

Press note

Standards relating to Durum Wheat Maida, Quinoa, Instant Noodles & Pearl millet flours

The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017 has been notified in gazette of India.

The above notification specifies the standards for Durum Wheat Maida, Quinoa, Instant Noodles, Pearl millet flour in addition to existing standards of Cereal & Cereal Products at regulation 2.4. These new standards for Cereal & Cereal Products make it possible to effectively regulate them for their food safety and quality.

The above regulation came into force on the date of their publication in the Official Gazette.



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 361]

नई दिल्ली, मंगलवार, सितम्बर 19, 2017/भाद्र 28, 1939

No. 361]

NEW DELHI, TUESDAY, SEPTEMBER 19, 2017/BHADRA 28, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 18 सितम्बर, 2017

एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफ़ एस एस ऐ आई-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 (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 का प्रारूप, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफ़ एस एस ऐ आई-2016, दिनांक 2 दिसम्बर, 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 16 दिसम्बर, 2016 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियम के सम्बन्ध में प्राप्त आक्षेपों 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:—

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) बारहवां संशोधन विनियम, 2017 है।
(2) ये विनियम राजपत्र में उनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, में "अनाज और अनाज उत्पाद" से संबंधित विनियम 2.4 में,

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

“4. “डुरम गेहूँ मैदा” से एक ऐसा उत्पाद अभ्रेट है जो डुरम गेहूँ (*ट्रिटिकम डुरम डेस्क*) के अनाज को पीसकर या चूर्ण करने की प्रक्रिया से तैयार किया जाता है जिसमें अंकुर और चोकर आवश्यक रूप से निकाल दिए जाते हैं और उपयुक्त योग्यता के अनुकूल कोटि के लिए अवशेष संसूचित होता है। यह निम्नलिखित मानक समनुरूप होगा, अर्थात्:—

क्रम स.	मानदंड	सीमा
(1)	नमी (भार के अनुसार प्रतिशत) अधिकतम	13.0
(2)	कुल भस्म (शुष्क आधार पर) अधिकतम प्रतिशत	1.75
(3)	तरल HCL में अम्ल अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर), अधिकतम प्रतिशत	0.5
(4)	प्रोटीन (एन x 6.25) (शुष्क आधार पर), न्यूनतम प्रतिशत	11.0
(5)	अल्कोहालिक अम्लता (H ₂ SO ₄ के रूप में व्यक्त 90% अल्कोहल के साथ) अधिकतम प्रतिशत	0.12
(6)	कण आकार	315 माइक्रोन सिल्क जाली या मानव निर्मित छलनी के माध्यम से न्यूनतम 80 प्रतिशत गुजरेगी

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

“18. “क्विनोआ” से अभिप्रेत है जो किसी भी अन्य अनुकूलित प्रक्रिया द्वारा या *शिनोपोडियम क्विनोआ* के पौधों से प्राप्त सूखा पक्का अनाज है जिसका स्पेनिन्स धुलाई, सफाई, डिह्यूलिंग या अन्य किसी अनुकूलित प्रक्रिया द्वारा निकाला जाता है। यह निम्नलिखित मानक समनुरूप होगा, अर्थात्.—

क्रम स.	मापदंड	सीमा
(1)	नमी (भार के अनुसार प्रतिशत) अधिकतम	12.0
(2)	वाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें(वाह्य पदार्थ) खनिज पदार्थ भारनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और 0.10 प्रतिशत भार के अनुसार पशु मूल की अशुद्धियों से अधिक नहीं होगी।
(3)	अन्य खाद्य अनाज, अधिकतम प्रतिशत	0.5
(4)	क्षतिग्रस्त अनाज, अधिकतम प्रतिशत	3.0
(5)	यूरिक अम्ल (अधिकतम)	100 मिग्रा./ कि.ग्रा.
(6)	सैपोनिन मात्र, अधिकतम प्रतिशत	0.1

(2) उप-विनियम 2.4.10. में, "मैक्रोनी उत्पाद" से संबंधित, खण्ड 1 के पश्चात्, निम्नलिखित खण्ड को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्—

