



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 442]

नई दिल्ली, मंगलवार, नवम्बर 21, 2017/कार्तिक 30, 1939

No. 442]

NEW DELHI, TUESDAY, NOVEMBER 21, 2017/KARTIKA 30, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 17 नवम्बर, 2017

**फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1).**— खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की यथा अपेक्षित, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 का प्रारूप, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 16 अगस्त, 2016 द्वारा, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में उस तारीख से, जिस तारीख को उस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, तीस दिन की अवधि के भीतर 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 26 अगस्त, 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 विनियम (सहयोज्य खाद्य और मानक उत्पाद खाद्य), 2011 में और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

### विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) सोलहवां संशोधन विनियम, 2017 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे तथा खाद्य कारोबार प्रचालकों को 1 जुलाई, 2018 से इन विनियमों के सभी प्रावधानों का अनुपालन करना होगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, विनियम 2.3 में,-

(1) उपविनियम 2.3.3 के पश्चात्, निम्नलिखित उपविनियम अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“2.3.3.क. डिब्बाबंद टमाटर:

1. डिब्बाबंद टमाटर, लाइकोपरसियम एस्कूलेटम मिल किस्म और एकसमान आकार के चुने हुए, ताज़ा, धुले हुए और साफ, ठोस और पके हुए टमाटरों से तैयार किए जाएंगे और कलुषित, बाह्य पदार्थ, कृत्रिम रंजक पदार्थ और सुरुचिकारक अभिकर्मकों से मुक्त होगा, किन्तु, प्राकृतिक मसाले और गर्म मसाले, मसालेदार तेल, सुगंधित जड़ी-बूटियां और उनके सारतत्व, प्राकृतिक सुगंध और स्वादवर्धक वस्तुएं सम्मिलित हो सकती हैं और जहां एसीडिफ़ाइंग घटक प्रयोग किए जाएंगे उनमें इन विनियमों में निर्धारित चीनी डाली जा सकती है।

2. डिब्बाबंद करने के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त टमाटर निम्नलिखित शैलियों के होंगे, अर्थात्:-

(1) ऐसे टमाटर, जो उबले हुए, छिलका रहित और पूर्ण या अपूर्ण डिब्बाबंद हैं; और

(2) ऐसे टमाटर, जो पहले उबालने और छिलका उतारे बिना पूर्ण या अपूर्ण पैक किए जाते हैं

3. अपूर्ण टमाटरों के लिए पीसने या काटने के प्रकार के अनुसार रूप विनिर्दिष्ट किया जाना चाहिए:-

(1) कटे हुए: घनाकार में कटे टमाटर;

(2) स्लाइस किया हुआ: लंबवत अक्ष तक लंबाई में नियमित मोटाई वाले गोलाकार कटे टमाटर;

(3) फान: लगभग चार समान भागों में कटे टमाटर;

(4) गूदा या पिसा हुआ या काटा हुआ: जब समुचित हो, पिसा हुआ, घिसा हुआ या लुगदी वाला टमाटर

4. निम्नलिखित में से किसी पैक का उपयोग किया जा सकेगा -

(1) द्रव माध्यम मिलाया हुआ नियमित पैक;

(2) कोई द्रव मिलाए बिना ठोस पैक।

5. जहां डिब्बाबंद टमाटर किन्हीं माध्यमों में जैसे टमाटर रस, जल, टमाटर प्यूरी और टमाटर पेस्ट में पैक किए जाएंगे, माध्यम निम्नलिखित विशिष्टताओं के अनुरूप होंगे, अर्थात्:-

(1) मिलाए गए सामान्य नमक की मात्रा शुद्धभार के 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।

टिप्पण.- मिलाए गए सामान्य नमक की मात्रा का अवधारण करते समय, क्लोराइड की प्राकृतिक अंतर्वस्तु शुष्क द्रव्यमान अंतर्वस्तु के 2 प्रतिशत के समान समझी जाएगी।

(2) जहां कैल्शियम क्लोराइड को स्थिरकारी कर्मक के रूप में मिलाया जाता है तो कुल कैल्शियम-आयन अंतर्वस्तु पूर्ण रूप में 0.045 प्रतिशत और अपूर्ण रूप में 0.080 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।

(3) आवरक द्रव का पी.एच. 4.5 से उच्चतर नहीं होगा।

6. डिब्बाबंद टमाटर, खोलने पर निम्नलिखित लक्षण प्रदर्शित करेंगे, अर्थात्:-

(1) उत्पाद अच्छे, व्यावहारिक रूप से एकसमान रंग, पूरी तरह परिपक्व फल के लक्षण वाला, व्यावहारिक रूप से 'हरी गांठों' या आक्सीकरण, प्रसंस्करण और अन्य कारणों से किसी विवर्णन से मुक्त होगा।

