

Press note

Brief note on revision of standards of chocolate

The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Fourth Amendment Regulations, 2017 have been notified to revise the standards for chocolate including addition of standards of two types of chocolate.

In the existing standards of chocolate use of vegetable fat other than cocoa butter is not permitted, however use of vegetable fat other than cocoa butter is in the international practise. Therefore in line with international practise & CODEX, the standard for chocolate has been revised to permit the use of vegetable fat other than cocoa butter up-to 5 % of the finished products. The source of vegetable fat and its requirements have also been prescribed in this regulation which can be used in chocolate. Further, this regulation prescribes a specific label declaration in case of chocolate having vegetable fat, so as to declare the quantity of vegetable fat used.

Moreover, this also prescribes two more type of chocolate i.e. Praline & Couverture Chocolate.

These regulations came into force on the date of their publication in the gazette of India. However, obligation of FBO to comply with this regulation will be effected from 1st January, 2018.



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 204]

नई दिल्ली, बुधवार, मई 17, 2017/वैशाख 27, 1939

No. 204]

NEW DELHI, WEDNESDAY, MAY 17, 2017/VAISAKHA 27, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 15 मई, 2017

फा. सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षा के अनुसार, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य), 2016 का प्रारूप, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. 1-12/मानक/एसपी (स्वीट्स, कन्फेक्शनरी)/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 29 जुलाई, 2016 द्वारा, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-III, खंड 4 में उस तिथि से, जिस तिथि को उस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, तीस दिनों की अवधि के अंदर उससे प्रभावित हो सकने वाले लोगों से आपत्तियाँ और सुझावों को आमंत्रित करते हुए प्रकाशित किया गया था,;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 5 अगस्त, 2016 को उपलब्ध कराई गई थीं;

और उक्त विनियमों के प्रारूप पर जनता से प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः अब, उक्त खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का उपयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

विनियम

1. **संक्षिप्त नाम एवं प्रारंभ** – (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) चौथा संशोधन विनियम, 2017 है।
(2) ये राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे तथा खाद्य कारोबार प्रचालकों को 1 जनवरी, 2018 से इन नियमों के सभी प्रावधानों का अनुपालन करना होगा।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के विनियम 2.7.4 में, उप विनियम 2.7.4 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात्-

“2.7.4 चॉकलेट

1. चॉकलेट से अभिप्रेत है जो एक या अधिक संघटकों, अर्थात् कोको की फलियों, कोको निब, कोको द्रव्य (कोको लिकर/कोको लुगदी), कोको प्रेस केक और शर्करायोजित अथवा शर्करारहित वसा-न्यूनीकृत कोको पाउडर (कोको के महीन अंश अथवा कोको डस्ट), कोको बटर सहित कोको सामग्रियों, दुग्ध वसा सहित दूध के ठोस पदार्थों से निर्माण की उचित प्रक्रिया के बाद प्राप्त समांग उत्पाद है। कोको बटर के अतिरिक्त वनस्पति वसा किसी अन्य योजित खाद्य सामग्री के कुल भार को निकालकर कोको सामग्री के अल्पतम अंश निकाले बिना तैयार उत्पाद के 5 प्रतिशत से अधिक न हो। इस प्रयोजन के लिए अनुमत वनस्पति वसाओं की प्रकृति इस विनियम के खंड 5 (ii) में विहित की जाएगी।
2. उत्पाद में इसकी स्थिरता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित किए बिना कुल शर्कराओं के 50 प्रतिशत (अधिकतम) तक आइसोमाल्टूलोज हो सकता है।
3. उत्पाद बासीपन की गंध अथवा दुर्गंध, कीट और फफूँदीग्रस्तता, धूल, अपमिश्रक और किसी हानिकारक अथवा क्षतिकारक पदार्थ से मुक्त हो।
4. **चॉकलेटें निम्न किस्मों की हों:**
 - (i) **दूध चॉकलेट** कोको निब, कोको द्रव, कोको प्रेस केक, शर्करायुक्त अल्प-वसा वाले कोको पाउडर सहित कोको चूर्ण और दुग्ध वसा सहित दुग्ध ठोस पदार्थ और कोको बटर में से एक या अधिक पदार्थों से बनाई जाती है। दुग्ध वसा से तात्पर्य दूध के संघटकों को उनके प्राकृतिक अनुपात में डालना है, सिवाय इसके कि उसमें दुग्ध वसा मिलाई अथवा उससे निकाली जा सकती है।
 - (ii) **मिल्क आच्छादी चॉकलेट**, यथा ऊपर परिभाषित, किन्तु आच्छादी प्रयोजन के लिए उपयुक्त।
 - (iii) **सादा चॉकलेट** कोको निब, कोको द्रव, कोको प्रेस केक, शर्करायुक्त अल्प वसा वाले कोको चूर्ण सहित कोको चूर्ण और कोको बटर में से किसी एक या अधिक से बनाई जाती है।
परन्तु डार्क चॉकलेट में कुल कोको ठोस पदार्थ शुष्क पदार्थ के आधार पर 35% से अन्यून हो, जिसमें 18% से अन्यून कोको बटर और 14% से अन्यून कोको के वसामुक्त ठोस पदार्थ हों।
 - (iv) **सादा आच्छादी चॉकलेट**--सादा चॉकलेट की तरह, किन्तु आच्छादी के लिए उपयुक्त।
 - (v) **मिश्र चॉकलेट** से अभिप्रेत है जो दुग्ध चॉकलेट और सादा चॉकलेट के भिन्न-भिन्न अनुपातों से बनी चॉकलेट।
 - (vi) **श्वेत चॉकलेट** कोको बटर, दुग्ध वसा सहित दुग्ध के ठोस पदार्थों और शर्करा से अभिप्राप्त की जाती