"2. "इंस्टैंट नूडल्स (नूडल्स संशोधन पर लागू नहीं)" से अभिप्रेत ऐसा उत्पाद है जो गेहूँ के आटे या चावल के आटे या किसी भी अनाज, बाजरा, फलियों जो इन विनियमों के उप-विनियम 2.4 में आवृत है, के आटे या इनके सम्मिश्रण से या कंद के आटे और मुख्य अवयव पानी के साथ जड़ी बूटी, संशोधन, मसाले, वघार, आयोडीन नमक, शर्करा, गेहूँ ग्लूटेन मिलाकर या मिलाये बिना आटा गूँदने में और बढ़ने की प्रक्रिया द्वारा बनाया जायेगा। यदि अपेक्षित हो तो स्टार्च, सूखे फल और सब्जिया या उनके उत्पाद या सार, मेवे, खाद्य प्रोटीन, अंडे का पाउडर, मांस, पोल्ट्री, मरीन और उनके उत्पाद (जिनके मानक इन विनियमों में दिए गए हैं) मिलाये जा सकेंगे।

(2) इंस्टैंट नूडल्स के गुण धर्म प्रिजिलेटिनिजेशन की प्रक्रिया के प्रयोग द्वारा और निर्जलीकरण चाहे वह इन विनियमों के उप-विनियम 2.2 में दिए गए वसा या तेलों में तलने के द्वारा या अन्य पद्धति द्वारा उत्पन्न होंगे। उत्पाद तले हुए नूडल्स या बिना तले हुए नूडल्स के तौर पर प्रस्तुत किए जाने चाहिए।

(3) उत्पाद अच्छे विशिष्ट रंग, रूप, बनावट, सुगंध और स्वाद का होना चाहिए और अवांछित स्वाद, धूल, कीड़े मकोड़ों के लार्वा और अशुद्धियों या अन्य वाह्य पदार्थों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानक समनुरूप होगा, अर्थात्—

क्रम स.		तले हुये नूडल	बिना तले हुये नूडल
(क)	नमी (भारानुसार प्रतिशत) अधिकतम	10.0	13.0
(ख)	अम्ल अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) अधिकतम प्रतिशत	0.3	0.3
(ग)	अम्ल मान, अधिकतम	2.0	---

(4) संशोधन, यदि कोई हो, इंस्टेंट नूडल्स के पैकेज पर स्पष्ट रूप से लेबल किया जाएगा।

"एक्स्पेलेर प्रेसड आटा " से संबंधित उप-विनियम 2.4.16 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम शामिल किया जाएगा, अर्थात्—

"2.4.17 "बाजरे के आटे" से अभिप्रेत है जो वह उत्पाद जो पीसने की प्रक्रिया के माध्यम से बाजरे के अनाज (पेनीसेटम एमेरिकैनन एल. और पेनीसेटम टाईफायोइडयूम) से प्राप्त होता है। जो असामान्य स्वाद, गंध और जीवित कीटों गन्दगी(मृत कीटों सहित जानवर मूल अशुद्धियों) से मुक्त होना चाहिए और यह निम्नलिखित मानक समनुरूप होगा, अर्थात्,—

क्रम सं.	मानदंड	सीमा
(1)	नमी (भारानुसार प्रतिशत) अधिकतम	13.0
(2)	कुल भस्म (शुष्क सामग्री आधार पर), अधिकतम प्रतिशत	0.8 से 1.0
(3)	प्रोटीन (एन x 5.7) (शुष्क सामग्री के आधार पर प्रतिशत), न्यूनतम	8.0
(4)	वसा (शुष्क आधार पर), अधिकतम प्रतिशत	6.0
(5)	अपकृ फाइबर(प्रतिशत शुष्क द्रव्य के आधार पर), अधिकतम	2.5
(6)	कण आकार	1 मिमी की छलनी से गुजरेगा

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./228/17]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए थे:—

- (i) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा. सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा. सं. 1-83एफ/एससीआई पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा. सं.पी. 15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा. सं. पी. 15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा. सं. पी. 15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;

- (xi) फा. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा. सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा. सं. 1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा. सं. 1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा. सं. 11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ. सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017
- (xxix) फाइल सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017 और
- (xxx) फाइल सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- (xxxii) एफ सं. 1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 31 जुलाई, 2017
- (xxxiii) एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiv) फाइल सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा. सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 12 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा. सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017 और
- (xxxvii) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 18th September, 2017