टिप्पण.- रंजक-द्रव्य के अनियमित वितरण और रंग में ऐसे परिवर्तनों को, जो सामान्यतः उचित प्रसंस्करण से सहबद्ध हैं, वृष्टि नहीं समझा जाएगा।

(2) उत्पाद का विन्यास अच्छा होगा जिसका अभिप्राय यह है कि उत्पाद केवल स्थिर न कि कठोर या असम्यक् रूप से नरम होगा और वह परिपक्वता के समुचित प्रक्रम वाले टमाटर के लक्षण वाला होगा। यह व्यावहारिक रूप से आकार में एकसमान होगा।

(3) टमाटर ऐसे सुरुचिकारकों और गंधों से मुक्त होंगे जो उत्पाद के लिए विजातीय हैं और उनका रंग समुचित रूप से प्रसंस्कृत प्रयुक्त किस्म के लक्षण वाला होगा।

(4) उत्पाद व्यावहारिक रूप से वृष्टियों से मुक्त होगा। छिलका रहित उत्पाद वास्तव में छिलके से मुक्त होगा। छिलका सहित उत्पाद में, छिलका वास्तव में अक्षुण्ण होना चाहिए।

7. उत्पाद अपेक्षाओं का अनुपालन करने के लिए, 1 कि.ग्रा. शुद्ध भार के लिए दी गई निम्नलिखित सहायताओं से अधिक नहीं होगा, अर्थात:-

- (1) कालस: 3.5 सें.मी.<sup>2</sup> कुल क्षेत्र;
  - (2) छिलके की विद्यमानता (छिलका रहित टमाटर)
    - पूर्ण रूप: 30 सें.मी.<sup>2</sup> कुल क्षेत्र;
    - अपूर्ण: 125 सें.मी.<sup>2</sup> कुल क्षेत्र;
  - (3) छिलके का न होना (छिलका सहित टमाटर)
    - पूर्ण रूप: 30 सें.मी.<sup>2</sup> कुल क्षेत्र;
    - अपूर्ण: 125 सें.मी.<sup>2</sup> कुल क्षेत्र;
8. उत्पाद, नीचे दी गई सारणी में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:-

#### सारणी

क्रम सं.	लक्षण	अपेक्षा
(1)	(2)	(3)
1.	डिब्बे में निर्वात, मि.मी. में, न्यूनतम	नकारात्मक
2.	डिब्बे में शीर्ष दूरी, मि.मी. में, अधिकतम	7
3.	डिब्बे की अंतर्वस्तु का उत्सारित द्रव्यमान, शुद्ध द्रव्यमान की प्रतिशत के रूप में, न्यूनतम	56

9. आधानों को उतना भरा जाएगा जितना वाणिज्यिक रूप से व्यवहार्य है। तथापि, उत्पाद आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम भरा हुआ नहीं होगा।

**टिप्पण 1-** आधान की जल क्षमता 27°सें. पर आसवित जल की वह मात्रा है, जो सीलबंद आधान तब धारित करेगा जब वह पूरा भरा हो।

**टिप्पण 2-** जब उत्पाद को कांच के आधानों में पैक किया जाता है तब जल क्षमता को 20 मि.लि. कम कर दिया जाएगा।

**स्पष्टीकरण:-** इस उप- विनियम के प्रयोजन के लिए,-

(क) परिरक्षित, पूर्ण, छिलका रहित टमाटर – उपयुक्त किस्मों के ऐसे छिलका रहित टमाटर, जिनका तापोपचार किया गया है, जिन्हें जल या टमाटर रस मिलाकर या मिलाए बिना अवात-मुद्रित आधानों में पैक किया गया है।

(ख) परिरक्षित, अपूर्ण, छिलका रहित टमाटर – उपयुक्त किस्मों के ऐसे छिलका रहित टमाटरों के टुकड़े, जिनका तापोपचार किया गया है, जिन्हें जल या टमाटर रस मिलाकर या मिलाए बिना अवात-मुद्रित आधानों में पैक किया गया है।

(ग) परिरक्षित, पूर्ण छिलका सहित टमाटर - उपयुक्त किस्मों के ऐसे छिलका सहित टमाटर, जिनका तापोपचार किया गया है, जिन्हें जल या टमाटर रस मिलाकर या मिलाए बिना अवात-मुद्रित आधानों में पैक किया गया है।