है।

- (vii) **भरी चॉकलेट** से अभिप्रेत है जो वह उत्पाद है जिसकी बाहरी परत चॉकलेट की हो और जिसके बीच का भाग अपने संघटन के कारण बाहरी परत से बिल्कुल भिन्न हो, किन्तु उसमें आटे का मिष्ठान्न, पेस्ट्री और बिस्कुट उत्पाद न हों। बाहरी परत उस चॉकलेट की हो जो इस मानक के खंड 2.7.4 के पैरा (4) के अधीन विनिर्दिष्ट चॉकलेट की एक या अधिक किस्मों की अपेक्षाओं का पालन करती हो। बाहरी परत में चॉकलेट की मात्रा तैयार उत्पाद के कुल द्रव्यमान के 25 प्रतिशत से कम न हो।
सेंटर फिलिंग(गें) अथवा संघटक इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट मानकों का पालन करेंगे।
- (viii) **सम्मिश्र चॉकलेट** से अभिप्रेत है जो वह उत्पाद है जिसमें भारानुसार कम से कम 60 प्रतिशत चॉकलेट तथा फल, मेवे और रेजिन आदि खाद्य स्वास्थ्यकर पदार्थ हों। इसमें एक या अधिक खाद्य स्वास्थ्यकर पदार्थ हों जो तैयार उत्पाद के कुल द्रव्यमान के 10 प्रतिशत से कम न हों;
- (ix) **प्रालिन** से तात्पर्य मुँह में आ सकने वाले साइज का उत्पाद, जिसमें चॉकलेट की मात्रा उत्पाद के कुल भार के 25% से कम न हो। उत्पाद या तो भरी चॉकलेट अथवा इस मानक के खंड 2.7.4 के पैरा (4) के अधीन विनिर्दिष्ट चॉकलेटों में से किसी एक से या उनके मिश्रण से बनी हो।
- (x) **कूवर्चर चॉकलेट** में शुष्क पदार्थ आधार पर कोको के ठोस पदार्थ 35% से अन्यून हों, जिनमें 31% से अन्यून कोको बटर और 2.5% से अन्यून कोको के वसामुक्त ठोस पदार्थ हों:

परंतु इसमें इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में विनिर्दिष्ट कृत्रिम स्वीटनर हो सकते हैं और इसके लेबल पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में विहित घोषणा हो।

5. ऐच्छिक संघटक

- (क) इसके अतिरिक्त विभिन्न प्रकार की चॉकलेटों में उपर्युक्त संघटकों के अतिरिक्त नीचे दिए गए एक या अधिक पदार्थ हो सकते हैं, अर्थात:-
- खाद्य लवण,
 - मसाले और उनके अर्क,
 - विटामिन और खनिज,
 - अनुमत पायसीकारक और स्थिरीकारक अभिकर्मक,
 - अनुमत पृथक्कारक और बफरिंग अभिकर्मक।
- (ख) वनस्पति वसाएँ अलग-अलग अथवा सम्मिश्र रूप में निम्नलिखित मानदंडों का अनुपालन करें:
- वे गैर-लौरिक वनस्पति वसा हों, जो पीओपी (पामिटिक अम्ल-ओलीक अम्ल-पामिटिक अम्ल), पीओएसटी (पामिटिक अम्ल-ओलीक अम्ल-स्टीरिक अम्ल) और एसटीओएसटी (स्टीरिक अम्ल-ओलीक अम्ल-स्टीरिक अम्ल) टाइप के सिमिट्रीकल मोनोसैच्युरेटेड ट्राइग्लिसराइड से समृद्ध हों।
 - वे कोको बटर के साथ किसी भी अनुपात में मिलाई जा सकें और इसके भौतिक गुणों (द्रवणांक और क्रिस्टलीकरण ताप, द्रवण दर, टेंपरिंग फेज की आवश्यकता) के समनुरूप हों।

