Press note

Adoption of 8 BIS Standards for food

FSSAI has notified final notification of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Second Amendment Regulations, 2017.

This regulations prescribes standards for the foods Malt Extract and Expeller Pressed Flour, and also standards for various food additives including Baker's Yeast, lactic Acid, Ascorbic Acid, Calcium Propionate, Sodium Metabisulphite, Potassium Metabisulphite. The regulation also prescribes microbiological requirements for Baker's yeast.

With these standards in place, these products and food additives will be effectively regulated for their food safety and quality.

These standards have been finalised after consideration of the comments received from stakeholders in this respect and will come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

सत्यमेव जयते

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

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

सं. 48] नई दिल्ली, मंगलवार, फरवरी 14, 2017/माघ 25, 1938
No. 48] NEW DELHI, TUESDAY, FEBRUARY 14, 2017/MAGHA 25, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 फरवरी, 2017

फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई.—जबकि खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) के अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. फा.सं. फा0सं01-12/मानक/2012-एफएसएसएआई तारीख 28 अप्रैल, 2016 द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गयीं थी, साठ दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 11 मई, 2016 को उपलब्ध करा दी गई थीं ;

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

अतः, अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ङ) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाती है, अर्थात् :-

विनियम

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

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

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

(अ) "अनाज और अनाज उत्पाद" से संबंधित विनियम 2.4 में,-

(i) उपविनियम 2.4.11 में, खंड 2 के पश्चात् निम्नलिखित खंड अंत:स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--

"3. माल्ट सत्व

1. माल्ट सत्व से पानी, अदूषित माल्टयुक्त खाद्यान्न, अनाज के अंकुरित साबुत खाद्यान्न (जैसे जौ, गेहूं और बाजरा) को किण्वक (एंजाइम) मिलाकर या उसके बिना समुचित ताप पर पाचित्र द्वारा तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। तब जल सत्व चिपचिपे उत्पाद में आयासित और वाष्पित हो जाता है। माल्ट या माल्ट सत्व गेहूं लासा, मकई गिट्टी, खाद्य स्टार्च (जैसे आलू या कसावा) और फली के आटे से तैयार नहीं किया जाएगा। यह चिपचिपा द्रव्य, अम्बर या आपीत भूरे रंग का होगा और इसमें विशिष्ट गंध होगी तथा इसका मीठा स्वाद होगा। उक्त सामग्री किसी भी अपमिश्रण, दुर्गंध, बाहरी सुगंध और अशुद्धता से मुक्त होगी। माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य, माल्ट आधारित खाद्य, इत्यादि को तैयार करने में गेहूँ चिपचिपा, सोया प्रोटीन या कोई बाह्य प्रोटीन स्रोत का प्रयोग अंतर्विष्ट हो सकता है।

माल्ट सत्व निम्नलिखित तीन प्रकार का होगा :--

प्रकार 1 – अनियत माल्ट सत्व

प्रकार 2 – गैर अनियत माल्ट सत्व

प्रकार 3 – ब्रिवरी ग्रेड माल्ट सत्व

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :--

क्र.सं.	विशिष्टता	अपेक्षाएं		
		प्रकार 1	प्रकार 2	प्रकार 3
(क)	20° सेंटीग्रेड पर घनत्व, न्यूनतम	1.39	1.39	1.39
(ख)	20° सेंटीग्रेड पर अवर्तनांक, न्यूनतम	1.489	1.489	1.489
(ग)	कुल ठोस तत्व (जो आधार है) भार द्वारा %, न्यूनतम	77	77	77
(घ)	शुष्क आधार पर रेडूसिंग शर्करा (निर्जल यव-शर्करा के रूप में संगणित) भार द्वारा %, न्यूनतम	55-65	55-65	55-65
(ड.)	अपरिष्कृत प्रोटीन (शुष्क आधार पर) भार द्वारा %, न्यूनतम	3.5	3.5	2.5
(च)	स्टार्च के लिए परीक्षण	नकारात्मक	नकारात्मक	नकारात्मक

