								
1. कैल्शियम या सोडियम या पोटेशियम फेरोसाइनाइड, एकल या संयोजन में, फेरोसाइनाइड के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	10 पीपीएम अधि	-	-

सारीणी - 13

कोका पाउडर, चाकलेट, चीनी क्वथित कन्फेक्शनरी, चूड़ंगम/बबलगम में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र.सं.	योज्यकों के नाम	कोका पाउडर	चाकलेट-सफ़ेद, दुग्ध, सादा, विभिन्न, भरी हुई	चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शनरी	लाजेज	चूड़ंगम/बबलगम
क.	परिरक्षी (एकल या संयोजन में)					
1.	बेनजोइक अम्ल, सोडियम और पोटेशियम बेनजाएट	1500 पीपीएम अधि	1500 पीपीएम अधि	1500 पीपीएम अधि	-	1500 पीपीएम अधि
2.	सल्फर डाईआक्साइड	2000 पीपीएम अधि	150 पीपीएम अधि	2000 पीपीएम अधि	350 पीपीएम अधि	2000 पीपीएम अधि
3.	सॉबिक अम्ल और इसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम लवण (सॉबिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त)	1500 पीपीएम अधि	1000 पीपीएम अधि	2000 पीपीएम अधि	-	1500 पीपीएम अधि
4.	विनियम 6.1.4 के अधीन सूचीबद्ध अनुसार श्रेणी - I के परिरक्षी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ख.	प्रतिपिण्डक (एकल या संयोजन में)					
1.	कैल्शियम फास्फेट	10 पीपीएम अधि. (1 से 3 को संयोजित करें)	-	-	-	-
2.	सिलिकान डाइआक्साइड	-	-	-	-	-
3.	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट	-	-	-	10 पीपीएम अधि.	-
ग.	रंग (विनिर्दिष्ट सीमा के भीतर एकल या संयोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं किंतु वर्ग में अर्थात् या ता प्राकृतिक या संश्लिष्ट)					
(क)	प्राकृतिक (एकल या संयोजन में)					
1.	क्लोरोफायल	-				
2.	केरमल	-				
3.	करक्यूमिन या हल्दी	-				
4.	बीटा कैरोटीन	-				
5.	बीटा एपो-8 कैरोटीनल	-				
6.	बीटा एपो-8 कैरोटिन के मिथाईल इस्टर	-	अधि. 100 पीपीएम केवल भरी हुई चाकलेटों में	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
7.	बीटा एपो- 8 कैरोटिन अम्ल के ईथाइल इस्टर	-				
8.	कैथाजेन्थिन	-				
9.	रिबोफ्लोविन, लेक्टोफ्लोविन	-				
10.	अन्नाटो	-				
11.	केसरिया	-				

क्र.सं.	योजकों के नाम	कोका पाउडर	चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शनरी	लाजेज	चूड़ाम/बबल गम
(ख)	सशिलष्ट रंग और इन-ऑर्गेनिक पदार्थ (एकल या संयोजन में)				
1.	ऐरिथ्रोसाइन	-			
2.	कारमोसाइन	-			
3.	पॉस्यू 4 आर	-			
4.	गहरा हरा एफसीएफ	-	केबल चॉकलेट्स अधि. 100 पीपीएम में भरा जाना	अधि. 100 पीपीएम	अधि. 100 पीपीएम
5.	इंडियो कारमाइन	-			
6.	चमकीला नीला एफसीएफ	-			
7.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-			
8.	टार्टरजाइन	-			
9.	टिटोनियम डाइआक्साइड	-	10000 पीपीएम अधि.	-	10000 पीपीएम अधि.
घ.	सुवास (एकल या संयोजन में)				
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्रकृति समरूप सुवास पदार्थ / कृत्रिम सुवास पदार्थ	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
2.	वानिलिन	-	1 पीपीएम अधि. एकल या संयोजन में	जीएमपी	जीएमपी
3.	ईथाइल वानिलिन	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ङ.	पायसीकारक (एकल या संयोजन में)				
1.	खाने योग्य वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाई ग्लिसिराइड्स	जीएमपी			
2.	लेसिथिन	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.			
3.	फास्फेटिडिक के अमोनियम लवण	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.			
4.	वसायुक्त अम्लों के सुकोस ईस्टर्स	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.			
5.	पोली ग्लाइसिरोल पोलिग्राई सिनिलिएट	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.		
6.	साबियन मोनोस्टीयरेट	--	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	मानक में उपबंधित अनुसार	मानक में उपबंधित अनुसार
7.	साबिटान ट्राईस्टीयरेट	-			
8.	पोलीक्सी लैथिलेन मोनोस्टीयरेट	-			
9.	केराजीन	-			
10.	उपतलित स्टार्च	-			
11.	ग्लाइसिरोल	-			

