



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-07062024-254604
CG-DL-E-07062024-254604

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 397]
No. 397]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, जून 6, 2024/ज्येष्ठ 16, 1946
NEW DELHI, THURSDAY, JUNE 6, 2024/JYAISHTHA 16, 1946

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 5 जून, 2024

सं. एसटीडी/42-एफए/अधिसूचना/2023.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए इन विनियमों का प्रारूप इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा regulation@fssai.gov.in पर ई-मेल से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि तक प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2024 कहा जा सकता है।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के अन्तर्गत
 - (1) विनियम 2.3 के अन्तर्गत,
 - (क) कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेंसरों में प्रयोग के लिए सिंथेटिक सिरप से संबंधित उपविनियम 2.3.23 में
 - (i) खंड (1) में “पोषक मधुकारकों” शब्दों के स्थान पर “स्वीटनर्स” का प्रतिस्थापन किया जाएगा।
 - (ii) खंड (2) में दिए गए वाक्य “उत्पाद की कुल विलेय ठोस अंश (एम/एम) 30 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगा” का लोप किया जाएगा।
 - (ख) क्यूलिनरी पेस्ट/ टमाटर व सोय सॉस से भिन्न फलों एवं सब्जियों के सॉस से संबंधित उप-विनियम 2.3.28 में खंड (2) में दी गई तालिका के बाद निम्नलिखित को अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

“नोट: इनकी अम्लता की सीमा (%) सड़न रोकने वाले प्रसंस्कृत उत्पादों पर लागू नहीं होंगे।”
 - (2) उप-विनियम 2.4 के अन्तर्गत,
 - (क) “मक्के के आटे” के मानक से संबंधित उप-विनियम 2.4.21 में खंड (3) के नीचे की तालिका में कण आकार से संबंधित पंक्ति संख्या (6) के बाद निम्नलिखित अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

मानदंड	सीमाएँ
(1)	(2)
अल्कोहलीय अम्लता, (H ₂ SO ₄ के साथ), अधिकतम (%) 90% अल्कोहल सहित	0.20

(ख) “रागी के आटे” के मानक से संबंधित उप-विनियम 2.4.34 के अन्तर्गत खंड (2) के नीचे दी गई तालिका में यूरिक अम्ल (मिली ग्रा.प्रति कि.ग्रा.) अधिकतम एवं उससे संबंधित प्रविष्टियों की क्रम संख्या (vi) के बाद निम्नलिखित अन्तः स्थापित किया जाएगा

क्रम सं.	आवश्यकताएँ	सीमाएँ
(1)	(2)	(3)
(vii)	कुल राख, % द्रव्यमान द्वारा, (सूखे आधार पर), अधिकतम	3.00
(viii)	अल्कोहलीय अम्लता (H ₂ SO ₄ के समान) 90% अल्कोहल के साथ (%) अधिकतम	0.18
(ix)	कैल्सियम, (सूखे आधार पर), अधिकतम (%)	0.20

(ग) रागी के आटे के मानक से संबंधित उप-विनियम 2.4.34 के अन्तर्गत खंड (2) के नीचे दी गई तालिका में, क्रम संख्या (5) में कणों का आकार, प्रतिशत* एवं उससे संबंधित प्रविष्टियों को निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:—

क्रम संख्या	आवश्यकताएँ	सीमाएँ
(1)	(2)	(3)
(v)	कण का आकार, से कम नहीं	98 प्रतिशत 40 मेस की छलनी से छन जाना चाहिए

(घ) "मिश्रित मिल्लेट के आटे" के मानक से संबंधित उप-विनियम 2.4.38 के अन्तर्गत खंड (2) के नीचे दी गई तालिका में आर्द्रता, % द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक से संबंधित क्रम संख्या 1 पर प्रविष्टियों के लिए निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

क्रम संख्या	मानदंड	सीमाएँ
(1)	(2)	(3)
1.	आर्द्रता, % द्रव्यमान द्वारा, से अधिक नहीं	13.0