(घ) परिरक्षित, अपूर्ण, छिलका सहित टमाटर – उपयुक्त किस्मों के ऐसे छिलका सहित टमाटरों के टुकड़े, जिनका तापोपचार किया गया है, जिन्हें जल या टमाटर रस मिलाकर या मिलाए बिना अवात-मुद्रित आधानों में पैक किया गया है।

(ङ) शीर्ष दूरी – दोहरी सीवन के शीर्ष और अंतर्वस्तु की सतह के स्तर के बीच की दूरी।

(च) वियोजक रस – डिब्बे को काटकर खोलने के पश्चात् और उत्पाद को निकालकर प्राप्त किया गया रस।

(छ) वृष्टियों का अभाव – बाह्य सामग्री, जैसे छिलके (छिलका रहित टमाटरों में) के अवशेषों, बीजकोष और अन्य अखाद्य पदार्थ से मुक्त होने की मात्रा और यांत्रिक क्षति के कारण नुकसानी से भी मुक्त।

(ज) कलुषित यूनिट – ऐसे यूनिट, जो पामा, ओला, पाला, आतपदाह, कीट-हानि या क्रियात्मक विकार, काले धब्बों या सतह पर एंजाइम गतिविधि या किसी अन्य कारण द्वारा कारित किसी क्षति से कलुषित हैं; ऐसी विकृति, जो खुली आंख से स्पष्ट रूप से आसानी से दृष्टिदगोचर है।

(2) उपविनियम 2.3.8 के स्थान पर, निम्नलिखित उपविनियम रखा जाएगा, अर्थात्:-

“2.3.8. थर्मली प्रसंस्कृत टमाटर का रस:

(1) टमाटर का रस से तात्पर्य ठोस, ताज़े और पूर्णतः पके हुए टमाटर से अभिप्रास रस, जिसमें नमक को छोड़कर कुल विलेय ठोस, द्रव्यमान के अनुसार न्यूनतम 5 प्रतिशत होंगे। रस को छानकर टमाटर के छिलकों और अन्य स्थूल भागों से मुक्त किया जाएगा किन्तु उसमें टमाटर के गूदे से महीन विभाजित अविलेय ठोस हो सकेंगे।

(2) टमाटर का रस ठोस, ताज़े और पूर्णतः पके हुए टमाटर से प्राप्त किया जाएगा और उसमें लाक्षणिक लाल रंग, अच्छा सुवास, समुचित रूप से प्रसंस्कृत उत्पाद के लक्षण, उत्पाद विजातीय स्वाद, विशेषकर जले हुए या केरेमलीकृत उत्पादों के स्वाद से मुक्त, उत्पाद का विन्यास और गाढ़ापन एकसमान विभाजित, बाह्य पादप सामग्री से, जिसके अंतर्गत टमाटर के छिलके, बीज और अन्य स्थूल भाग भी हैं, मुक्त होगा। व्यावहारिक रूप से खनिज अशुद्धताओं से मुक्त। खनिज अशुद्धता अंतर्वस्तु, नमक को घटाकर शुष्क द्रव्यमान अंतर्वस्तु के 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

3. टमाटर के रस में मिलाए जाने वाले पदार्थ, नमक, चीनी, डेक्सट्रोस, एस्कार्बिक अम्ल, सिट्रिक एसिड, प्राकृतिक मसाले, सुगंधित जड़ी-बूटियां तथा उनके सारतत्व और प्राकृतिक सुगंध हैं।

4. उत्पाद किसी मिलाए गए रंग या कृत्रिम सुवास से मुक्त होगा।

5. उत्पाद नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:-

#### सारणी

क्रम सं.	लक्षण	अपेक्षा
(1)	(2)	(3)
1.	डिब्बे में निर्वात, मि.मी. में, न्यूनतम	नकारात्मक
2.	डिब्बे में शीर्ष दूरी मि.मी. में, अधिकतम	7
3.	द्रव्यमान के अनुसार कुल विलेय ठोस प्रतिशत (नमक को छोड़कर)	5
4.	द्रव्यमान के अनुसार सोडियम क्लोराइड प्रतिशत, अधिकतम	3
5.	कुल टाइट्रेबल अम्लता (किस्टलीकृत मोनोहाइड्रेट सिट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त) प्रतिशत, अधिकतम	10
6.	वाष्पशील अम्लता (एसीटिक एसिड के रूप में अभिव्यक्त) प्रतिशत, अधिकतम	0.4
7.	पी.एच. (अधिकतम)	4.5
8.	शर्करा अंतर्वस्तु(प्रतीप शर्करा के रूप में अभिव्यक्त), अधिकतम	42.0