क्र.सं.	योजकों के नाम	कोका पाउडर	चॉकलेट-सफेद, डूध, सादा, विमिश्रित, भरी हुई	चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शरी	लाजेज	चूड़ंगम/बबल गम
झ.	जेलीफाइंग कर्मक					
1.	जिलेटिन खाद्य श्रेणी	-	-	जीएमपी	-	-
2.	अकार-आगर	-	-	-	-	-
3.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	-	-	-	-	-
ञ.	लुबिकैंटस					
1.	टॉल्क	-	-	0.2औ अधि.	0.2औ अधि.	0.2औ अधि.
2.	आईसिंग चीनी	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3.	खानिज तेल	-	-	0.2औ अधि.	0.2औ अधि.	0.2औ अधि.
4.	ग्लेसिसाइन	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
5.	पेटाफिन वेक्स या तरल पेटाफिन (खाद्य श्रेणी)	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
6.	स्टेरिक अम्ल, स्टैरिक अम्ल (खाद्य श्रेणी) के कैल्शियम, मैग्नीशियम, सोडियम लवण	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ट.	प्रकीर्ण					
1.	फास्फेटिड स्टार्च	-	-	-	-	जीएमपी

सारणी 14
दुग्ध उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

क्र. सं.	योजकों के नाम	चीज/ स्लाइश/ कटा हुआ/ श्रिंडड चीज	प्रसंस्कृत चीज प्रेड	प्रसंस्कृत सभी प्रकार के योग हट	वाष्पित दुग्ध	मधुनित संशुनित दूध	हाकखन	दुग्ध वसा/ मकखन तेल और निजलित दुग्ध वसा/ निजलित मकखन तेल	दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण	आईसक्रीम, कुल्फी, डाइड आईसक्रीम थि., प्रोजेन डेस्सर्टस, दुग्ध आई, दूध लोलिज, आईस कैंडी	केसिन उत्पाद	छेने के पानी का चूण	12	13	14	15
1.	सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम क्लोराइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम साइट्रेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ओर्गोफोस्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण	-	-	-	-	अधि. 2 ग्रा. /कि.ग्रा.	-	-	क्रीम चूर्ण : अधिकतम 3 ग्रा. /कि.ग्रा. दुग्ध चूण आथोफोस्फोरिक अम्ल और पोली फास्फोरिक अम्ल (लाइनियर)	-	जीएमपी	-	-	-	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण	-	-	-	-	अधि. 2 ग्रा. /कि.ग्रा. एकल या एकल या 3 ग्रा. /कि.ग्रा. संयोजन में	-	-	फास्फेट के रूप में) कैल्शियम क्लोराइड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम लवण - 3 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	-	-
	पोटाशियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	केराजीन	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	150 ग्रा. / कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3.	सोडियम, पोटेशियम कैल्शियम और अमोनियम एल्जिनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	जिलेटिन	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	लेसिथिन	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 ग्रा./ कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-
6.	पेक्टिन्स	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
7.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
8.	अगार	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
9.	गुआर गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
10.	जॅथन गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
11.	ट्रगाकॅथ गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	कराया गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	फर्सीलारइन	-	-	-	5 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
14.	प्रोपाईलेन ग्लाइकोल आल्जिनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-	-
15.	(क) वसायुक्त अम्लों के पोलिग्लाइसिरोल इस्टर्स (ख) पोलिओक्सी थाइलेन सोबीटान मोनोस्टीरॉट (ग) पोलिओक्सी थाइलेन सोबीटान ट्राईस्टीरॉट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.