2. खाद्य योजक

केवल खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम 2011 के अधीन अनुज्ञात खाद्य योजकों का ही उपयोग किया जाएगा।

3. स्वच्छता

उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4, भाग 2 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय-समय पर उपबंधित ऐसे किसी अन्य मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और हथालिथ किया जाएगा।

4. संदूषण, जीव विष (टाक्सिन) और अवशिष्ट

इस मानक में समाविष्ट उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 की अनुपालना में होगा।

इस मानक में समाविष्ट उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

5. **पैकेजिंग और लेबलिंग**

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथाकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं की अनुपालना में होगा ।"

(ii) उपविनियम 2.4.15 के पश्चात् निम्नलिखित उपविनियम अंत:स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--

"2.4.16 एक्सपेलर प्रेस्ड आटा

1. एक्सपेलर प्रेस्ड खाद्य मूंगफली आटा से ताजा, साफ डीजर्मड मूंगफली गिरियों को एक्सपलर द्वारा प्रेस करके अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं जिसे हल्का भूनने के पश्चात् डीक्यूटिकल किया गया है । गिरियां दृश्य निरीक्षण द्वारा पराबैंगनी प्रकाश के अधीन निरीक्षण, इलेक्ट्रोनिक छंटाई या अन्य साधनों द्वारा छांटी या चयनित की जाएंगी । गिरियां कीट या फंगल इन्फेस्टेशन मुक्त होंगी । एक्सपेलर प्रेस्ड खाद्य मूंगफली आटे का रंग सफेद से हल्का भूरा होगा, बनावट में समान और कीट या फंगल इन्फेस्टेशन, आपत्तिजनक दुर्गंध और बासी स्वाद से मुक्त होगा । उसमें अतिरिक्त सुगंध और रंगकारक द्रव्य या कोई अन्य बाह्य पदार्थ नहीं होगा । उसमें कैस्टर हस्क या महुआ खली नहीं होगी । उसे स्वच्छ दशाओं के अधीन निर्मित, पैक, भंडारित और वितरित किया जाएगा । वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:-

(क)	आर्द्रता	भार द्वारा 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(ख)	कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार द्वारा 4.5 प्रतिशत से अनधिक
(ग)	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार द्वारा 0.35 प्रतिशत से अनधिक
(घ)	प्रोटीन (एन X 6.25)	शुष्क आधार पर भार द्वारा 45 प्रतिशत से अन्यून
(ड.)	क्रूड फाइबर	शुष्क आधार पर भार द्वारा 5.0प्रतिशत से अनधिक
(च)	वसा	शुष्क आधार पर भार द्वारा 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(छ)	एक्सट्रेक्टेड वसा की अम्ल वैल्यू	4.0 प्रतिशत से अनधिक

2. खाद्य सहयोज्य-

केवल वही खाद्य योजक जो खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सह योज्य) विनियम, 2011 के अधीन अनुज्ञात हैं उपयोग में लाए जाएंगे ।

3. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा ।

4. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा ।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ।

5. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा ।";

(ख) विनियम 3.2 में "सहयोज्यों के मानक" से संबंधित, उप विनियम 3.2.2 के पश्चात् निम्नलिखित उप विनियम अंत:स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"3.2.3 बेकर्स यीस्ट-

1. बेकर्स यीस्ट निम्नलिखित दो प्रकार का होगा:

(क) बेकर्स यीस्ट, (संपीडित); और

(ख) बेकर्स यीस्ट, शुष्क ।

(क) बेकर्स यीस्ट (संपीडित) - यह क्रीम सफेद रंग और अच्छे बेकर्स यीस्ट (संपीड़ित) वाली गंधयुक्त और बढ़िया समान संरचना युक्त निपिंड के रूप में होगा । यह चिपचिपा या मुड़ने वाला नहीं होगा और विकृति या अपघटन के कोई संकेत नहीं देगा । यह बाह्य सामग्री से मुक्त होगा । तथापि, खाद्य क्वालिटी की स्टार्च शुष्क आधार पर भार द्वारा सात प्रतिशत से अनधिक मात्रा में मिलाई जा सकेगी । अनुज्ञात खाद्य वाइंडर और फिलर मिलाए जा सकेंगे । यह मोड़ने पर तुंत टूट जाएगा । ताजे यीस्ट निपिंड साफ मोम के कागज में या किसी अन्य उपयुक्त खाद्य ग्रेट बंद करने की सामग्री या अविषैली बांधने की सामग्री में बांधे या पैक किए जाएंगे ताकि संरक्षित की जा सके और भंडारण के दौरान और सम्यक् विकृति निवारित की जा सके । यीस्ट निपिंड एक से पांच डिग्री सेन्टीग्रेड के मध्य तापमान पर भंडारित किए जाएंगे ।

(ख) बेकर्स यीस्ट (शुष्क) - यह चूर्ण, छोटे दानों, गोली या फाहे के रूप में इसकी सुगंध अच्छे बेकर्स की यीस्ट (शुष्क) जैसी होगी । यह मुड़ने वाला नहीं होगा और विकृति या अवघटन के इसमें कोई संकेत नहीं है । यह अपमिश्रकों और अन्य बाह्य सामग्री से मुक्त होगा । तथापि, इसमें खाद्य क्वालिटी की स्टार्च सामग्री के भार द्वारा दस प्रतिशत से अनधिक की मात्रा में मिलाई जा सकेगी । शुष्क यीस्ट साफ, सुदृढ़ और उपयुक्त वायुरुद्ध पात्रों में पैक की जाएगी, अधिमानतः टीन पात्रों में ऐसी रीति में जिससे कि आर्द्रता शोषित की जाने को निवारित किया जा सके और भंडारण के दौरान असम्यक् विकृति निवारित की जा सके । यीस्ट किसी शीत और शुष्क स्थान में 25 डिग्री सेन्टीग्रेड से अनधिक तापमान पर भंडारित की जाएगी ।

बेकर्स यीस्ट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	
		बेकर्स यीस्ट (संपीड़ित)	बेकर्स यीस्ट (शुष्क)
1.	आर्द्रता, भार द्वारा प्रतिशत अधिकतम	73	8
2.	जल में निवार्यता	परीक्षण का समाधान करने के लिए	परीक्षण का समाधान करने के लिए
3.	किण्वन चूर्ण* न्यूनतम	1000	350
4.	डो-राइजिंग क्षमता	परीक्षण का समाधान करने के लिए*	परीक्षण का समाधान करने के लिए*

*आईएस: 1320 में विहित पद्धति के अनुसार ।

टिप्पण : इन प्राचलों का परीक्षण यीस्ट के उत्पादन के 24 घंटों के भीतर किया जाएगा।

2. खाद्य सहयोज्य-

केवल खाद्य, सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अधीन अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य ही उपयोग में लाए जाएंगे ।

3. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा ।

4. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा ।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ।

5. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा ।

3.2.4 लेक्टिक अम्ल - (खाद्य ग्रेड) (आईएनएस 270)

1. लेक्टिक अम्ल अम्लीय स्वाद और बिना किसी गंध के पीलेपन से रंगहीन, शर्बती तरल होगा । उसे चीनी के लेक्टिक किण्वन द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा या संश्लेषण द्वारा तैयार किया जाएगा । वह जल में और इथनोल में मिश्रणीय होगा । वह लेक्टेट के लिए धनात्मक परीक्षण देगा । वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा ।

