



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 174]

नई दिल्ली, सोमवार, मई 7, 2018/ वैशाख 17, 1940

No. 174]

NEW DELHI, MONDAY, MAY 7, 2018/ VAISAKHA 17, 1940

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 मई, 2018

सं. स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षा के अनुसार, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2017 का प्रारूप, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 23 मार्च, 2017 द्वारा, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में उस तारीख 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 3 अप्रैल, 2017 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 अधिनियम 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 सहयोग्य (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 और खाद्य सहयोग्य) छठवाँ संशोधन विनियम, 2018 है।

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

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में, "अनाज और अनाज उत्पाद" से संबंधित विनियम 2.4 के-

(क) ' उप-विनियम 2.4.6 में, खंड 18 के पश्चात् निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्-

#### 19. "ड्यूरम गेहूँ

(1) ड्यूरम गेहूँ *Triticum durum* Desf. प्रजाति की किस्मों का सूखा, परिपक्व दाना हो। ड्यूरम गेहूँ प्रसामान्य सुवास, गंध, जीवित कीटों और कुटकियों से मुक्त हो, जो निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	13.0
प्रोटीन (शुष्क पदार्थ आधार पर प्रतिशत), न्यूनतम	11.0
बीटा कैरोटिन (पीत वर्णक), न्यूनतम	5.0 पीपीएम
बाह्य पदार्थ	भारानुसार 1% से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ भारानुसार 0.25% से अधिक और प्राणि मूल की अशुद्धियाँ भारानुसार 0.10% से अधिक न हों।
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
क्षतिग्रस्त दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	4.0
घुन लगे दाने (दानो कि संख्या प्रति 100 ग्रा), अधिकतम	4
न्यूनतम परीक्षण भार (किग्रा में व्यक्त 100 लीटर आयतन का भार)	70
सिकुड़े और टूटे बीज (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	6.0
अर्गट (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	0.5
यूरिक अम्ल (मिग्रा प्रति किग्रा), अधिकतम	100

#### (2) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य संयोजी पदार्थ हो सकते हैं।

#### (3) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

#### (4) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006(2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### (5) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### (6) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

#### 20. रागी

(1) रागी *Eleusine coracana* L. Gaertn. का सूखा, पका दाना होगा जो योजित रंजन सामग्री, कवक, घुण, हानिकर पदार्थों, विरंजन, विषैले बीजों और उप-खंड (2) की सारणी में वर्णित सीमा से बाहर अन्य सभी अशुद्धियों से मुक्त हो। यह कुतरकों के बालों और बीटों से मुक्त हो।

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
बाहरी सामग्री (भारानुसार प्रतिशत)	भारानुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ बाह्य सामग्री के भारानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक और प्राणि मूल की अशुद्धियाँ भारानुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक न हों।
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2.0
क्षतिग्रस्त दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2.0
अधपके और झुरी वाले दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
घुन लगे दाने (संख्यानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2
यूरिक अम्ल (मिग्रा/किग्रा)(अधिकतम)	100

(3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

(5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006(2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथाउपबंधित।;

21. चौलाई

(1) चौलाई *Amaranthus caudatus*, *Amaranthus cruentus* and *Amaranthus hypochondriacus* के सूखे, पके दाने होंगे, जो योजित रंजन सामग्री, कवक, घुण, हानिकर पदार्थों, विरंजन, विषैले बीजों और उप-खंड (2) की सारणी में वर्णित सीमा से बाहर अन्य सभी अशुद्धियों से मुक्त होगा। यह कुतरकों के बालों और बीटों से मुक्त होगा।

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	1.0
क्षतिग्रस्त दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2.0
बाहरी सामग्री (भारानुसार प्रतिशत)	भारानुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ (बाहरी सामग्री) के भारानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक और प्राणि मूल की अशुद्धियाँ भारानुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक न हों।

अपरिपक्व और झुरी वाले दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
घुन लगे दाने (संख्यानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2
यूरिक अम्ल (मिग्रा/किग्रा), अधिकतम	100

## (3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य संयोजी पदार्थ हो सकते हैं।

## (4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

## (5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

## (6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

## (7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।”

(ख) उप-विनियम 2.4.17 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित जाएगा, अर्थात्-