10.	कॅथोजीथिन	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-
11.	केरामल रंग (सादा)	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
12.	केरामल रंग (अमोनियम सल्फेट प्रक्रिया)	-	-	-	-	-	-	-	3.0 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-
13.	(क) पॉस्ट्रू 4 आर	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-
	(ख) करमोसाइन	-	-	-	-	-	-	-		-	-
	(ग) ऐरिथ्रोसाइन	-	-	-	-	-	-	-		-	-
	(घ) टार्टराजाइन	-	-	-	-	-	-	-		-	-
	(ङ) सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-		-	-
	(च) इंडियो कर्माइन	-	-	-	-	-	-	-		-	-
	(छ) चमकौला नीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-		-	-
	(ज) गहरा हरा एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-		-	-
च.	अम्लता विनायक	-	-	-	-	-	-	-		-	-
1.	कैल्शियम और मैग्निशियम कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
2.	सोडियम बाई कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	सोडियम और कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधि.	2000 पीपीएम अधि.	-	-
4.	सोडियम फास्फेट	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	-	-
छ.	परिरक्षी	-	-	-	-	-	-	-		-	-
1.	सार्विक अम्ल, सोडियम, पोटाशियम, और कैल्शियम साबिटेस, सार्विक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	3000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधि.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ट.	पायसीकारक, एकल या संयोजन में													
1.	(क) मोनो/डाई और पोली फास्फोरिक अम्ल के पोटेशियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ख) मोनो/डाई और पोली फास्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. सिवाय इसके कि मिलाया गया फास्फोरस मिश्रण	40 ग्रा./ कि. ग्रा. सिवाय इसके कि मिलाया गया फास्फोरस मिश्रण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	(क) सोडियम साइट्रेट	-	फास्फोटेस के रूप में संगणित करने पर 9 ग्रा./कि. ग्रा. से अधिक न हो	फास्फोटेस के रूप में संगणित करने पर 9 ग्रा./कि. ग्रा. से अधिक न हो	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ख) पोटेशियम साइट्रेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ग) कैल्शियम साइट्रेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	(क) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और/ या कैल्शियम कार्बोनेट के साथ साइट्रिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ख) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और/ या कैल्शियम कार्बोनेट के साथ फास्फोरिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ठ.	प्रति आक्सीकारक, एकल या संयोजन में													
1.	एल-एसकार्बिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-
2.	एसकोर्बाईल पालमिटेट एसकोर्बाईल स्टीरैटे	-	-	-	-	-	-	-	500 पीपीएम	0.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि. केवल क्रीम चूर्ण में एसकार्बिक अम्ल के साथ में	-	-	-	-
3.	एल्फाटोको फिरोल, मिश्रित टोकोफिरोल्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	प्रोप्राइल गलेट	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-

5.	ओक्टोइल गलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-
6.	ईथाइल ग्लेट	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-
7.	डो-डिसाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-
8.	ब्यूटोलेटिड एमिसोल	-	-	-	-	-	-	-	-	125 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	-	-	-
ब.	प्रति आक्सीकारक साइनरजिस्ट													
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-
ड.	प्रकीर्ण													
1.	ग्लाइसरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-

परिशिष्ट ख : सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं :

सारणी - 1

समुद्री खाद्यों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	कुल प्लेट काउंट	ई-कोली	स्टोफाई लोकोकस औरियस	सालमोनेला और शिगला	विब्रो कोलेरेई	विब्रो पैराहेई-मोलिब्डेटक्स	क्लोस्ट्रीडियम परफ्रि-बैस
1.	शीतित श्रिम्प या ग्रान्स कच्ची	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
2.	पकाई हुई शीतित लोब्सटर्स कच्ची	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.	पकाई हुई शीतित	पाच 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 फिनफिशा	एक 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 फिलेट्स या मिनस्टड मछली का मांस या इनके मिश्रण	पाच 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 शार्कफिन	पाच 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	पाच 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 फिनफिशा	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 श्रिम्प	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 सारडिन 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 बोनिटो	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 जैविकीय पैरामीटर