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
1.	शुद्धता (सी$_3$ एच$_6$ ओ$_3$), लेबलकृत सांद्रता के भार द्वारा प्रतिशत	95.0 % से अनधिक
2.	सल्फेटेड भस्म, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.1
3.	क्लोराइड्स, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
4.	सल्फेट (एसओ$_4$ के रूप में) भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.25
5.	साइट्रिक, ऑक्सेलिक, फास्फोरिक और टार्टरिक अम्ल	परीक्षण के अनुरूप *
6.	चीनी	परीक्षण के अनुरूप *
7.	रेडिली कार्बोनाइजेबल तत्व	परीक्षण के अनुरूप *
8.	साइनाइड	परीक्षण के अनुरूप *
9.	मेथोनॉल, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
10.	आयरन (एफई के रूप में), मि. ग्रा., अधिकतम	10

*आईएस: 9971 में विहित पद्धति के अनुसार ।

2. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा ।

3. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा ।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ।

4. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा ।

3.2.5 एस्कोर्बिक अम्ल(खाद्य ग्रेड) (आईएनएस 300)

1. एस्कोर्बिक अम्ल सफेद या लगभग सफेद, गंधहीन,क्रिस्टलीय ठोस होगा । उसके पिघलने की रेंज अपघटन सहित 190^0 सेन्टीग्रेड से 192^0 सेन्टीग्रेड तक होगी । सामग्री जल में आसानी से घुलनशील है और ईथोनोल में कम घुलनशील तथा ईथर में घुलनशील नहीं है । वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा ।

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
1.	शुद्धता सी$_6$ एच$_8$ ओ$_6$ के रूप में, भार द्वारा प्रतिशत, न्यूनतम	99

2.	24 घंटों तक सलफ्युरिक अम्ल पर सुखाने पर हानि, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.4
3.	सल्फेटेड भस्म, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.1
4.	विनिर्दिष्ट वर्तन, जब दो प्रतिशत (एम/वी) घोल जल में 20 डिग्री सेन्टीग्रेड पर अवधारित किया जाता है।	+20.5^0 से 21.5^0
5.	2 प्रतिशत (एम/वी) घोल का पीएच	2.4 - 2.8

*आईएस: 9971 में विहित पद्धति के अनुसार।

2. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा।

3. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा।

3.2.6 कैल्शियम प्रोपियोनेट (खाद्य ग्रेड) (आईएनएस 282)

1. कैल्शियम प्रोपियोनेट- सफेद क्रिस्टल या क्रिस्टलीया ठोस के रूप में होगा और प्रोपियोनिक अम्ल की हल्की गंध में सामग्री जैल में घुलनशील होंगे। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी।

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
1.	शुद्धता सी$_6$ एच$_{10}$ ओ$_4$ सीए के रूप में, भार द्वारा शुष्क आधार पर प्रतिशत, न्यूनतम	98
2.	आर्दता, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	5.0
3.	जल में अघुलनशील पदार्थ, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.3
4.	आयरन (एफई के रूप में), मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	50
5.	फ्लोराइड, मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	10
6.	लेड, मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	5
7.	मैग्नीशियम (एमजीओ के रूप में)	परीक्षण पास करने के लिए (लगभग 0.4 प्रतिशत)
8.	25$\pm$ 2^0 सी पर 10 प्रतिशत (एम/वी) घोल का पीएच	7-9

2. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा।

3. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा।

3.2.7 सोडियम मेटाबाइसल्फाइट (खाद्य ग्रेड) (आईएनएस 223)

1. सोडियम मेटाबाइसल्फाइट – रंगहीन, क्रिस्टल या सफेद से पीला क्रिस्टलीय चूर्ण होगा जिसकी सल्फर डाइऑक्साइड की गंध होगी। सामग्री जल में घुलनशील है परंतु इथनोल में अघुलनशील है। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
1.	शुद्धता (क) एनए$_2$एस$_2$ओ$_5$ के रूप में, भार द्वारा प्रतिशत, न्यूनतम (ख) एसओ$_2$ के रूप में, भार द्वारा प्रतिशत, न्यूनतम	95 64
2.	जल में अघुलशील पदार्थ, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.05
3.	थायोसल्फेट, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.01
4.	आयरन (एफई के रूप में), मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	5
5.	सिलेनियम (एसई के रूप में), मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	5
6.	लेड, मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	2
7.	पीएच	लिटमस पर अम्लीय

2. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा।

3. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा।

3.2.8 पोटेशियम मेटा बाइसल्फेट (खाद्य ग्रेड) (आईएनएस 224)

1. पोटेशियम मेटा बाइसल्फेट सफेद या रंगहीन, मुक्त प्रवाही क्रिस्टल, क्रिस्टलीय चूर्ण या कणिका होगा, जिसकी सल्फर डाइआक्साइड की गंध होगी। वह धीरे-धीरे हवा में सल्फेट तक आक्सीकृत होगा। सामग्री जल में घुलनशील, परंतु इथनाल में अघुलनशील है। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :--

क्रम सं.	विशेषता	अपेक्षा
1.	शुद्धता , के$_2$एस$_2$ओ$_5$ के रूप में, भार द्वारा प्रतिशत, न्यूनतम	90
2.	जल में अघुलनशील पदार्थ, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.05
3.	थायो सल्फेट, भार द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.1
4.	आयरन (एफई के रूप में), मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	5
5.	सिलेनियम (एसइ के रूप में), मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	5
6.	लेड, मि.ग्रा./कि.ग्रा, अधिकतम	2
	पीएच	लिटमस पर अम्लीय

2. स्वच्छता-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के भाग 2, अनुसूची 4 में उपबंधित मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर उपबंधित कोई अन्य ऐसे मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुसार तैयार किया जाएगा और उसका हथालन किया जाएगा ।

3. संदूषण, जीव विष और अवशिष्ट-

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुपालन में होगा ।

इस मानक के अंतर्गत उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ।

4. पैकेजिंग और लेबलिंग-

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन यथा अधिकथित पैकेजिंग और लेबलिंग अपेक्षाओं के अनुपालन में होगा ।";

(ग) "सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं" से संबंधित परिशिष्ट ख में, सारणी 5 के पश्चात्, निम्नलिखित सारणियां अंत:स्थापित की जाएंगी, अर्थात् :--

"सारणी 6

अन्य उत्पादों की सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं

क्रम सं.	खाद्य उत्पाद	प्राचल	सीमाएं
1.	बेकर यीस्ट		
	बेकर यीस्ट (संपीड़ित)	कुल जीवाणु काउंट, सीएफयू/ ग्रा. (शुष्क आधार पर), अधिकतम	$7.5X10^5$
		ई.कोलाई, सीएफयू	1 ग्रा. में अनुपस्थित
		सालमोनेला, शीजेला प्रजाति	25 ग्रा. में अनुपस्थित
		कोलीफॉर्म काउंट, सीएफयू/ग्रा., अधिकतम	10
		रोप स्पोर काउंट, सीएफयू/ ग्रा., अधिकतम	10
	बेकर यीस्ट (शुष्क)	कुल जीवाणु काउंट, सीएफयू/ग्रा. (शुष्क आधार पर), अधिकतम	$8X10^6$

		ई.कोलाई, सीएफयू	1 ग्रा. में अनुपस्थित
		सालमोनेला, शीजेला प्रजाति	25 ग्रा. में अनुपस्थित
		कोलिफोर्न काउंट, सीएफयू/ग्रा., अधिकतम	50
		रोप स्पोर काउंट, सीएफयू/ ग्रा., अधिकतम	100 ।”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./412/16 (187 क्यू)]

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-III, खंड 4 में अधिसूचना संख्यां 3क फा. सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे उसके पश्चात निम्लिखित अधिसूचना सं. द्वारा संशोधन किए गए:

(i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;

(ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीफए/एफ़एसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;

(iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;

(iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;

(v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई॰ पीएएन–अधि॰/एफ़एसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;

(vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;

(vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;

(viii) फा.सं.पी॰15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;