- (iii) वह ट्रिग्लिसराइड स्ट्रक्चर के एंजाइमैटिक मोडिफिकेशन को निकालकर केवल परिशोधन और/अथवा प्रभाजन की प्रक्रियाओं से तैयार किए गए हों। उपर्युक्त मानदंडों के अनुरूप कोको बटर के समतुल्य रूप में पौधों से प्राप्त निम्नलिखित वनस्पति वसाओं का प्रयोग किया जा सकता है: साल (*Shorea robusta*), कोकुम गुर्गी (*Garcinia indica*), आम की गुठली (*Mangifera indica*), बोर्नियो टैलो (*Shorea spp.*), पाम ऑयल (*Elaeis guineensis* और *Elaeis olifera*), शिया (*Butyrospermum parkii*), महुआ का तेल (*Bassia latifolia* अथवा *B. longifolia*), धुपा वसा (*Vateria indica*), फुलवारा वसा (*Madhuca butyracea*), और धाराम्बे वसा (*Garcinia cambogia*).

6. चॉकलेटें निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात्:-

क्रम सं.	लक्षण	निम्न के लिए अपेक्षाएँ					
		दुग्ध चॉकलेट	दुग्ध आच्छादी चॉकलेट	सादा चॉकलेट	सादा आच्छादी चॉकलेट	श्वेत चॉकलेट	मिश्र चॉकलेट
1	कुल वसा (शुष्क आधार पर) भारानुसार प्रतिशत, से अन्यून	25	25	25	25	25	25
2	दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) भारानुसार प्रतिशत, से अन्यून	2	2	-	-	2	-
3	कोको के ठोस पदार्थ (आर्द्रतामुक्त और वसामुक्त आधार पर) भारानुसार प्रतिशत, से अन्यून	2.5	2.5	12	12	-	3.0
4	दुग्ध के ठोस पदार्थ (आर्द्रतामुक्त और वसामुक्त आधार पर) भारानुसार प्रतिशत, न्यूनतम	10.5	10.5	-	-	10.5	1-9 (श्रेणी)
5	अम्ल अघुलनशील एश (आर्द्रता, वसा और शर्करा मुक्त आधार पर) भारानुसार	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

क्रम सं.	लक्षण	निम्न के लिए अपेक्षाएँ					
		दुग्ध चॉकलेट	दुग्ध आच्छादी चॉकलेट	सादा चॉकलेट	सादा आच्छादी चॉकलेट	श्वेत चॉकलेट	मिश्र चॉकलेट
	प्रतिशत, से अनधिक						

कोको बटर से भिन्न वनस्पति वसा अन्तःविष्ट उत्पादों के लेबल पर बड़े अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा की जाएगी:

“कोको बटर के अतिरिक्त वनस्पति वसायुक्त”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./66/17]

टिप्पण : मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित हुई थी और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित की गई:

- (i) फा. सं. 4/15015/30/2011, दिनांक 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी.15014/1/2011-पीएफए, दिनांक 27 जून, 2013;
- (iii) फा. सं. 5/15015/30/2012, दिनांक 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा. सं. पी.15025/262/13-पीए/भाखासंमाप्रा, दिनांक 5 दिसम्बर, 2014;
- (v) फा. सं. 1-83एफ/वैज्ञा.पैन-नोटी/भाखासंमाप्रा-2012, दिनांक 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, दिनांक 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं. पी.15025/263/13-पीए/भाखासंमाप्रा, दिनांक 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा. सं. पी.15025/264/13-पीए/भाखासंमाप्रा, दिनांक 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा. सं. 7/15015/30/2012, दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा. सं. पी.15025/208/2013-पीए/भाखासंमाप्रा, दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा. सं. पी.15025/261/2013-पीए/भाखासंमाप्रा, दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा. सं. 1-10(1)/मानक/एसपी (मछली एवं मछली उत्पाद)/भाखासंमाप्रा-2013, दिनांक 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा. सं. 3-16/ विशेष खाद्य/नोटीफिकेशन(खाद्य सहयोज्य)/भाखासंमाप्रा-2014, 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/प्रव/भाखासंमाप्रा/2014, दिनांक 14 जून, 2016;