क्र.सं.	अपेक्षाएं	आइसक्रीम/ शीतल डेजर्ट/ मिल्क लोली/ आइस कैंडी/ शुष्कित आइसक्रीम मिक्स	चीज/ प्रसंस्कृत चीज/ चीज प्रैड/ अन्य सभी चीज	वाणित दुग्ध मधुकारक संघनित दूध	मधुकारक संघनित दूध	हाककखन	मक्कखन तेल/ मक्कखन वसा/ घी	योगहर्ट/ दही
1.	कुल प्लेट काउंट	2,50,000/ग्रा. से अनधिक	50,000/ग्रा. से अनधिक	500/ग्रा. से अनधिक	500/ग्रा. से अनधिक	5000/ग्रा. से अनधिक	5000/ग्रा. से अनधिक	10,00,000/ग्रा. से अनधिक
2.	कोलीफॉर्म काउंट	10/ग्रा. से अनधिक	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	5/ग्रा. से अनधिक	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	10/ग्रा. से अनधिक
3.	ई- कोली	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1.0/ग्रा. में अविद्यमान
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	25/ग्रा. में अविद्यमान
5.	शिगैला	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	100/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	100/ग्रा. से अनधिक
7.	चीस्ट और फफूंद	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	10/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अविद्यमान	100/ग्रा. से अनधिक
8.	एनरोबिक स्प्रे काउंट	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	5/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान
9.	लिसटेरिया मोनोसाइटोजेन्स	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान

कठोरे चीज से भिन्न चीज :
25 ग्रा. में अविद्यमान कठोरे
चीज : 1 ग्रा. में अविद्यमान

क्र.सं.	अपेक्षाएं	आइस्क्रीम/ शीतित डेजर्ट/ मिल्क लोली/ आइस कैंडी/ शुष्कित आइस्क्रीम मिक्स	चीज/ प्रसंस्कृत चीज/ चीज प्रैड/ अन्य सभी चीज	वाणित दुग्ध मधुकारक संघनित दूध	मधुकारक संघनित दूध	हलकखन	मक्कखन तेल/ मक्कखन वसा/ घी	योगहर्ट/ दही
1.	कुल प्लेट काउंट	50,000/ग्रा. से अनधिक	50,000/ग्रा. से अनधिक	शून्य	30,000/ग्रा. से अनधिक	शून्य	5000/ग्रा. से अनधिक	50,000/ग्रा. से अनधिक
2.	कोलीफॉर्म काउंट	0.1/ग्रा. से अनधिक	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	90/ग्रा. से अनधिक	10/ग्रा. से अनधिक
3.	ई- कोली	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान
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	25/ग्रा. में अविद्यमान
5.	शिगैला	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	100/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक
7.	चीस्ट और फफूंद	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	250/ग्रा. से अनधिक	चक्का : 10 ग्रा. से अनधिक श्रीखंड : 50/ग्रा. से अनधिक
8.	एनरोबिक स्पोर काउंट	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	5/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अविद्यमान	5/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान
9.	लिसिटरिया मोनोसाइटोजेन्स	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान

* उपरोक्त वर्णित मानकों को तारीख 6 सितंबर, 2010 तक आस्थगित किया गया है और तारीख 7 सितंबर, 2010 के बाद प्रवृत्त होंगे।

सारणी - 3

मसालों के लिए सूक्ष्म जैविकीय पैरामीटर

क्र.सं.	अपेक्षाएं	कैरावे (स्याहजीरा)	ईलायची (काडोमम)	लाल मिर्च (चिलिज और केप्सीकम)	दालचीनी (सिनामोन)	ताज (कोसिया)	लौंग (क्वोव)	धनिया (कोरिएण्ट)
1.	बुल प्लेट 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	25 ग्रा. में अविद्यमान
5.	शिंगैला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	यीस्ट और फफूंद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनारोबिक स्पोर काउंट	-	-	-	-	-	-	-
9.	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स	-	-	-	-	-	-	-

क्र.सं.	अपेक्षाएं	जीरा, कलौजी (क्यूमिन)	सौंफ (फेनल)	मेंथी (फेनग्रीक)	सोंठ, अदरक (जिजर)	जायफली (सेम)	राई, सरसों (मस्टर्ड)	जायफल (नटमर्ग)
1.	बुल प्लेट 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	25 ग्रा. में अविद्यमान
5.	शिंगैला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	यीस्ट और फफूंद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनारोबिक स्पोर काउंट	-	-	-	-	-	-	-
9.	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स	-	-	-	-	-	-	-