“2.4.18 ज्वार का आटा:

(1) ज्वार का आटा *Sorghum bicolor* (L.) Moench के दानों को पीसकर बनाया जाता है, जो असाधारण सुवास, गंध, और जीवित कीटों से मुक्त होगा और यह गंदगी (मृत कीटों सहित प्राणि मूल की अशुद्धियों) से मुक्त हो।

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात्:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	11.0
कुल भस्म (शुष्क सामग्री आधार पर), अधिकतम	1.5
प्रोटीन (N 6.25) (शुष्क सामग्री आधार पर), प्रतिशत न्यूनतम m/m आधार पर	8.5
अपरिपक्व वसा (शुष्क सामग्री आधार पर), प्रतिशत अधिकतम m/m आधार पर	4.7
कण आकार	अधिकतम 80 प्रतिशत 180 माइक्रोन छलनी (80 मेश) से छन जाए

## (3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

## (4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

## (5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34)के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

## (6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

## (7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

## 2.4.19 सोयाबीन

(1) सोयाबीन *Glycine max* (L.) Merr. पौधे से अभिप्राप्त किया जाएगा, जो पूरा पका, स्वच्छ और शुष्क बीज के रूप में हो और फूँदी और उसकी गंध से मुक्त होगा। यह अखाद्य और आविषालु बीजों से भी मुक्त होगा।

(2) यह निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
बाह्य सामग्री	भारानुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ भारानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक और पशु मूल की गंदगी भारानुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक न हो।
प्रतिशत कार्बनिक पदार्थ (प्रतिशत अधिकतम)	
अकार्बनिक पदार्थ (प्रतिशत अधिकतम)	
अन्य खाद्य योग्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	1.0
अधपके, झुरी वाले और हरे दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	6.0
चुन लगे दाने, गणना के अनुसार (दानों की संख्या प्रति 100 ग्रा)	2
क्षतिग्रस्त अथवा फटे अथवा चटके दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	4.0
तेल अंतर्वस्तु (शुष्क आधार पर प्रतिशत), प्रतिशत न्यूनतम	13.0
निष्कर्षित तेल का अम्ल मान (अधिकतम)	2.5
यूरिक अम्ल (मिग्रा/किग्रा), अधिकतम	100

## (3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

## (4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप हो सकेगे।

## (5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

## (6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

## (7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथाउपबंधित।

## 2.4.20 सोया प्रोटीन उत्पाद

(1) सोया प्रोटीन उत्पाद (एस पी पी) से सोयाबीन से उसके गैर-प्रोटीन संघटक (जल, तेल, कार्बोहाइड्रेट) कम करके अथवा निकाल कर तैयार अभिप्रेत हैं, जो कि स्वच्छ, अदूषित, पके हुए और सूखे बीज होंगे। इस प्रकार अभिप्राप्त सोया प्रोटीन उत्पाद निम्नलिखित तीन प्रकार के होंगे-

- क) सोया प्रोटीन आटा (एसपीएफ);
- ख) सोया प्रोटीन सान्द्र (एसपीसी); और
- ग) सोया प्रोटीन आइसोलेट (एसपीआई)

वैकल्पिक सामग्री (जिसे खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006(2006 का 34) के तहत विभिन्न नियमों में मानकीकृत किया गया है: -

- (क) शर्करा सहित कार्बोहाइड्रेट;
- (ख) खाद्य वसा और तेल;
- (ग) अन्य प्रोटीन उत्पाद;
- (घ) विटामिन और खनिज;
- (ङ) नमक; तथा
- (च) जड़ी बूटी और मसालों

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होंगे, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ		
	एसपीएफ	एसपीसी	एसपीआई
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	10.0	10.0	10.0
अपरिष्कृत प्रोटीन (शुष्क भारानुसार प्रतिशत)*	50.0 से अधिक और 65.0 से कम	65.0 से अधिक और 90.0 से कम	90.0 से अधिक
कुल भस्म (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	8.0	8.0	8.0
अपरिष्कृत फाइबर (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	5.0	6.0	0.50

टिप्पण- \* प्रोटीन की गणना शुष्क आधार पर की जाती है, जिसमें योजित विटामिन, खनिज, एमिनो अम्ल और खाद्य संयोजको सम्मिलित नहीं है।