- (xv) फा. सं. 3-14F/ अधिसूचना (न्यूट्रास्युटीकल)/भाखासंमाप्रा-2013, दिनांक 13 जुलाई 2016;
- (xvi) फा. सं. 1-12/मानक/एसपी (मिठाई, कन्फैक्सनरी)/ भाखासंमाप्रा-2015, दिनांक 15 जुलाई 2016;
- (xvii) फा. सं. 11/09/रजि/हार्मोनि/2014, दिनांक 5 सितम्बर 2016;
- (xviii) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/भाखासंमाप्रा-2015, दिनांक 14 सितम्बर 2016;
- (xix) फा.सं1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/भाखासंमाप्रा/ 2010, दिनांक 10 अक्टूबर 2016;
- (xx) फा. सं. 11/12/रजि/प्रोप/भाखासंमाप्रा-2016, दिनांक 10 अक्टूबर 2016;
- (xxi) F. No.1-110(2)/ एसपी (जैविक खतरे)/भाखासंमाप्रा/2010, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/ एसपी (पानी एवं पेय) नोटी(2)/भाखासंमाप्रा-2016, दिनांक 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. पी.15025/93/2011-पीएफए/भाखासंमाप्रा, दिनांक 2 दिसम्बर, 2016;
- (xxiv) फा. सं. पी.15025/6/2004-PFS/भाखासंमाप्रा, दिनांक 29 दिसम्बर, 2016;
- (xxv) फा. सं. मानक/तेल एवं वसा/नोटी(1)/भाखासंमाप्रा-2016, दिनांक 31 जनवरी, 2017;
- (xxvi) फा. सं. 1-12/मानक/2012-भाखासंमाप्रा, दिनांक 13 फरवरी, 2017; तथा
- (XXVII) फा. सं. 1-10(7)/मानक/एसपी (मछली और मछली उत्पाद)/भाखासंमाप्रा-2013, दिनांक 13 फरवरी, 2017

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 15th May , 2017

F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016.—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, were published as required under sub-section (1) of Section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated the 29th July, 2016, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 5th August, 2016;

And whereas objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of Section 92 of the Food Safety and Standard Act, 2006, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:—

Regulations

1. **Short title and commencement.**—(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) fourth Amendment Regulations, 2017.
(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st January, 2018.
2. In the Food safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.7, for sub-regulation 2.7.4, the following shall be substituted, namely:—

“2.7.4 Chocolate

1. Chocolate means a homogeneous product obtained by an adequate process of manufacture from a mixture of one or more of the ingredients, namely, cocoa materials including cocoa beans, cocoa nib, cocoa mass (cocoa liquor/cocoa paste), cocoa press cake and cocoa powder (cocoa fines or cocoa dust), including fat reduced cocoa powder with or without addition of sugars, cocoa butter, milk solids including milk fat. The addition of vegetable fats other than cocoa butter shall not exceed 5 per cent of the finished product, after deduction of the total weight of any other added edible foodstuffs, without reducing the minimum contents of cocoa materials. The nature of the vegetable fats permitted for this purpose is specified in clause (ii) of paragraph 5 of these regulations.
2. The product may contain Isomaltulose at 50 per cent. (Max) of the total sugars without adversely affecting the stability of the product
3. The material shall be free from rancidity or off odour, insect and fungus infestation, filth, adulterants and any harmful or injurious matter.
4. The chocolate shall be of the following types:
 - (i) **milk chocolate** is obtained from one or more of cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake, cocoa powder including low-fat cocoa powder with sugar and milk solids including milk fat and cocoa butter. Milk solids refers to the addition of milk ingredients in their natural proportion except that milk fat may be added or removed;
 - (ii) **milk covering chocolate** as defined above, but suitable for covering purposes;
 - (iii) **plain chocolate** is obtained from one or more of cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake, cocoa powder including low fat cocoa powder with sugar and cocoa butter.
Provided that dark chocolate shall contain, on a dry matter basis, not less than 35 per cent. total cocoa solids, of which not less than 18 per cent. shall be cocoa butter and not less than 14 per cent. fat-free cocoa solids;
 - (iv) **plain covering chocolate** is same as plain chocolate but suitable for covering purposes;
 - (v) **blended chocolate** means the blend of milk chocolate and plain chocolate in varying proportions;
 - (vi) **white chocolate** is obtained from cocoa butter, milk solids, including milk fat and sugar;
 - (vii) **filled chocolate** means a product having an external coating of chocolate with a centre clearly distinct in its composition from the external coating, but does not include flour confectionery, pastry and biscuit products, the coating shall meet the requirements of one or more of the chocolate types specified under paragraph 4 of this standard. The chocolate component of the coating shall not be less than 25 per cent. of the total mass of the finished product;
centre filling(s) or component(s) shall comply with the standards specified under these regulations;
 - (viii) **composite chocolate** means a product containing at least 60 per cent of chocolate by weight and edible wholesome substances such as fruits, nuts and raisins. It shall contain one or more edible wholesome substances which shall not be less than 10 per cent. of the total mass of finished product;
 - (ix) **praline** means a product in a single mouthful size, where the amount of the chocolate component shall not be less than 25 per cent of the total weight of the product; the product shall consist of either filled chocolate or a single or combination of the chocolate specified under paragraph 4 of this standard.
 - (x) **couverture chocolate** shall contain, on a dry matter basis, not less than 35 per cent total cocoa solids of which not less than 31 per cent shall be cocoa butter and not less than 2.5 per cent fat-free cocoa solids;