सारणी - 4

खाद्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं

क्र.सं.	उत्पाद	पैरामीटर	सीमा
1.	शर्माली 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 नारियल का चूर्ण (घ) टेबल ओलिव (ङ) रैसिन (च) पिस्ता गरी (छ) खजूर (ज) सूखे फल और गरी	कॉल प्लेट काउंट	40000 ग्रा.से अनधिक
3.	कार्बनिकृत पेय, फ्रूट बिबरोज सहित परोसने के लिए तैयार पेय	(क) कुल प्लेट काउंट (ख) यीस्ट और फफूंद काउंट (ग) कोली 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	(क) फफूंद काउंट (क) यीस्ट और जीवाणु (ख) फफूंद गणना	फिल्टर परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएएम से अनधिक फिल्टर परीक्षण के 60.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक
5.	(ग) टमाटर केचअप और टमाटर सॉस जैम/ममरुण्ड/ फ्रूट जैली/ फ्रूट चटनी और सॉस	(क) फफूंद गणना (ख) यीस्ट और जीवाणु (ग) कुल प्लेट काउंट कुल प्लेट काउंट यीस्ट और जीवाणु	फिल्टर परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएएम से अनधिक 10000/ मिली. से अनधिक फिल्टर परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएएम से अनधिक
6.	यौगुण्ड और फफूंद गणना	100 काउंट/ग्रा. से अनधिक में धनात्मक	
7.	फ्रोजेन फ्रूट और वेजेटबल्स	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 ग्लेण्ड फल और छिलके	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान
12.	(क) सभी फल और सब्जी उत्पाद और फल बिबरोज सहित सभी परोसने के लिए तैयार पेय और क के अंतर्गत आने वाली संश्लिष्ट उत्पाद परिशिष्ट ख की मद 16 (ख) टेबल ओलिव (ग) रैसिन (घ) पिस्ता नट (ङ) खजूर (च) सूखे फल और गरी (छ) पिसके	(क) फ्लैट सोर ऑर्गेनिज्म (ख) स्ट्रेफीलोकोककस औरसिस ग) साल्मोनेला (घ) शिजेल्ला(च) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम(छ) ई- कोली (ज) विब्रियो कोलेरा	(क) 10,000/सीए फयू/ग्रा. से अनधिक उत्पादों के लिए जिनका पीएच 5.2 से कम है (ख) 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 25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान 1 ग्रा./मिली. में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान

परिशिष्टग-प्ररूप

प्ररूप- क
(विनियम 10.1 देखें)

प्रत्याभूति का प्ररूप

बीजक सं. स्थान

प्रेषक

सेवा में

विक्रय की तारीख	वस्तु की प्रकृति और क्वालिटी/बांड नाम, यदि कोई है	बैच सं. या कोड सं.	मात्रा	कीमत
1	2	3	4	5

मैं/हम यह प्रमाणित करता हूँ/करते हैं कि इस बीजक में उल्लिखित खाद्य/खाद्यों की प्रकृति और क्वालिटी की वह वारंटी है/हैं जो इसकी/इनकी होना तात्पर्यित है।

विनिर्माता/वितरक/व्यौहारी के हस्ताक्षर

विनिर्माता/पैकर का नाम और पता
(पैक की गई वस्तुओं की दशा में)

.....

अनुज्ञप्ति सं. (जहां कही लागू है)

प्ररूप - ख
(विनियम 7.3.8(2) देखें)

घोषणा

मैं/हम की ओर से सत्यानिष्ठा से यह घोषणा करता हूँ/करते हैं कि मेरे/हमारे द्वारा कन्फैक्शनरी(मिठाइयों सहित) की ओर से विक्रय किया गया घी /.....की ओर से मेरे/हमारे द्वारा प्रयुक्त किया गया घीटिन का का बनाया हुआ घी है/था जिसमें “एगमार्क” मुहर है/थी। उक्त टिन बीजक/नकद/उधार ज्ञापन के अनुसार श्री/श्रीमती/कुमारी/सर्वश्री के बैच संख्यांक से संबंधित है।

सं..... तारीख

व्यापारी/व्यापारियों के हस्ताक्षर

तारीख.....