(ङ) "पापड़" से संबंधित उप-विनियम 2.4.40 के बाद निम्नलिखित अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

" 2.4.41 पोहा

(1) पोहा का निर्माण अच्छी गुणवत्ता वाले धान से किया जाता है। पोहे का रंग प्राकृतिक हो, साफ-सुथरे हो, किटाणुनाशक से मुक्त हों तथा फफूँदी व फंगस से मुक्त हो। यह चावल, चावल के छिलके एवं किसी भी बाहरी चीज जैसे गंदगी, पत्थर, चूहे व कीड़े-मकोड़े एवं अखाद्य अनाजों से मुक्त हो। यह किसी भी अन्य अनाज के दानों से मुक्त हो। पैकिंग से पूर्व सभी तरह की बारी चूर्ण हटाने के लिए इसे छाना जाना चाहिए।

(2) स्वाद एवं फ्लेवर में यह अच्छा होना चाहिए। यह बासी या सड़ा हुआ न हो एवं किसी भी गंदे, आपत्तिजनक स्वाद एवं फ्लेवर से मुक्त हो।

(3) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

क्रम सं.	मानदंड	सीमाएँ
(1)	(2)	(3)
1.	आर्द्रता, % द्रव्यमान द्वारा, अधिकतम	13.0
2.	कुल राख, % द्रव्यमान अनुसार, (सूखे आधार पर), अधिकतम	2.0
3.	अम्ल अघुलनशील राख, % द्रव्यमान अनुसार, (सूखे आधार पर), अधिकतम	0.15
4.	अपरिष्कृत फाइबर, % द्रव्यमान अनुसार, (सूखे आधार पर), अधिकतम	2.0
5.	अल्कोहलीय अम्लता (H ₂ SO ₄ के समान) 90% अधिकतम अल्कोहल (%) सहित	0.18
6.	कुल प्रोटीन, % द्रव्यमान अनुसार, (सूखे आधार पर), न्यूनतम	5.0
7.	फलेक्स की मोटाई	1.0 मि.मी. से कम

(4) उपरोक्त के अलावा प्रयोजनानुसार पोहा में खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के प्रावधानों का भी अनुपालन किया जाएगा।

2.4.42 चावल का आटा

(1) चावल के आटे का रंग सफेद या धूमिल सफेद चूर्ण जैसा हो। इसमें विशेष सुगंध हो एवं बाहर की किसी भी प्रकार की सुगंध न हो। यह बाहरी तत्वों से मुक्त हो।

(2) चावल का आटा निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

क्रम संख्या	मानदंड	सीमाएँ
(1)	(2)	(3)
1.	आर्द्रता, % द्रव्यमान द्वारा, अधिकतम	14.0
2.	कुल राख, % द्रव्यमान द्वारा, (सूखे आधार पर), अधिकतम	1.5
3.	अम्ल अघुलनशील राख, % द्रव्यमान द्वारा, (सूखे आधार पर), अधिकतम	0.15

4.	अपरिष्कृत फाइबर, % द्रव्यमान द्वारा, (सूखे आधार पर) अधिकतम	1.8
5.	अल्कोहलीय अम्लता (H ₂ SO ₄ के समान) अधिकतम 90 % अल्कोहल (%) सहित	0.18
6.	कुल प्रोटीन, % द्रव्यमान द्वारा, (सूखे आधार पर), न्यूनतम	5.0

(3) उपरोक्त के अलावा प्रयोजनानुसार चावल के आटे में खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के प्रावधानों का भी अनुपालन किया जाएगा।

(3) विनियम 2.6 में

(क) उप-विनियम 2.6.1 के अन्तर्गत, 'डिब्बाबंद मछली उत्पाद' के मानकों के संबंध में खंड (8) के स्थान पर निम्नलिखित को अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

“ 8. डिब्बाबंद मछली उत्पाद

(क) डिब्बाबंद मछली उत्पादों से आशय विभिन्न प्रकार के मत्स्य अर्थात् फिनफिश, क्रुस्टेशियन और मोलस्कस का तेल, पानी या अन्य उचित माध्यम या अन्य किसी ठोस माध्यम में पैक करने से है।