6. आधानों को उतना भरा जाएगा जितना वाणिज्यिक रूप से व्यवहार्य है; तथापि, उत्पाद आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम भरा हुआ नहीं होगा।

टिप्पण 1.- आधान की जल क्षमता 27°सें. पर आसवित जल की वह मात्रा है जो सीलबंद आधान तब धारित करेगा जब वह पूरा भरा हो।

टिप्पण 2.- जब उत्पाद को कांच के आधानों में पैक किया जाता है तब जल क्षमता को 20 मि.लि. कम कर दिया जाएगा।

(3) उपविनियम 2.3.31, उपविनियम 2.3.32 और उपविनियम 2.3.34 के स्थान पर निम्नलिखित उपविनियम रखा जाएगा, अर्थात्:-

“2.3.31 जैम, फ्रूट जैली और मार्मलेड:

1. जैम का तात्पर्य एक या दो या उससे अधिक प्रकार के उपयुक्त फल घटकों से तैयार उत्पाद जो कि –

- (i) पूर्ण फल, फल के टुकड़े, फल की लुगदी या फल की प्यूरी होगी;
- (ii) फल रस सहित या उसके बिना या वैकल्पिक संघटक के रूप में सांद्रित फल रस;
- (iii) कार्बोहाइड्रेट मधुरक के साथ जल सहित या उसके बिना मिश्रित; और
- (iv) उपयुक्त गाढ़ेपन तक प्रसंस्कृत।

2. फ्रूट जैली का तात्पर्य एक या दो या उससे अधिक प्रकार के फल के उपयुक्त फल संघटक से तैयार उत्पाद, जो कि निलंबित फल कणिकाओं से व्यावहारिक रूप से मुक्त, कार्बोहाइड्रेट मधुरक के साथ जल सहित या उसके बिना मिश्रित और अर्ध-ठोस गाढ़ेपन तक प्रसंस्कृत।

3. मार्मलेड का तात्पर्य एक ऐसा मिश्रण, जिसे शर्करा और सितरस फल से प्राप्त निम्नलिखित एक या अधिक उत्पादों को उपयुक्त जैलीय गाढ़ेपन तक लाया गया है:

4. जैली मार्मलेड का तात्पर्य ऐसा उत्पाद, जिसमें से विनिर्माण की प्रक्रिया के दौरान सभी अविलेय ठोस पदार्थ या बारीक रूप में कटे छिलके के लघु अनुपात के सिवाय सभी अविलेय ठोस पदार्थ हटा लिए गए हैं।

5. जैम और फल जैली और मार्मलेड किसी फल संघटक द्वारा अकेले या संयोजन द्वारा तैयार किए जाएंगे।

6. जैम, जैली और मार्मलेड में तैयार फल मात्रा, द्रव्यमान के आधार पर 45 प्रतिशत से कम नहीं होगी सिवाय स्ट्रॉबेरी, रसभरी और अदरक जैम में, जिसमें न्यूनतम फल मात्रा 25 प्रतिशत से कम नहीं होगी। काजू सेब में न्यूनतम फल मात्रा 23 प्रतिशत होगी और जुनून के फल के लिए 8 प्रतिशत होगी।

7. कुल घुलनशील ठोस की मात्रा जैम में 65 प्रति शत भार के अनुसार से कम एवं जैली और मार्मलेड के लिए 60 प्रति शत भार के अनुसार से कम नहीं होनी चाहिए।

8. ऐसे अन्य पदार्थ, जो उत्पादों में मिलाए जा सकेंगे वे चीनी, सुक्रोस, डेक्स्ट्रोस और प्रतीप चीनी, द्रव ग्लुकोस, सितरिक और टार्टरिक अम्ल के सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम लवण हैं।

9. किसी फल से व्युत्पन्न पेक्टिन का उपयोग जीएमपी लेवल तक किया जा सकेगा।

10. उत्पाद निम्नलिखित क्वालिटी अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे, अर्थात:-

(1) यदि तैयार उत्पाद जैम है तो वह जैलीय रूप से गाढ़ा होगा। इसका रंग और सुवास मूल फल जैसा होगा और वह जले हुए या अरुचिकर सुवासों, स्पंदन, क्रिस्टलीकरण, फफूंदी से मुक्त होगा और किण्वन का कोई संकेत नहीं दर्शाएगा।