## (3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

## (4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होंगे।

## (5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### (6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप हो।

#### (7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

#### "2.4.21 मक्का का आटा

(1) मक्का का आटा मक्का, *Zea mays L.*, के पूरे पके, अदूषित, बिना अंकुरित साबुत बीजों को पीसकर बनाया जाता है, जिस प्रक्रिया में पूरे दाने को उपयुक्त रूप से महीन बना लिया जाता है और इसे बनाते समय पिसी मक्का से मोटे दाने अलग करके पुनः पीसकर और महीन बनाकर उसी आटे में पुनः मिलाए जा सकते हैं, जिससे वे अलग किए गए हों।

(2) यह असाधारण सुवास, गंध, और जीवित कीटों और गंदगी (मृत कीटों सहित प्राणि मूल की अशुद्धि) से मुक्त हो।

(3) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	13.0
भस्म (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
प्रोटीन (NX6.25) (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), न्यूनतम	8.0
अपरिष्कृत वसा (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), न्यूनतम	3.1
कण आकार	मक्का का 95 प्रतिशत या अधिक चौकर आटा 1.19 मिमी छलनी (16 मेश) से छन जाए।

#### (4) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

#### (5) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगा।

#### (6) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### (7) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### (8) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

#### 2.4.22 गेहूँ ग्लुटेन सहित गेहूँ प्रोटीन उत्पाद

(1) गेहूँ प्रोटीन उत्पाद (डब्ल्यू पी पी) गेहूँ और उसके आटे से कुछ गैर-प्रोटीन तत्वों जैसे स्टार्च और अन्य कार्बोहाइड्रेटों को अलग करके तैयार किए जाते हैं, और-

(क) जलयोजित वाइटल गेहूँ ग्लुटेन उच्च विस्कोइलास्टिसिटी गुणधर्म वाला होता है।

(ख) अवाइटलित जलयोजित गेहूँ ग्लुटेन विकृतिकरण के कारण जलयोजित वाइटल गेहूँ ग्लुटेन की अपेक्षा कम विस्कोइलास्टिसिटी गुणधर्म वाला होता है।

(ग) जलयोजित घुलित गेहूँ प्रोटीन उनके आंशिक हाइड्रोलाइसिस के कारण कम विस्कोइलसिस्टिसिटी गुणधर्म वाले होते हैं।

(2). घुलित गेहूँ प्रोटीनों के लिए वैकल्पिक संघटक शर्करा सहित कार्बोहाइड्रेट, खाद्य वसा और तेल, अन्य प्रोटीन उत्पाद, अमीनो एसिड, विटामिन और खनिज, लवण, जड़ी-बूटियाँ और मसाले हैं और इसमें एंजाइम भी डाले जा सकते हैं।

(3) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	10.0
अपरिष्कृत प्रोटीन (N 6.25) (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), न्यूनतम	
I. वाइटल और अवाइटलित गेहूँ ग्लुटेन	80.0
II. घुलित गेहूँ प्रोटीन	60.0
कुल भस्म (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	
I. वाइटल और अवाइटलित गेहूँ ग्लुटेन	2.0
II. घुलित गेहूँ प्रोटीन	10.0

(4) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(5) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगा।

(6) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(8) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

#### 2.4.23 ड्यूरम गेहूँ की सूजी और साबुत ड्यूरम गेहूँ की सूजी

(1) ड्यूरम गेहूँ की सूजी ड्यूरम गेहूँ (*Triticum durum Desf.*) को पीसकर अथवा मिलिंग करके बनाई जाती है, जिसमें चौकर और अंकुर को निकाल लिया जाता है और शेष पदार्थ को उपयुक्त रूप से महीन पीस लिया जाता है।



(2) साबुत ड्यूरम गेहूँ की सूजी भी इसी प्रकार पीसकर बनाई जाती है, किन्तु उसमें चौकर और अंकुर को रहने दिया जाता है।