F. No. 2/Std/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016.—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, was published as required by 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 2/Std/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated the 2nd December, 2016, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from persons likely to be affected thereby before the expiry of period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the Gazette were made available to the public on the 16th December, 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:—

- (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Twelfth Amendment Regulations, 2017.
 - (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.4 relating to “CEREALS AND CEREAL PRODUCTS”,—
- (a) in sub-regulation 2.4.2 relating to “MAIDA”, after clause 3, the following clause shall be inserted, namely:—

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

Sl. No.	parameter	limit
(1)	Moisture (per cent by mass), Max.	13.0
(2)	Total ash (on dry matter basis), Max %	1.75
(3)	Acid insoluble ash in dilute HCl (on dry matter basis), Max %	0.15
(4)	Protein (Nx6.25) (on dry matter basis), Min %	11.0
(5)	Alcoholic acidity (with 90 per cent. alcohol expressed as H ₂ SO ₄), Max %	0.12
(6)	Particle size	Minimum 80 per cent. shall pass through a 315 micron silk gauze or man-made textile sieve

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

“18. “Quinoa” means the dried matured grain obtained from the plant of *Chenopodium quinoa* from which saponin has been removed by washing, scouring, dehulling or by any other suitable process, which shall conform to the following Standards, namely:—

Sl. No.	parameter	limit
(1)	Moisture (per cent by mass), Max.	12.0
(2)	Extraneous matter	Not more than 1 per cent. by mass of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by mass shall be impurities of animal origin.

(3)	Other edible grains, Max %	0.5
(4)	Damaged grains, Max %	3.0
(5)	Uric acid (Not more than)	100 mg/kg
(6)	Saponin Content, Max. %	0.1

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

“2. (1)The “Instant noodle (not applied to noodle seasoning)” means the product prepared from wheat flour or rice flour or flour of any other cereals, millets and legumes covered in sub-regulation 2.4 of these regulations or combination thereof or flour from tubers and water as the main ingredient, with or without the addition of herbs, condiments and seasoning, spices, iodised salt, sugar, wheat gluten by kneading the dough and extending it, and starches, *dried fruits and vegetables, or their products or extracts, nuts, edible protein and egg powder, meat, poultry, marine or their products* [whose standards are prescribed in these regulations] *may be added, if required.*

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

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

S.No.	Parameter	Fried noodles	Non- fried noodles
(a)	Moisture (percent by mass), Max.	10.0	13.0
(b)	Acid insoluble ash (on dry matter basis), Max %	0.3	0.3
(c)	Acid Value, Max.	2.0	---

- (4) the manufacturer shall label seasoning, if any, accompanying the instant noodles distinctly on the package.”

- (d) after sub-regulation 2.4.16 relating to “EXPELLER PRESSED FLOUR”, the following sub- regulation shall be inserted, namely:—

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

Sl. No.	parameter	limits
(1)	Moisture (per cent by mass), Max.	13.0
(2)	Total Ash (on dry matter basis), Max %	0.8 to 1.0
(3)	Protein (N×5.7)(per cent on dry matter basis), Min.	8.0
(4)	Fat (on dry mass basis), Max. %	6.0
(5)	Crude Fibre (per cent on dry mass basis), Max.	2.5
(6)	Particle Size	shall pass through 1mm sieve

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADV.T.-III/4/Exty./228/17]

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

- (I) F. No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (II) F. No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (III) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (IV) F. No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (V) F. No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (VI) F. No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (VII) F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (VIII) F. No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (IX) F. No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (X) F. No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (XI) F. No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (XII) F. No. 1-10(1)/Standards/SP9(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (XIII) No. 3-16/Specified Foods/Notiifcation(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (XIV) F. No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (XV) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (XVI) F. No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (XVII) F. No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (XVIII) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (XIX) F. No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (XX) F. No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (XXI) F. No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (XXII) F. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (XXIII) F. No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (XXIV) F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (XXV) F. No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (XXVI) F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (XXVII) F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (XXVIII) F. No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (XXIX) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (XXX) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (XXXI) F. No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (XXXII) F. No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (XXXIII) F. No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (XXXIV) F. No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017 and
- (XXXV) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017 and
- (XXXVI) F. No. 1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017.