(2) यदि तैयार उत्पाद जैली और मार्मलेड है तो वह युक्तिसंगत रूप से एकसमान होगा और अच्छी परिरक्षण क्वालिटी और आकर्षक रंग वाला होगा। फ्रूट जैली श्लेषीय गाढ़ेपन वाली होगी। वह स्वच्छ, चमकदार, पारदर्शी, फल के प्रकार के अनुसार सामान्य आकर्षक रंग वाला होगा। वह शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होगा और उसे मूल फल का सुवास या सुगंध बनाए रखनी चाहिए। उत्पाद जले हुए या अरुचिकर सुवासों, स्पंदन और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा। मार्मलेड में छिलके का एकसमान निलंबन होगा।

11. उत्पाद व्यावहारिक रूप से ऐसी बाह्य सामग्री से मुक्त होगा जो सामान्यतः फलों से सहबद्ध होती है, जैसे, छिलके, स्किन, गड्ढे, गर्त, खंड आदि।

12. आधानों को उतना भरा जाएगा जितना वाणिज्यिक रूप से व्यवहार्य है। तथापि, उत्पाद आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम भरा हुआ नहीं होगा।

टिप्पणी 1.- आधान की जल क्षमता 27°सें. पर आसवित जल की वह मात्रा है जो सीलबंद आधान तब धारित करेगा जब वह पूरा भरा हो।

टिप्पणी 2.- जब उत्पाद को कांच के आधानों में पैक किया जाता है तब जल क्षमता को 20 मि.लि. कम कर दिया जाएगा।

13. इस उप-विनियम में विनिर्दिष्ट मानक निम्नलिखित को लागू नहीं होगा -

(क) ऐसे उत्पाद, जब उनमें यह उपदर्शित किया जाता है कि वे अग्रिम प्रसंस्करण के लिए आशयित हैं, जैसे कि वे उत्पाद, जो महीन बेकरी माल, पेस्ट्री या बिस्कुट के विनिर्माण में उपयोग के लिए आशयित हैं;

(ख) ऐसे उत्पाद, जो स्पष्ट रूप से विशेष आहार संबंधी उपयोगों के लिए आशयित हैं या आशयित रूप में लेबलीकृत किए गए हैं;

(ग) लघुकृत शर्करा उत्पाद या ऐसे उत्पाद, जिसमें शर्करा की मात्रा बहुत कम है;

(घ) ऐसे उत्पाद, जिसमें मिठास गुणधर्म वाले खाद्य पदार्थों को पूर्णतः या अंशतः खाद्य सहयोज्य मधुरकों द्वारा प्रतिस्थापित किया गया है।

स्पष्टीकरण:- इस उप- विनियम के प्रयोजन के लिए,-

(क) “फल” से अभिप्रेत है जो ताज़े, हिमशीतित, डिब्बाबंद, सांद्रित या अन्य प्रसंस्कृत या परिरक्षित फल, जो गुणह्रास से मुक्त हैं, उसमें सभी आवश्यक संघटक मौजूद हैं और पर्याप्त रूप से पके हुए हैं और जो कालस, टापींग और टेलिंग, बीजकोष, गर्त को हटाने पर उपयोग के लिए हैं।

(ख) “फल लुगदी” से अभिप्रेत है फल का वह खाद्य भाग, जो मैश किया हुआ या टुकड़ों में कटा हुआ है किन्तु उसे प्यूरी जितना पतला न किया गया हो।

(ग) “फल प्यूरी” से अभिप्रेत है फल के ऐसे संघटक, जिन्हें छानकर, ओटकर या अन्य यांत्रिक माध्यमों द्वारा महीन रूप में विभाजित किया गया है।

(घ) “फल रस” फल से प्राप्त ऐसा रस, जो किण्वन-योग्य है किन्तु अकिण्वित है और जिसका गुणधर्म, रंग, सुगंध और सुरुचि ऐसी है जो उस फल में से, जिसमें से वह निकलता है, निकाले गए रस का अभिलक्षक है।

(ङ) “विलेय ठोस” अंतरराष्ट्रीय सुक्रोस मापमान का प्रयोग करके किन्तु अविलेय ठोसों या बीजों के लिए कोई शोधन किए बिना, 20°सें. तक शोधित अपवर्तनांकमापी पद्धति द्वारा यथावधारित विलेय ठोसों के भार के आधार पर प्रतिशत।

(च) “गर्त(गुठली)” फलों, जैसे चैरी में पूर्ण गर्त या गुठली, जो कि सामान्यतया गर्तयुक्त होती है; या लगभग आधे गर्त का एक टुकड़ा।