स्थान

प्ररूप - ग
(विनियम 9.1.2 देखें)

रैफरल खाद्य प्रयोगशाला द्वारा विश्लेषण का प्रमाणपत्र

प्रमाणपत्र सं

प्रमाणित किया जाता है कि नमूना, सख्यांक जोका नमूना होना तात्पर्यित है, को तारीख को ज्ञापन सं., तारीख से (न्यायालय का नाम)के विश्लेषण के लिए प्राप्त हुआ। आधान और रसीद के बाह्य आवरण पर मुहरों की स्थिति निम्नलिखित प्रकार से थी:

.....
.....

मैंने (निदेशक का नाम) नमूने को खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अध्याय 5 की मद सं. के अंतर्गत आने वाले (खाद्य नमूने का प्रवर्ग) नमूने का पाया है। नमूना ऐसी स्थिति में था जो विश्लेषण के लिए उपयुक्त है और तारीख (विश्लेषण के आरंभ और पूर्ण होने की तारीख दें) को विश्लेषित किया गया है और विश्लेषण का परिणाम नीचे दिया जाता है। नीचे दिए गए कारणों से विश्लेषण करने के लिए उपयुक्त स्थिति में नहीं था:-

कारण:

विश्लेषणकीरिपोर्ट:-

- (i) नमूने का वर्णन:
- (ii) भौतिक स्थितः.....
- (iii) लेबल

क्र.सं.	क्वालिटी विशेषताएं	परीक्षण के लिए प्रयुक्त पद्धति का नाम	परिणाम	निम्नलिखित के अनुसार विहित मानक:- (क) अध्याय 5 (ख) सांपत्तिक खाद्य (ग) उपरोक्त दोनों के लिए अधिनियम और विनियमों के उपबंधों के अनुसार

विकल्प**

(हस्ताक्षर)
निदेशक, रैफरल खाद्य प्रयोगशाला
(मुहर)

स्थान:

तारीख:.....

प्ररूप - घ

[विनियम 9.2.1(ii) देखें]

खाद्य विश्लेषक की रिपोर्ट

रिपोर्ट सं

प्रमाणित किया जाता है कि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006(2006 का 34) के उपबंधों के अधीन के लिए(स्थानीय क्षेत्र का नाम) सम्यक् रूप से नियुक्त मैंने (खाद्य विश्लेषक का नाम) से जिस पर कोड संख्यांक और क्रम संख्यांक है के क्षेत्र के अभिहित अधिकारी से तारीख..... (नमूना प्राप्त होने की तारीख) विश्लेषण के लिए नमूना प्राप्त किया।

आधानों पर की मुहरें और रसीद का बाह्य आवरण निम्नलिखित प्रकार से था:-

.....

मैंने नमूने को खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अध्याय 5की मद सं. के अंतर्गत आने वाला पाया है। नमूना विश्लेषण के लिए उपयुक्त स्थिति में था और तारीख को (विश्लेषण आरंभ करने और पूर्ण होने की तारीख दें) विश्लेषण किया गया और इसके विश्लेषण का निष्कर्ष नीचे दिया जाता है। नीचे दिए गए कारणों से विश्लेषण के लिए उपयुक्त स्थिति में नहीं था:

कारण:

विश्लेषणकीरिपोर्ट:-

(i) नमूने का वर्णन:

(ii) भौतिक स्थिति:.....

(iii) लेबल

क्र.सं.	क्वालिटी विशेषताएं	परीक्षण के लिए प्रयुक्त पद्धति का नाम	परिणाम	निम्नलिखित के अनुसार विहित मानक:- (क) अध्याय 5 (ख) सांपत्तिक खाद्य (ग) उपरोक्त दोनों के लिए अधिनियम और विनियमों के उपबंधों के अनुसार
1.				
2.				
3.				

विकल्प***

तारीख, 20.....को हस्ताक्षर किए गए।

(हस्ताक्षर)
निदेशक, रैफरल खाद्य प्रयोगशाला

पता:.....

*प्रेषिती का ब्यौरा दें

**जो लागू न हो उसे काट दें

***जब राय और निर्वचन सम्मिलित हो, तो वे दस्तावेज दें जिनपर पर राय/निर्वचन आधारित है।

मिसिल सं. 2.1505/30/एफएसएसएआई-2010

(वी.एन. गौड़)
मुख्य कार्यकारी अधिकारी