(ख) विवरण

(i) उत्पाद की परिभाषा – डिब्बाबंद मछली उत्पादों को फिनफिश, क्रुस्टेशियन्स और मोलस्कस से प्राप्त किया जाता है।

(ii) प्रक्रिया की परिभाषा- डिब्बाबंद मछली उत्पादों को भली भाँति बंद करके सील किए गए कंटेनरों में पैक किया जाता है और पर्याप्त प्रसंस्करण प्रक्रिया द्वारा वाणिज्यिक जीवाणुरहिणता सुनिश्चित करना चाहिए।

(iii) प्रस्तुति

(1) उत्पाद को निम्नलिखित पैकिंग मीडिया में से किसी एक में प्रस्तुत किया जाना चाहिए जैसे उत्पाद से निकलने वाला रस, नमकीन जल, खाद्य तेल, टमाटर सॉस या करी।

(2) कैन या डब्बे में किसी भी तरह की दृश्यमान बाह्य दोष जैसे डेंट, पैनलिंग, सूजन या जंग लगा हुआ नहीं होना चाहिए।

(3) कैन या डब्बे को खोलने पर उसकी सामग्री में किसी भी तरह का उल्लेखनीय विघटन प्रदर्शित नहीं होना चाहिए। अलग हो जाने वाले टुकड़ों को विघटित इकाई माना जाएगा। निकाले गए द्रव्यमान के आधार पर गणना की गई मछली के अलग हिस्से का प्रतिशत 5 डिब्बे के औसत के आधार पर द्रव्यमान के 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए।

(4) उत्पाद में संबंधित प्रजाति की गंध, स्वाद और रंग रूपी विशेषता मौजूद होनी चाहिए।

(5) डिब्बाबंद झींगा मछली को इस प्रकार प्रस्तुत किया जा सकता है:

(क) छिली झींगा मछली- वह झींगा जिसका सिर अलग कर उसके पृष्ठस्थ को हटाए बिना छील दिया गया हो;

(ख) साफ किया हुआ या शिराएं अलग की हुई झींगा मछली - छिली हुई झींगा मछली जिसका पिछला भाग कटा व खुला हो तथा पृष्ठस्थ का हिस्सा कम से कम पूँछ के बगल के अंतिम खंड तक हटा दिया गया हो। साफ किए गए या शिरा-रहित झींगा उत्पाद का हिस्सा उस सामग्री का 95 प्रतिशत होगा।

(ग) टूटी हुई झींगा मछली- 10 प्रतिशत से अधिक झींगा मछली उत्पाद जिसमें चार से कम खंडों के छिलके वाला हिस्सा झींगा के टुकड़े होते हैं, इसमें नस हो सकता है या हटा दिया जाता है;

(घ) डिब्बाबंद झींगा मछली उत्पाद को लेबल पर विनिर्दिष्ट उसकी वास्तविक गिनती एवं आकार के अनुसार पैक किया जाना चाहिए।

(ग) अपेक्षाएँ-

(i) कच्ची सामग्री

1. मत्स्य उत्पाद या मछली

डिब्बाबंद फिनफिश की तैयारी के लिए उपयोग की जाने वाली सामग्री, जो कि मानव उपभोग के लिए होगी, का निर्माण उच्च गुणवत्ता वाले ताजे मत्स्य उत्पादों से होगा।

ऐसे मत्स्य उत्पादों से सिर और गिल्स का हिस्सा पूरी तरह हटा दिया जाएगा तथा शल्क और पूँछ को भी हटाया जा सकता है। विसरण प्रक्रिया से गुजरने वाले मत्स्य उत्पाद से अंडे, पित्ता एवं वृक्क आदि निकाले जाने चाहिए। यदि आंते न निकाली गई हों तो वह व्यवहारिक रूप से बिना पचे हुए आहार या प्रयुक्त आहार से मुक्त होना चाहिए।

2. झींगा मत्स्य उत्पाद

यह उत्पाद मानव उपभोग के लिए प्रयुक्त होने वाला ताजा एवं उच्च गुणवत्ता का होना चाहिए।