(छ) “गर्त खंड” आधे गर्त के समतुल्य से कम गर्त के टुकड़े और जिनका भार कम से कम 5 मि.ग्रा. है।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/असा./310/17]

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

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि°/एफएसएसआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;

- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं० 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं. 1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं. 1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं. 11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- (xxxi) फा. सं. 1/योजक/मानक 14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
- (xxxii) फा. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxiv) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा. सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) फा.सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxviii) फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xxxix) फा.सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017 और
- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017।

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

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 17th November , 2017

**F.No. A-1/Stadnards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I).**- Whereas the draft regulations, namely, the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, was published *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number F.No. A-1/Stadnards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated the 16<sup>th</sup> August, 2016, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4 as required under sub- section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), inviting objections and suggestions from persons likely to be affected thereby, within a 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 the copies of the said Gazette were made available to the public on the 26<sup>th</sup> August, 2016;

And Whereas the 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 read with section 16 of the said Act, 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. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Sixteenth 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 July, 2018.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.3,-
  - (1) after sub-regulation 2.3.3, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.3.3A. CANNED TOMATOES:

    1. Canned tomatoes shall be prepared from selected, fresh, washed, cleaned, firm and ripe tomatoes of variety *Lycopersicum esculentum* Mill, uniform shape and free from blemish, extraneous matter, artificial colouring matter and flavouring agents, but may contain natural spices and condiments, spice oils, aromatic herbs and their extracts, natural aromas, seasoning and salt (sodium chloride) and where acidifying agents are used, sugars as prescribed in these regulations may be added.
    2. Tomatoes used for the purpose of canning shall be of the following styles, namely:-
      - (1) Peeled tomatoes which are scalded, peeled and canned as whole or non-whole; and
      - (2) Unpeeled- tomatoes packed as whole or non-whole without prior scalding and peeling.
    3. The style shall be specified according to the type of grinding or cutting for non-whole tomatoes, namely:-
      - (1) Diced: tomato cut into cubes;
      - (2) Sliced: tomato cut perpendicularly to the longitudinal axis in rounds with a regular thickness;
      - (3) Wedges: tomato cut into roughly equal parts;
      - (4) Pulp or crushed or chopped: tomato crushed, ground or pulped when appropriate.
  4. Any of the following pack may be used, namely: —
    - (1) regular pack with a liquid medium added;
    - (2) solid pack without any added liquid.



5. Where canned tomatoes are packed in such media as tomato juice, water or tomato puree, the media shall conform to the following requirements, namely:-

(1) the quantity of added common salt shall not exceed 3 per cent. of the net;

Note.- when determining the quantity of added common salt, the natural content of chlorides shall be considered as equal to 2 per cent. of the dry weight content.

(2) where calcium chloride is added as a firming agent, the total calcium-ion content must not exceed 0.045 per cent. in whole style and 0.080 per cent. in non-whole style;

(3) the pH of the covering liquid shall be not higher than 4.5.

6. Canned tomatoes on opening shall display the following characteristics, namely:-

(1) the product shall possess a good, practically uniform colour, characteristic of well-matured fruit, practically free from 'green shoulders' or any discoloration due to oxidation, processing and other causes;

Note.- Uneven distribution of pigment and changes in colour normally associated with proper processing shall not be considered as defects.

(2) the product shall possess a good texture which means that it is just firm but not hard or unduly soft and have characteristic of tomato of proper stage of maturity and practically be uniform in size;

(3) Tomatoes shall be free from off odours and their colour shall be characteristic of the variety used and proper processing;

(4) the product shall be practically free from defects, the peeled product shall be virtually free from peel and in unpeeled product, the peel should be virtually intact.

7. The product shall not exceed the following tolerances given for 1 kg net weight to comply with the requirements, namely:-

(1) Blemishes: 3.5 cm<sup>2</sup> aggregate area;

(2) Presence of peel (peeled tomatoes)

- whole style: 30 cm<sup>2</sup> aggregate area;

- Non-whole: 125 cm<sup>2</sup> aggregate area;

(3) Absence of peel (unpeeled tomatoes)

- Whole style: 30 cm<sup>2</sup> aggregate area;

- Non-whole: 125 cm<sup>2</sup> aggregate area.

8. The product shall also conform to the requirements specified in table below, namely:-

**Table**

S.No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Vacuum in the can, in mm,(Minimum)	Negative
2.	Head space in the can in mm, (Maximum)	7
3.	Drained weight of the content of the can as percentage of the net weight,(Minimum)	56

9. Containers shall be well filled with the product which shall occupy not less than 90 per cent. of the water capacity of the container.