(ix) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;

(x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;

(xi) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;

(xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिशएंड 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/ईएनएफ़/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;

(xv) फा. सं. 3-14एफ/अधिसूचना (न्यूट्रास्टिक्ल्स)/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) एफ़.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.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;

(xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;

(xxii) फा. सं. मानक/एसपी (जल एवं पेय)/ अधि(2)/एफ़एसएसएआई -2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;

(xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफ़एसएसएआई -2015, तारीख 15 नवंबर, 2016

(xxiv) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफ़ए/एफ़एसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;

(xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफ़एस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016 और

(xxvi) फ़ा. सं. मानक/ओ. एंड एफ़./ अधिसूचना(1)/एफ़एसएसएआई- 2016, तारीख 31 जनवरी, 2017।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 13th February, 2017

F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI.—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 F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 28th April, 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 sixty 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 11th May, 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 Standards 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) Second 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 Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011:-

(a) in regulation 2.4 relating to “CEREALS AND CEREAL PRODUCTS”,-

(i) in sub-regulation 2.4.11, after clause 2, the following clause shall be inserted, namely:-

“**3. MALT EXTRACT** means the product prepared by digesting with water, sound malted grains, of cereals (such as barley, wheat and millets) at a suitable temperature with or without adding enzymes. The water extract is then strained and evaporated into a viscous product. Malt or malt extract shall not be prepared from wheat gluten, corn grits, edible starches (such as potato or tapioca), unmalted whole grains and legume flours. It shall be a viscous liquid, amber or yellowish brown in colour and shall possess a characteristic odour and sweet taste. The material shall be free from any adulterants, off-odour, foreign flavour and impurities. It may contain wheat gluten, soya protein or any other external protein sources intended for use in the manufacture of malted milk food, malt based foods etc.

Malt Extract shall be of the following types:-

(i) Diastatic Malt Extract;
(ii) Non Diastatic Malt Extract; and
(iii) Brewery Grade Malt Extract.

It shall also conform to the following standards, namely:-

Characteristic	*Requirement*		
	Type 1	Type 2	Type 3
Density at 20^0 C Min	1.39	1.39	1.39
Refractive Index at 20^0 C, Min	1.489	1.489	1.489
Total solids (as is basis), % by weight, Min	77	77	55
Reducing sugar, on dry basis, (calculated as anhydrous maltose), % by weight,	55-65	55-65	55-65

Crude protein (on dry basis), % by weight, Min	3.5	3.5	2.5
Test for starch	Negative	Negative	Negative

2. Food Additives

Only those food additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 shall be used.

3. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

4. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

The products covered in this standard shall conform to the Microbiological Requirements given in Appendix B of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

5. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.";

(ii) after sub-regulation 2.4.15, the following sub- regulation shall be inserted, namely:-

"**2.4.16 EXPELLER PRESSED FLOUR**

1. Expeller Pressed Edible Groundnut Flour means the product obtained by expeller pressing fresh, clean degermed groundnut kernels which have been decuticled after mild roasting. The kernels shall be sorted and selected either by visual inspection, inspection under ultraviolet light, electronic sorting or by other means. The kernels shall be free from insect or fungal infestation. Expeller pressed edible groundnut flour shall be whitish to light brown in colour, uniform in composition and shall be free from insect or fungal infestation, objectionable odour and rancid taste. It shall not contain added flavouring and colouring agent or any other extraneous matter. It shall be free from castor husk or MAHUA oilcake. It shall be manufactured, packed, stored and distributed under hygienic conditions. It shall conform to the following standards, namely:-

Moisture	Not more than 9.0 per cent. by weight.
Total ash	Not more than 4.5 per cent. by weight on dry basis.
Ash insoluble in dilute HCI	Not more than 0.35 per cent. by weight on dry basis.
Protein (Nx6.25)	Not less than 45 per cent. by weight on dry basis.
Crude fibre	Not more than 5.0 per cent. by weight on dry basis.
Fat	Not more than 9.0 per cent. by weight on dry basis.
Acid value of extracted fat	Not more than 4.0 per cent.