3. केकड़े का मांस

डिब्बाबंद केकड़े का मांस. केकड़े के निर्दिष्ट प्रजातियों से तैयार किया जाएगा, जो प्रसंस्करण शुरू होने से तुरंत पहले जीवित हैं और मानव उपभोग के लिए उपयुक्त गुणवत्ता के हों।

4. शंबुक

मसल्स ताजी गुणवत्ता के होंगे और खराब होने के किसी भी लक्षण से मुक्त होंगे।

5. स्क्रिड रिंग्स

स्क्रिड रिंग्स को ताजा गुणवत्ता वाले पूरे साफ किए गए स्क्रिड से तैयार किए जाएंगे जो खराब होने के किसी भी लक्षण से मुक्त होंगे।

(ख) अन्य सामग्री

पैकिंग माध्यम और उपयोग की जाने वाली अन्य सभी सामग्रियाँ खाद्य स्तर की गुणवत्ता की होंगी और इन विनियमों में निर्धारित सभी लागू मानकों के अनुरूप होंगी।

(ग) अपघटन

कच्चे माल (मछली) में परीक्षण की गई नमूना इकाई के औसत के आधार पर 50 मिलीग्राम/किलोग्राम से अधिक हिस्टामाइन नहीं होना चाहिए। यह केवल मछली की उन प्रजातियों पर लागू होगा जिनमें खतरनाक स्तर का हिस्टामाइन बनाने की क्षमता है जैसा कि खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 में उल्लिखित है।

(घ) अंतिम उत्पाद-

(क) उत्पाद बाह्य सामग्रियों, गंदगी और किरकिरापन से मुक्त होगा।

(ख) अंतिम उत्पाद का निष्काषित भार कैन या डिब्बे की जल धारण क्षमता के 70 प्रतिशत से कम नहीं होना चाहिए।

(ग) तैयार उत्पाद (कैन) का बाहरी भाग जंग, डेंट या उभार और बकलिंग से मुक्त होना चाहिए।

(घ) गोल डिब्बे के लिए हेड स्पेस 5-10 मिमी की सीमा में होना चाहिए।

(ङ.) लवण जल उपचारित डिब्बो की दशा सारदिन और मैकरल के अंतिम उत्पाद में सोडियम क्लोराइड की प्रतिशतता 3.5 प्रतिशत होगा। साइट्रिक एसिड निर्जल के रूप में लवण जल की अम्लता 0.06 और 0.20 प्रतिशत (एम/वी) के बीच होगी।

(ड) संदूषक, जीव विष और अवशिष्ट

इस मानक में सम्मिलित किए गए उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, जीव विष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 का अनुपालन करेंगे। इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्मजीवविज्ञानी आवश्यकताओं का अनुपालन करेंगे।

(च) खाद्य सहयोज्य

केवल इन विनियमों के अंतर्गत अनुमोदित खाद्य संयोजकों का उपयोग किया जाएगा।

(छ) स्वच्छता

उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में दिए गए दिशानिर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के प्रावधानों के तहत समय-समय पर प्रदान किए गए किसी भी अन्य मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और प्रबंधित किया जाएगा।

(ज) पैकेजिंग और लेबलिंग

(क) डिब्बाबंद उत्पादों को उपयुक्त एवं जंग से मुक्त कंटेनरों में पैक कर भली-भाँति सील किया जाएगा। डब्बे रोगन्युक्त होंगे, उपयोग में लाया गया रोगन अविषेला होगा और उनकी गुणवत्ता ऐसी होगी कि यह डब्बे की सामग्री में किसी तरह की बाह्य स्वाद और गंध न मिलाए और उत्पाद के प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान छिल न जाए। रोगन या लाह ऐसा हो कि तेल या लवण जल में घुलनशील नहीं हो।

(ख) पैक किए गए उत्पादों पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियमन, 2018 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग एवं प्रदर्शन) विनियम, 2020 के तहत निर्धारित प्रावधान लागू होंगे।