Note 1.- The water capacity of the container is the volume of distilled water at 27°C which the sealed container will hold when completely filled.

Note 2.-When the product is packed in glass containers, the water capacity shall be reduced by 20 ml.

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

- (a) “whole, peeled tomatoes” means peeled tomatoes of suitable varieties having undergone a heat treatment, packed in hermetically sealed containers with or without added water or tomato juice.
- (b) “non-whole, peeled tomatoes” means pieces of peeled tomatoes of suitable varieties having undergone a heat treatment, packed in hermetically sealed containers with or without added water or tomato juice.
- (c) “whole, unpeeled tomatoes” means unpeeled tomatoes of suitable varieties having undergone a heat treatment, packed in hermetically sealed containers with or without added water or tomato juice.
- (d) “non-whole, unpeeled tomatoes” means pieces of unpeeled tomatoes of suitable varieties having undergone a heat treatment, packed in hermetically sealed containers with or without added water or tomato juice.
- (e) “head space” means the distance between the top of the double seam and the level of the surface of the contents.
- (f) “absence of defects” means the degree of freedom from extraneous material, such as remnants of peel (in peeled tomatoes), core and other inedible matter, and also freedom from damage due to mechanical injury.
- (g) “blemished Units” means units that are blemished with some injury caused by scab, hail, frost, sunburn, insect damage or physiological disorder, black spots or enzyme activity on the surface or any other; abnormality readily visible to the naked eye to a noticeable degree.

(2) for sub-regulation 2.3.8, the following sub-regulation shall be substituted, namely:-

“2.3.8 THERMALLY PROCESSED TOMATO JUICE:

1. Thermally processed tomato juice means the unfermented juice obtained by mechanical process from sound, fresh and fully ripe tomatoes and processed by heat, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The juice may also be obtained by reconstituting the concentrate with water for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. The product shall be free from extraneous plant material including skins, seeds and other coarse parts of tomato but may contain finely divided insoluble solids from tomato flesh.
2. The product shall have characteristic red colour and good flavour which is characteristic of properly processed product and have an evenly divided texture and consistency and product shall be free from foreign taste, in particular, the taste of burned or caramelized products. Mineral impurities content shall not exceed 0.1 per cent of the dry weight content reduced by common salt.
3. The substances that may be added to the tomato juice are common salt, sugar, dextrose, spices, aromatic herbs and their extracts and natural aromas and other ingredients whose standards are prescribed in these regulations.
4. The product shall be free from any added colours or artificial flavours.
5. The product shall also conform to the requirements prescribed in table below:-

**Table**

S.No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Vacuum in the can, in mm,(Minimum)	Negative
2.	Head space in the can in mm,(Maximum)	7
3.	Total soluble solids (exclusive of salt )% by weight,(Minimum)	5.0
4.	Sodium Chloride % by weight, (Maximum)	3.0
5.	Total titrable acidity (expressed as citric acid) % by weight, (Maximum)	10.0
6.	Volatile acidity (expressed as acetic acid) % by weight, (Maximum)	0.4
7.	pH, (Maximum)	4.5
8.	Sugar content (expressed as invert sugar), % by weight, (Maximum)	42.0

6. Containers shall be well filled the product which shall occupy not less than 90 per cent. of the water capacity of the container.

Note 1.- The water capacity of the container is the volume of distilled water at 27° C which the sealed container will hold when completely filled.

Note 2.- When the product is packed in glass containers, the water capacity shall be reduced by 20 ml.

(3) for sub-regulations 2.3.31 ,2.3.32 and 2.3.34 the following sub-regulation shall be substituted, namely:-

“2.3.31 JAMS, FRUIT JELLIES AND MARMALADES:

1. Jam means the product prepared from a suitable fruit ingredient of one or two or more types which shall be—

- (i) whole fruit, pieces of fruit, fruit pulp or fruit puree;
- (ii) with or without fruit juice or concentrated fruit juice or dehydrated fruit as an optional ingredient;
- (iii) mixed with a nutritive sweetener, with or without water; and
- (iv) processed to a suitable consistency.

2. Fruit jelly means product prepared by boiling fruit juice or fruit(s) or aqueous extracts of one or more fruits of sound quality, with or without water, expressing and straining the juice, adding nutritive sweeteners, and concentrating to such a consistency that gel formation takes place on cooling. The product shall be clear, sparkling and translucent. It may also contain any other ingredient suitable to the products including derivatives like fibre, extracts, spices and condiments.

3. Marmalade means a mixture brought to a suitable gelled consistency of sugars and one or more of the products obtained from fruit including pulp, puree, juice, aqueous extracts and peel.