(3) यह उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ	
	ड्यूरम गेहूँ की सूजी	ड्यूरम गेहूँ की चौकर सूजी
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0	12.0
कुल भस्म (शुष्क आधार पर प्रतिशत), अधिकतम	1.3	2.1
अम्ल अघुलनशील भस्म (शुष्क आधार पर प्रतिशत), अधिकतम	0.1	0.1
प्रोटीन (Nx5.7) (शुष्क पदार्थ आधार पर प्रतिशत), न्यूनतम	10.5	11.5
एल्कोहलीय अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ, H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> के रूप में व्यक्त) (प्रतिशत अधिकतम)	0.18	0.18
कण आकार	अधिकतम 80 प्रतिशत 500 माइक्रोन सिल्क जाली अथवा कपड़े की कृत्रिम छलनी से छन जाए	अधिकतम 80 प्रतिशत 500 माइक्रोन सिल्क जाली अथवा कपड़े की कृत्रिम छलनी से छन जाए
यूरिक अम्ल (मिग्रा/किग्रा), अधिकतम	100	100

(4) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(5) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगा।

(6) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित मार्गदर्शन और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(8) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./51/18]

**टिप्पणी :** मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग III, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित हुए थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किये गए थे; -

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

(ii) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीफए/एफ़एएसएआई, 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 पीएएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा. सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा. सं.पी.15025/261-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) फा.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(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 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 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-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) 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/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- (xxxii) फा. सं. मानक/एफऔर वीपी/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 और 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/ओऔर एफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- (xli) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- (xxxixii) एफ.सं.मानक/ओऔरएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;
- (xxxixiii) एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी( फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017 तारीख 13 मार्च,2018;
- (xxxixiv) एफ. सं. 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018; और
- (xxxixv) एफ. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/नोटिफिकेशन(03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

### (Food Safety and Standards Authority of India)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 4<sup>th</sup> May, 2018

**No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016.**—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017, was published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) (herein after referred to the said Act) by the Food Safety and Standards Authority of India with previous approval of Central Government, *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number Stds/CPL&CP/ Notification/FSSAI-2016, dated the 23<sup>rd</sup> March, 2017, 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 3<sup>rd</sup> April, 2017;

And whereas objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been duly 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 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:-

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Sixth Amendment Regulations, 2018.

(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 2.4.6, after clause 18, the following clauses shall be inserted, namely-

“19. Durum Wheat

(1) Durum wheat shall be dried mature grains obtained from varieties of the species *Triticum durum* Desf., which shall be free from abnormal flavours, odours, living insects and mites and shall conform to the following standards:

Parameters	Limits
Moisture (per cent. by mass), Maximum	13.0
Protein (per cent. on dry matter basis), Minimum	11.0
Beta Carotene (Yellow pigment), Minimum	5.0 ppm
Extraneous matter	Not more than 1 per cent. by mass out of which not 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
Other edible grains (per cent. by mass), Maximum	3.0
Damaged grains, (per cent. by mass), Maximum	4.0
Weevil Affected Grains (number of Grains per 100 g), Maximum	4
Minimum test weight (weight of 100 litre volume expressed in Kg)	70
Shrunken and broken kernels (per cent. by mass), Maximum	6.0
Ergot (per cent. by mass), Maximum	0.5
Uric acid (mg per kg), Maximum	100

## (2) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

## (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) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

## (5) Packaging and labelling

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

## (6) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

## 20. Finger Millet (Ragi)

(1) Ragi shall be the dried mature grains of *Eleusine coracana* L. Gaertn, which shall be free from added colouring matter, moulds, weevils, obnoxious substances, discolouration, poisonous seeds and all other impurities except to the extent indicated in the table in sub-clause (2) and shall also be free from rodent hair and excreta.

(2) The product shall conform to the following standards:

Parameters	Limits
Moisture (per cent. by mass), Maximum	12.0
Extraneous Matter	Not more than 1.0 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.
Other edible grains (per cent. by mass), Maximum	2.0
Damaged grains (per cent. by mass), Maximum	2.0
Immature and Shrivelled Grains (per cent. by mass), Maximum	3.0
Weevilled grains (per cent. by Count), Maximum	2
Uric acid (mg per kg), Maximum	100

(3) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(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.