2. Food Additives

Only those food additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 shall be used.

3. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guideline provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulation, 2011 and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

4. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

The products covered in this standard shall conform to the Microbiological Requirements given in Appendix B of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

5. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.";

(b) in regulation 3.2 relating to "Standards of Additives", after sub regulation 3.2.2, the following sub-regulations shall be inserted, namely:-

"**3.2.3 Baker's Yeast**

1. The Baker's Yeast shall be of the following types:

   (i) Baker's Yeast, Compressed; and

   (ii) Baker's Yeast, Dried.

(i) Baker's Yeast (Compressed) shall be in the form of a block having creamy white colour, and odour characteristic of good baker's yeast (compressed) and a fine even texture. It shall not be slimy or mouldy and shall not show any sign of deterioration or decomposition. It shall be free from extraneous materials. Starch of an edible quality may, however, be added in a quantity not exceeding 7% by weight on dry basis. Permissible edible binders and fillers may be added. It shall break sharply on bending. The yeast blocks shall be stored at temperature between 1 to 5^0C.

(ii) Baker's Yeast (Dried) shall be in the form of small powder granules, pellets or flakes. It shall have an odour characteristic of good baker's yeast (dried). It shall not be mouldy and shall not show any sign of deterioration or decomposition. It shall be free from adulterants and other extraneous materials. Starch of an edible quality may, however, be added in a quantity not exceeding 10 % by weight of the material. The yeast shall be stored in a cool and dry place at a temperature not more than 25^0C.

Baker's Yeast shall conform to the following standards namely:-

Characteristics	*Requirements for*	
	Baker's yeast Compressed	*Baker's Yeast Dried*
Moisture, percent by weight, max	73	8
Dispersibility in water	To satisfy the test*	To satisfy the test*
Fermenting power*, Min	1000	350
Dough-raising capacity	To satisfy the test*	To satisfy the test*

* As per method prescribed in IS: 1320.

Note : These parameters shall be tested within 24 hours of production of yeast.

2. Food Additives

Only those food additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 shall be used.

3. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulation, 2011 and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

4. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

The products covered in this standard shall conform to the Microbiological Requirements given in Appendix B of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

5. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

3.2.4 Lactic Acid (Food Grade) (INS 270)

1. Lactic acid shall be yellowish to colourless syrupy liquid with an acidic taste and no odour. It shall be obtained by lactic fermentation of sugars or prepared synthetically. It shall be miscible in water and ethanol. It shall give positive test for lactate. It shall conform to the following specifications:

Characteristics	*Requirement*
Purity ($C_3H_6O_3$), % by weight of the labelled concentration	Not less than 95.0%
Sulphated ash, % by weight, Max	0.1
Chlorides, % by weight, Max	0.2
Sulphates (as SO_4), % by weight, Max	0.25
Citric, oxalic, phosphoric and tartaric acids	Conform to test*
Sugars	Conform to test*
Readily carbonizable substances	Conform to test*
Cyanide	Conform to test*
Iron, mg/kg, Max	10
Lead mg/kg, Max	2

*As per method prescribed in IS: 9971.

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

3.2.5 Ascorbic Acid (Food Grade) (INS 300)

1. Ascorbic acid shall be a white or almost white odourless crystalline solid. Its melting range is 190°C to 192°C with decomposition. The material is freely soluble in water and sparingly soluble in ethanol and insoluble in ether. It shall conform to the following standards:

Characteristic	*Requirement*
Purity as $C_6H_8O_6$ % by weight , Min	99
Loss on drying over sulphuric acid for 24 hours, % by weight, Max	0.4
Sulphated ash, % by weight, Max	0.1
Specific rotation, when determined in a 2 % (m/v) solution in water at 20^0C	$+20.5^0$ to $+21.5^0$
pH of 2 % (m/v) solution	2.4 - 2.8
Lead mg/kg, Max	2