(ख) 'मछली के अचार' के मानक से संबंधित उप-विनियम 2.6.1.14 में, खंड (ग) में, मछली के अचार संबंधी अपेक्षाओं की तालिका में क्रम संख्या 3 के सामने प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
3.	तरल भाग के एसिटिक अम्ल के रूप में अम्लता, द्रव्यमान अनुसार %, न्यूनतम	2.5

(4) 'खाद्य सामान्य नमक' से संबंधित उप-विनियम 2.9.30 के बाद विनियम 2.9 में, खंड (6) के बाद निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

“(7) खाद्य सेंधा नमक

खाद्य सेंधा नमक (गुलाबी नमक और सेंधा नमक) का अर्थ है खारे चट्टानों के खनन से प्राप्त क्रिस्टलीय ठोस पदार्थ। यह सफेद, गुलाबी या भूरे रंग का हो और दृश्य संदूषण, मित्तिका, बालू या अन्य बाहरी मिलावट या अशुद्धियों से मुक्त हो।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो, अर्थात्:-

क्रम सं.	अपेक्षाएं	मात्रा
(1)	(2)	(3)
1	सोडियम क्लोराइड, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (न्यूनतम)	96.0
2	सोडियम क्लोराइड के अलावा पानी में घुलनशील पदार्थ, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
3	जल में अघुलनशील पदार्थ, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
4	आर्द्रता, द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
5	SO ₄ , प्रतिशत (m/m)	1.0-3.0
6	आयरन (Fe) (पीपीएम), (अधिकतम)	50
7	पीएच (5% जलीय घोल)	6.0-7.5

(8) खाद्य काला नमक

खाद्य काला नमक का अर्थ है क्रिस्टलीय ठोस पदार्थ जो सामान्य खाद्य नमक/सेंधा नमक को सोडियम सल्फेट, सोडियम बाइसल्फेट, फेरिक सल्फेट के साथ अकेले या संयोजन में संसाधित करके तैयार किया गया। यह भूरे या काले रंग का हो और किसी भी दृश्य संदूषक, मित्तिका, बालू या अन्य बाहरी मिलावट या अशुद्धियों से मुक्त हो।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो, अर्थात्:-

क्रम सं.	अपेक्षाएं	मात्रा
(1)	(2)	(3)
1.	सोडियम क्लोराइड, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (न्यूनतम)	96.0
2.	सोडियम क्लोराइड के अलावा पानी में घुलनशील पदार्थ, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
3.	जल में अघुलनशील पदार्थ, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0

4.	आर्द्रता, द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
5.	SO ₄ , प्रतिशत m/m	1.0-3.0
6.	आयरन (Fe) (पीपीएम), (अधिकतम)	500
7.	पीएच (5% जलीय घोल)	6.0-7.5

(5) (क) गैर-अल्कोहलीय बीवरेज से संबंधित उप-विनियम 2.10.6 में:

(i) कार्बोनेटेड जल से संबंधित खंड 1 के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

"1. कार्बोनेटेड बीवरेज का अर्थ है ऐसे बीवरेज जिनमें खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन पैकेजबंद पेयजल या खनिज जल के लिए निर्धारित मानकों के अनुरूप जल हो, जिसमें अतिरिक्त दाबानुकूलित कार्बन डाइऑक्साइड और उप-खंड (1) में निर्दिष्ट कोई भी संघटक, अकेले या संयोजन में सम्मिलित हों:"

(ii) कार्बोनेटेड जल से संबंधित खंड 1 के उप खंड (1) में, "परन्तु यह....." शब्दों से शुरू होने वाले परंतुक में 'जल' शब्द के स्थान पर 'बीवरेज' शब्द प्रतिस्थापित किया जाए।

(iii) कार्बोनेटेड बीवरेज, जैसा कि नाम परिवर्तन किया गया है, से संबंधित खंड 1 के बाद निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