(5) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

(6) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

(7) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

## 21. Amaranth

(1) Amaranth shall be the dried mature grains of *Amaranthus caudatus*, *Amaranthus cruentus* and *Amaranthus hypochondriacus*, which shall be free from added colouring matter, moulds, weevils, obnoxious substances, discolouration, poisonous seeds and all other impurities except to the extent indicated in the table in sub-clause (2) and shall also be free from rodent hair and excreta.

(2) The product shall conform to the following standards, namely:-

Parameters	Limits
Moisture (per cent. by mass), Maximum	12.0
Other edible grains (per cent. by mass), Maximum	1.0
Damaged grains (per cent. by mass), Maximum	2.0
Extraneous matter	Not more than 1.0 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.

Immature and Shrivelled Grains (per cent. by mass), Maximum	3.0
Weevilled grains (per cent. by Count), Maximum	2
Uric acid (mg per kg), Maximum	100

## (3) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

## (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.

## (5) Food Hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

## (6) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

## (7) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.”;

(B) after sub-regulation 2.4.17, the following sub-regulations shall be inserted, namely:-

## “2.4.18. Sorghum Flour

(1) Sorghum flour is the product obtained from grains of *Sorghum bicolor* (L.) Moench through a process of milling, which shall be free from abnormal flavours, odours, and living insects and it shall also be free from filth (impurities of animal origin, including dead insects).

(2) The product shall conform to the following standards, namely:-

Parameters	Limits
Moisture (per cent. by mass), Maximum	11.0
Total Ash (per cent by m/m basis), on dry matter basis), Maximum	1.5
Protein (N 6.25)(on dry matter basis), Minimum percentage by m/m basis	8.5
Crude Fat (on dry matter basis), Maximum percentage by m/m basis	4.7
Particle size	Maximum 80 per cent. shall pass through a 180 micron sieve (80 mesh)

## (3) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

## (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.

## (5) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

## (6) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

## (7) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

## 2.4.19. Soybean

(1) Soybean shall be obtained from the plants of *Glycine max* (L.) Merr. , which shall be mature, clean and dried seeds free from mould and musty odour and shall also be free from non-edible and toxic seeds.

(2) The product shall conform to the following standards,namely:-

Parameters	Limits
Moisture (per cent. by mass), Maximum	12.0
Extraneous Matter	Not more than 1.0 per cent by weight of which not more than 0.25 per. cent by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
Organic per cent. (Maximum percentage)	
Inorganic (Maximum percentage)	
Other edible grains (per cent. by mass), Maximum	1.0
Immature, Shriveled and green seeds (per cent. by mass), Maximum	6.0
Weevilled Seeds by count (no. of grains/100g) (Maximum percentage)	2
Damaged or split or cracked seed (per. cent by mass), Maximum	4.0
Oil content (per. cent on dry basis),Minimum percentage	13.0
Acid Value of extracted oil (Maximum)	2.5
Uric acid (mg per kg), Maximum	100

## (3) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

## (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.

## (5) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

## (6) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

## (7) Method of Analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

## 2.4.20. Soy Protein Products

(1) Soy Protein Products (SPP) means the food products obtained by the reduction or removal from soybeans of the major non-protein constituents (water, oil, carbohydrates), which shall be clean, sound, mature and dry seeds. The Soy Protein Products so obtained shall be of following three types, namely:-

- (a) Soy Protein Flour (SPF);
- (b) Soy Protein Concentrate (SPC); and
- (c) Soy Protein Isolate (SPI).

Optional Ingredients (which are standardised in various regulations under Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006):-

- (a) Carbohydrates, including sugars;
- (b) Edible fats and oils;
- (c) Other protein products;
- (d) Vitamins and minerals;
- (e) Salt; and
- (f) Herbs and spices.

(2) The product shall conform to the following standards, namely:-

Parameters:	Limits		
	SPF	SPC	SPI
Moisture (per cent. by mass), Maximum	10.0	10.0	10.0
Crude Protein (per cent. on dry mass basis) *	more than 50.0 and less than 65.0	more than 65.0 and less than 90.0	More than 90.0
Total Ash (per cent. on dry mass basis), Maximum	8.0	8.0	8.0
Crude Fibre (per cent. on dry mass basis), Maximum	5.0	6.0	0.50

**Note:-** \* The protein content is calculated on dry mass basis excluding added vitamins, mineral, amino acids and food additives.