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011, and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

3.2.6 Calcium Propionate (Food Grade) (INS 282)

1. Calcium propionate shall be in the form of white crystals or crystalline solid possessing a faint odour of propionic acid. The material shall be freely soluble in water. It shall conform to the following standards:

Characteristic	**Requirement**
Purity as $C_6H_{10}O_4Ca$, % by weight on dry basis, Min	98
Moisture, % by weight, Max	5.0
Matter insoluble in water, % by weight, Max	0.3
Iron (as Fe), mg/kg, Max	50
Fluoride, mg/kg, Max	10
Lead mg/kg, Max	5
Magnesium (as MgO)	To pass the test (about 0.4%)
pH of the 10 %(m/v) solution at 25 $\pm$ 2^0C	7-9

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guideline provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulation, 2011, and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

3.2.7 Sodium Metabisulphite (Food Grade) (INS 223)

1. Sodium Metabisulphite shall be colourless crystals or white to yellowish crystalline powder having an odour of sulphur dioxide. The material is soluble in water but insoluble in ethanol. It shall conform to the following standards:

Characteristics	*Requirement*
Purity	
(a) As $Na_2S_2O_5$, % by weight , Min	95
(b) As SO_2, % by weight, Min	64
Water insoluble matter, % by weight, Max	0.05
Thiosulphate, % by weight, Max	0.01
Iron mg/kg, Max	5
Selenium (as Se), mg/kg, Max	5
Lead mg/kg, Max	2
pH	Acidic to litmus

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guideline provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulation, 2011 and such guidance as provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

3.2.8 Potassium Metabisulphite (Food Grade) (INS 224)

1. Potassium Metabisulphite shall be white or colourless, free flowing crystals, crystalline powder or granules usually having an odour of sulphur dioxide. It gradually oxidizes in air to sulphate. The material is soluble in water but insoluble in ethanol. It shall conform to the following standards:

Characteristic	*Requirement*
Purity, as $K_2S_2O_5$, % by weight , Min	90
Water insoluble matter, %by weight, Max	0.05

Characteristic	*Requirement*
Thiosulphate, % by weight, Max	0.1
Iron, mg/kg, Max	5
Selenium (as Se), mg/kg, Max	5
Lead mg/kg, Max	2
pH	Acidic to litmus

2. Hygiene

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4, Part-II of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006.

3. Contaminants, Toxins and Residues

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Packaging and Labelling

The products shall comply with the packaging and labelling requirements specified under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.";

(c) in APPENDIX B relating to "Microbiological Requirements", after table 5, the following tables shall be inserted, namely:-

"TABLE 6
MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS OF OTHER PRODUCTS

Food Products	**Parameters**	**Limits**
Baker's Yeast		
Baker's Yeast (Compressed)	Total bacterial count, CFU/g (on dry basis), Max	$7.5X10^5$
	E. coli, CFU	Absent in 1g
	Salmonella, Shigella species	Absent in 25 g
	Coliform count, CFU/g, Max	10
	Rope spore count, CFU/g, Max	10
Baker's Yeast (Dried)	Total bacterial count, CFU/g (on dry basis), Max	$8 X10^6$
	E. coli, CFU	Absent in 1g
	Salmonella, Shigella species	Absent in 25g
	Coliform count, CFU/g, Max	50
	Rope spore count, CFU/g, Max	100."

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer
[ADVT III/4/Exty./412/16(187Q)]

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 notification numbers:

(i) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;

(ii) F. No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, 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 P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(x) F. No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(xi) F. No. 7/15015/30/2012, dated the 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/Notification(Food Additive)/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/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;

(xvii) F. No.1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, 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 the 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 and

(xxvi) F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017.

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.

SARVESH KUMAR SRIVASTAVA
Digitally signed by SARVESH KUMAR SRIVASTAVA
Date: 2017.02.16 18:39:13 +05'30'