4. Jelly marmalade means product from which all the insoluble solids, or all insoluble solids except for a small proportion of thinly cut peel, have been removed during the process of manufacture.

5. Jams, fruit jellies and marmalades shall be prepared from any fruit ingredient singly or in combination.

6. The prepared fruit content in jams, jellies and marmalades shall be not less than 45 per cent. by weight, except in strawberry, raspberry and ginger jams when the minimum fruit content shall be not less than 25 per cent. by weight. The minimum fruit content for cashew apples shall be 23 per cent. and 8 per cent. for passion fruit.

7. The total soluble solids content, in the case of jams shall be not less than 65per cent. by weight and not less than 60 per cent. by weight in case of jellies and marmalades.

8. The other substances that may be added to the products are cane sugar, sucrose, dextrose, and invert sugar, liquid glucose, honey, salt, herbs, spices, condiments and their extracts and other ingredients appropriate to the product whose standards are prescribed in these regulations.

9. Pectin derived from any fruit may be used at GMP level.

10. The product shall conform to the following quality factors, namely:-

(1) in case of jams, the finished product shall have gelled consistency. It shall have colour and flavour of original fruit and shall be free from burnt or objectionable flavours, weeping, crystallization, mould growth and shall show no sign of fermentation;

(2) in case of jellies and marmalades, the finished product shall be reasonably uniform and shall be of good keeping quality and attractive colour. Fruit jellies shall be of gelatinous consistency. It shall be clear, sparkling of attractive colour. It shall not be syrupy, sticky or gummy and should retain the flavour or aroma of original fruit. The product shall be free from burnt or objectionable flavours, weeping, and crystallization. Marmalades shall have a uniform suspension of peel.

11. The product shall be free from extraneous matter normally associated with the fruits such as skin, pits, pit fragments and seeds.

12. Containers shall be well filled with the product which shall occupy not less than 90 per cent. of the water capacity of the container.

Note 1.- The water capacity of the container is the volume of distilled water at 27°C which the sealed container will hold when completely filled.

Note 2.- When product is packed in glass containers, the water capacity shall be reduced by 20 ml.

13. Standards specified in this sub-regulation shall not apply to—

- (a) the products when indicated as being intended for further processing including as those intended for use in the manufacture of fine bakery wares, pastries or biscuits;
- (b) the products which are clearly intended or labelled as intended for special dietary uses;
- (c) the reduced sugar products or those with very low sugar content;
- (d) the products where the foodstuffs with sweetening properties have been replaced wholly or partially by food additive sweeteners.

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

- (a) “fruit” means fresh, frozen, canned, concentrated or otherwise processed or preserved fruit, free from deterioration containing all its essential constituents and sufficiently ripe for use in the removal of blemishes, topping and tailing, cores, pits and mayor may not be peeled;
- (b) “fruit pulp” means the edible portions of the fruit, mashed or cut into pieces, but not reduced to a puree;
- (c) “fruit puree” means fruit ingredient finely divided by sieving, screening or other mechanical means;
- (d) “fruit juice” means the juice obtained from fruit, fermentable but unfermented, having the characteristic colour, aroma and flavour typical of the juice from the fruit from which it comes;
- (e) “soluble solids” means per cent. by weight of soluble solids as determined by the refractometric method corrected to 20<sup>0</sup>C using the International Sucrose Scale but making no correction for insoluble solids or seeds;
- (f) “pit ” means whole pit or stone in fruits, such as cherries, that are normally pitted; or a piece of pit of approximately one-half pit;
- (g) “pit fragments” means pieces of pit less than the equivalent of one-half pits, and which weighs at least 5 mg.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT-III/4/Etxty./310/17]

**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 1<sup>st</sup> August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers: -

- (I) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (II) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (III) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (IV) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (V) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (VI) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (VII) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (VIII) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (IX) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (X) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (XI) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (XII) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (XIII) No. 3-16/Specified Foods/Notiification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (XIV) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (XV) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (XVI) F.No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;

- (XVII) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (XVIII) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (XIX) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (XX) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (XXI) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (XXII) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (XXIII) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (XXIV) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (XXV) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (XXVI) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (XXVII) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (XXVIII) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (XXIX) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (XXX) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (XXXI) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (XXXII) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (XXXIII) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (XXXIV) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (XXXV) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (XXXVI) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (XXXVII) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (XXXVIII) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12<sup>th</sup> October, 2017;
- (XXXIX) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12<sup>th</sup> October, 2017 and
- (XL) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24<sup>th</sup> October, 2017.