## (3) Food additives

The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

## (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.



## (5) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

## (6) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

## (7) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

## 2.4.21. Whole Maize (Corn) Flour

(1) Whole Maize (Corn) Flour is prepared from fully mature, sound, ungerminated, whole kernels of maize, *Zea mays* L., by a grinding process in which the entire grain is comminuted to a suitable degree of fineness and in the said preparation, coarse particles of the ground maize kernel may be separated, reground and recombined with all of the material from which they were separated.

(2) The product shall be free from abnormal flavours, odours, living insects and filth (impurities of animal origin, including dead insects).

(3) The product shall conform to the following standards, namely:-

Parameters	Limits
Moisture (per cent. by mass), Maximum	13.0
Ash (per cent. on dry mass basis), Maximum	3.0
Protein (NX6.25) (per cent. on dry mass basis), Minimum	8.0
Crude Fat (per cent. on dry mass basis), Minimum	3.1
Particle size	95 per cent. or more of the whole maize flour shall pass through a 1.19 mm sieve (16 mesh)

## (4) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

## (5) Contaminants, toxins and residues

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

## (6) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

## (7) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

## (8) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

#### 2.4.22. Wheat Protein Products including Wheat Gluten

(1) Wheat Protein Products (WPP) are produced from wheat or wheat flour by separation of certain non-protein constituents such as starch and other carbohydrates, and-

- (a) vital wheat gluten is characterised by its property of high viscoelasticity as hydrated;
- (b) devitalized wheat gluten is characterized by its reduced property of viscoelasticity as hydrated due to denaturation; and
- (c) solubilized wheat proteins are characterized by their reduced property of viscoelasticity as hydrated due to partial hydrolysis of wheat gluten.

(2) The optional ingredients for solubilised wheat proteins are carbohydrates, including sugars, edible fats and oils, other protein products, amino acids, vitamins and minerals, salt, herbs and spices and enzymes may also be added.

(3) The product shall conform to the following standards, namely:-

Parameters	Limits
Moisture (per. cent by mass), Maximum	10.0
Crude Protein (N 6.25)(per cent. on dry mass basis), Minimum	
(I) Vital and devitalized wheat gluten	80.0
(II) Solubilized wheat proteins	60.0
Total Ash (per cent. on dry mass basis), Maximum	2.0
(I) Vital and devitalized wheat gluten	
(II) Solubilized wheat proteins	10.0

(4) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(5) Contaminants, toxins and residues

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

(6) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

(7) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

(8) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

#### 2.4.23. Durum Wheat Semolina and Whole durum wheat semolina

(1) Durum wheat semolina is the product prepared from grain of durum wheat (*Triticum durum* Desf.) by grinding or milling processes in which the bran and germ are essentially removed and the remainder is comminuted to a suitable degree of fineness.

(2) Whole durum wheat semolina is prepared by a similar comminuting process, but the bran and part of the germ are retained.

(3) The product shall conform to the following standards, namely:-

Parameters	Limits	
	Durum Wheat Semolina	Whole Durum Wheat Semolina
Moisture (per cent. by mass), Maximum	12.0	12.0
Total Ash (per cent. on dry basis), Maximum	1.3	2.1
Acid insoluble ash (per cent. on dry basis), Maximum	0.1	0.1
Protein (N x 5.7) (per cent. on dry matter basis), Minimum	10.5	11.5
Alcoholic Acidity (with 90 per cent. alcohol expressed as H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (Maximum percentage)	0.18	0.18
Particle size	Maximum 80 per cent. shall pass through a 500 micron silk guaze or man made textile sieve	Maximum 80 per cent. shall pass through a 500 micron silk guaze or man made textile sieve -
Uric acid (mg per kg), Maximum	100	100

(4) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(5) Contaminants, toxins and residues

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

(6) Food hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

(7) Packaging and labelling

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

(8) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food."

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./51/18]

**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 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;

- (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) F. No. 2/Std/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (XXXVIII) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (XXXIX) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Std/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (xlii) F. No. 1/Additives/Std/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- (Xliii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (Xliv) F. No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (xlv) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018 and
- (xlvi) F. No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018.