"1क. कार्बोनेटेड जल का अर्थ है ऐसा उत्पाद जिसमें खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन पैकेजबंद पेयजल या खनिज जल के लिए निर्धारित मानकों के अनुरूप जल हो, जिसमें अतिरिक्त दाबानुकूलित कार्बन डाइऑक्साइड हो।"

(iv) कैफीनयुक्त पेय से संबंधित खंड 2 के उप-खंड (IV) में, 'जल' शब्द के स्थान पर 'बीवरेज' शब्द प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(ख) पैकेजबंद पेयजल (खनिज जल से भिन्न) से संबंधित उप-विनियम 2.10.8 में तालिका 3 के बाद, टिप्पण के लिए निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाए, अर्थात्:

"टिप्पण: जहाँ खाद्य उत्पाद में उपयोग किया जाने वाला जल पैकेजबंद पेयजल के मानकों के अनुरूप निर्दिष्ट होता है, ऐसे मामलों में कैल्सियम, मैग्नीसियम और टीडीएस के लिए निर्दिष्ट न्यूनतम सीमा प्रयोज्य नहीं होगी।"

(6) खाद्य में मिलाए गए पदार्थ से संबंधित अध्याय 3 में,

(क) परिशिष्ट क में, पेय पदार्थ डेरी उत्पादों को छोड़कर से संबंधित तालिका 14 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.3 (ग्रेप वाइन) में खाद्य सहयोज्य डायमोनियम डाइफॉस्फेट के सामने, आईएनएस संख्या 342(ii), नोट से संबंधित कॉलम (6) में "(स्पार्कलिंग वाइन के लिए)" शब्दों का विलोप किया जाएगा।

(ख) परिशिष्ट क में, बीवरेज से संबंधित तालिका 14 में, दुग्ध उत्पादों को छोड़कर, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.4 में, वाइन (अंगूर के अलावा), कॉलम 3 में, खाद्य सहयोज्य 'सल्फाइट्स' और उससे संबंधित कॉलम (4) से (6) तक की प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	अनुशंसित अधिकतम स्तर	नोट
14.2.4	वाइन (अंगूर से निर्मित के अतिरिक्त)	डायमोनियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	342(ii)	300 मिग्रा/ली	

(ग) खाद्य सहयोज्य, आईएनएस 342(ii) के लिए, डायमोनियम डाइफॉस्फेट, डायमोनियम ऑर्थोफॉस्फेट शब्दों के स्थान पर संपूर्ण एफएसएस (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में "डायमोनियम हाइड्रोजन फॉस्फेट" शब्दों को प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(7) अध्याय 3, परिशिष्ट ख में, -

(क) तालिका 1(क) में,

(i) क्रम संख्या 8 पर "कमर्शियली स्टेराइल ***" शब्दों का विलोप किया जाएगा।

(ii) तालिका के नीचे, "*** कमर्शियल..." शब्दों से शुरू और "...के लिए कम्पेडियम" शब्दों पर समाप्त पाद टिप्पणी का लोप किया जाएगा।

(ख) तालिका 1(ख) में,

- (i) "क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम" शीर्ष से संबंधित कॉलम का लोप किया जाएगा;
- (ii) क्रमांक 8 पर सभी कॉलमों को मिला दिया जाएगा और उनके स्थान पर "कमर्शियली स्टेराइल *" शब्द प्रतिस्थापित किए जाएंगे;
- (iii) क्रमांक 14 पर, "लिस्टरिया मोनोसाइटोजीन्स" के अंतर्गत "c" से संबंधित कॉलम में प्रविष्टि के स्थान पर "0" प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (iv) "एस्चेरिचिया कोलाई" से संबंधित कॉलम में 'टेस्ट विधि' से संबंधित पंक्ति में, प्रविष्टि "आईएसओ 16649-2" के स्थान पर "आईएसओ 16649-3" को प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (v) तालिका के नीचे निम्नलिखित पाद टिप्पणी को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -
 "एपीएचए (2015) के अनुसार कमर्शियल स्टेरिलिटी स्थापित की जानी चाहिए। कैंड फूड- कमर्शियल स्टेरिलिटी का विश्लेषण। सूक्ष्म जैविक विश्लेषण की विधियों के लिए संग्रह।