Provided that it may contain artificial sweeteners specified in Appendix A appended to these regulations and shall have labelling declarations specified under the Food Safety and Standards (Packaging and labelling) Regulations, 2011.

5. Optional ingredients

- (a) In addition to the aforementioned ingredients, the chocolate may contain one or more of the substances given below, namely:-
- I. edible salts;
 - II. spices and condiments and their extracts;
 - III. vitamins and minerals;
 - IV. permitted emulsifying and stabilizing agents;
 - V. permitted sequestering and buffering agents;
- (b) the vegetable fat may be singly or in blends and shall comply with the following standards, namely:-
- (i) they are non-lauric vegetable fats, which are rich in symmetrical monounsaturated triglycerides of the type POP (palmitic acid -oleic acid- palmitic acid), POS (palmitic acid -oleic acid-stearic acid) and StOS (stearic acid -oleic acid- stearic acid);
 - (ii) they are miscible in any proportion with cocoa butter and are compatible with its physical properties (melting point and crystallization temperature, melting rate, need for tempering phase);
 - (iii) they are obtained by the process of refining and /or fractionation, which excludes enzymatic modification of the triglyceride structure and in conformity with above standard, the following vegetable fats, obtained from the plants, may be used: Sal (*Shorea robusta*), Kokum gurgi (*Garcinia indica*), Mango kernel (*Mangifera indica*), Palm oil (*Elaeis guineensis* and *Elaeis olifera*), Mahua Oil (*Bassia latifolia* or *B. longifolia*), Dhupa Fat (*Vateria indica*), Phulwara fat (*Madhuca butyracea*), and Dharambe fat (*Garcinia cambogia*) as Cocoa Butter Equivalents.

6. Chocolates shall also conform to the following standards namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements					
		Milk Chocolate	Milk Covering Chocolate	Plain Chocolate	Plain Covering Chocolate	White Chocolate	Blended Chocolate
1	Total Fat (on dry basis) per cent by weight. Not less than	25	25	25	25	25	25
2	Milk fat (on dry basis) per cent. by weight. not less than	2	2	-	-	2	-
3	Cocoa solids (on moisture-free and fat free basis) per cent. by weight, Not less than	2.5	2.5	12	12	-	3.0
4	Milk Solids (on moisture-free and Fat-free basis) per cent. by weight (Minimum)	10.5	10.5	-	-	10.5	1-9 (Range)
5	Acid insoluble ash (on moisture fat and sugar free basis) per cent. by weight, Not more than	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

In case of chocolate which contain vegetable fats other than cocoa butter, it shall have the following label declaration in bold:

“CONTAINS VEGETABLE FAT IN ADDITION TO COCOA BUTTER”.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty.66/16]

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

- (i) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
- (ii) F. No. P.15014/1/2011-PFA, dated the 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;
- (iv) F. No. P.15025/262/13-PA/FSSAI, dated the 5th December, 2014;
- (v) F. No. 1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;
- (vi) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
- (vii) F. No. P.15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (ix) F. No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (x) F. No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xi) F. No. P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xii) F. No. 1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;
- (xiv) F. No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification(Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated the 13th July 2016;
- (xvi) F. No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/ FSSAI-2015, dated the 15th July 2016;
- (xvii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated the 5th September 2016;
- (xviii) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September 2016;
- (xix) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October 2016;
- (xx) F. No. 11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October 2016;
- (xxi) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;
- (xxii) F. No. Stds/ SP (Water & Beverages) Notif(2)/FSSAI-2016, dated the 25th October, 2016;
- (xxiii) F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016;
- (xxiv) F. No. P.15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016;
- (xxv) F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated the 31st January, 2017;
- (xxvi) F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 13th February, 2017; and
- (xxvii) F. No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 13th february, 2017