(ग) तालिका 2(क) में,

- (i) एस्चेरिचिया कोलाई से संबंधित कॉलम में, क्रमांक 11 से संबंधित 'ताजा पनीर/चेडर/कॉटेज/सॉफ्ट/नरम/अर्ध कोमल आदि सहित अन्य सभी चीज श्रेणियाँ' में, सीमा (सीएफयू) के लिए "m" के अंतर्गत प्रविष्टि के स्थान पर "अनुपस्थित/ग्राम" प्रविष्टि को प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (ii) कोलीफॉर्म काउंट से संबंधित कॉलम में, "विश्लेषण की विधि" के सामने प्रविष्टि के स्थान पर "आईएस 5401: भाग 2/ आईएसओ 4831" को प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (iii) स्टैफाइलोकोकस ऑरियस से संबंधित कॉलम में, " विश्लेषण की विधि " के सामने प्रविष्टि के स्थान पर "आईएसओ 6888-3" को प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (iv) 'विश्लेषण की विधि ' से संबंधित पंक्ति में, कॉलम "एस्चेरिचिया कोलाई" में प्रविष्टि "आईएसओ 16649-2" के स्थान पर "आईएसओ 16649-3" को प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(घ) तालिका 2(ख) में,

- (i) अंतिम कॉलम में, शीर्ष पंक्ति में "एंट्रोबैक्टर साकाज़ाकी" शब्द का लोप किया जाएगा।
- (ii) लिस्टरिया मोनोसाइटोजीन्स से संबंधित कॉलम में, क्रमांक 5, 6, 7, 9, 12, 13, 14 के सामने सीमा (सीएफयू) के लिए "m" के अंतर्गत प्रविष्टियों के स्थान पर "अनुपस्थित/25 ग्राम" को प्रतिस्थापित किया जाएगा ;

(ङ) तालिका 2(ख) के बाद,

- (i) "प्रतिदर्शन योजना और दिशा-निर्देश" शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, " पांच नमूनों के एक सेट (एन)... " से शुरू होने वाली और "...आधार पर लिया जाएगा" पर समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;

(ii) "संदर्भ परीक्षण पद्धतियाँ" से संबंधित तालिका में

(क) कॉलम (3) में क्रमांक 2 के सामने निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"खाद्य और पशु आहार सामग्री की सूक्ष्मजैविकी- कोलीफॉर्म की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि - भाग - 2 सबसे संभावित संख्या तकनीक - आईएस 5401: भाग 2

भोजन और पशु आहार सामग्री की सूक्ष्म जीव विज्ञान - कोलीफॉर्म का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज विधि - सबसे संभावित संख्या तकनीक - आईएसओ 4831";

(ख) कॉलम (3) में क्रमांक 4 के सामने निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"खाद्य और पशु आहार सामग्री की सूक्ष्मजैविकी - कोगुलेज़-पॉज़िटिव स्टेफिलोकोकाई (स्टैफिलोकोकस ऑरियस और अन्य प्रजातियाँ) की गणना के लिए क्षैतिज विधि - भाग 3: कम संख्या के लिए खोज करने की और सबसे संभावित संख्या तकनीक (एमपीएन) तकनीक - आईएसओ 6888-3";

(ग) कॉलम (3) में क्रमांक 7 के सामने, " खाद्य और पशुओं....." से शुरू होने वाली और ".....तकनीक-16649-2" के साथ समाप्त होने वाली पंक्ति के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी- बीटा-ग्लुकुरोनिडेज - पॉजिटिव एस्चेरिचिया कोलाई की गणना के लिए क्षैतिज विधि — भाग 3: 5-ब्रोमो-4-क्लोरो-3-इंडोलिल- β -डी-ग्लुकुरोनाइड का उपयोग करके खोज करने की और सबसे संभावित संख्या तकनीक (एमपीएन) - आईएसओ 16649-3";

(च) तालिका 3(क) में, "परिक्षण पद्धति" से संबंधित पंक्ति में 'एंटरोबैक्टीरियासी' से संबंधित कॉलम के अंतर्गत, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"आईएस 17112: भाग 2/आईएसओ 21528-2";

(छ) तालिका 3(ख) में,

(i) कॉलम (3) में पहली पंक्ति की प्रविष्टि में, "साल्मोनेला" शब्द के स्थान पर "साल्मोनेला" शब्द प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ii) पाद टिप्पणी में निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

" * केसर जैसे उच्च मूल्य वाले मसालों के लिए नमूने की मात्रा 0.5 ग्राम तक कम की जा सकती है लेकिन विलयन का अनुपात आईएसओ 6579-1 के अनुसार बनाए रखा जाए। ऐसे मामले में परिणाम 0.5 ग्राम में अनुपस्थित के रूप में व्यक्त किया जाना चाहिए";

(ज) तालिका 3(ख) के बाद,

(i) " प्रतिदर्शन योजना और दिशा-निर्देश " शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, " पांच नमूनों के एक सेट (एन)... " से शुरू होने वाली और ".....करते पाए जाँए" पर समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;

(ii) "संदर्भ परीक्षण पद्धतियाँ " से संबंधित तालिका में कॉलम (3) में, क्रमांक 3 के सामने निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि: भाग 2 कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएस 17112: भाग 2

खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि - भाग 2: कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएसओ 21528-2";

(झ) तालिका 4(क) में "परीक्षण पद्धति " से संबंधित पंक्ति "एंटरोबैक्टीरियासी" से संबंधित कॉलम के अंतर्गत, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"आईएस 17112: भाग 2/आईएसओ 21528-2";

(ञ) तालिका 4(ख) में,

(i) "उत्पाद विवरण" से संबंधित कॉलम (2) में क्रमांक 7 के सामने प्रविष्टि के स्थान पर निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"ताप-संसाधित (100 डिग्री सेल्सियस से कम तापमान पर पास्चुरीकरण के अलावा)* "

(ii) तालिका के नीचे निम्नलिखित पाद टिप्पणी अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात्;

"* यदि ताप-संसाधित उत्पादों को डिब्बाबंद किया जाता है तो 10 दिनों के लिए 37 डिग्री सेल्सियस पर और 7 दिनों के लिए 55 डिग्री सेल्सियस पर ऊष्मायन आवश्यक है"

(ट) तालिका 4(ख) के बाद,

(i) "नमूने की योजना और दिशानिर्देश" शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, " पांच नमूनों के एक सेट (एन)... " से शुरू होने वाली और ".....आधार पर लिया जाएगा" के साथ समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;

(ii) "संदर्भ परीक्षण पद्धतियाँ " से संबंधित तालिका में, क्रमांक 3 के सामने कॉलम (3) में निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि: भाग 2 कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएस 17112: भाग 2

खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि - भाग 2: कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएसओ 21528-2";

(ठ) तालिका 5(ख) में,

- (i) "क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम" शीर्ष वाले कॉलम का लोप किया जाएगा;
- (ii) पाद टिप्पणी में निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;
" * केवल कुक्कुटपालन उत्पादों के लिए लागू";

(ड) तालिका 5(ख) के बाद,

- (i) "प्रतिदर्शन योजना और दिशानिर्देश" शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में "आईएसओ: 707" शब्दों के स्थान पर "आईएसओ 17728 एवं आईएसओ 17604" शब्द प्रतिस्थापित किए जाएंगे;
- (ii) " प्रतिदर्शन योजना और दिशानिर्देश" शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, " पांच नमूनों के एक सेट (एन)..." से शुरू होने वाली और ".....आधार पर लिया जाएगा" के साथ समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;
- (iii) "संदर्भ परीक्षण पद्धतियाँ " से संबंधित तालिका में क्रमांक 9 से संबंधित पंक्ति का लोप किया जाएगा।

(ढ) तालिका 8(क) में, 'एंटरोबैक्टीरियासी' से संबंधित कॉलम के अंतर्गत "परीक्षण पद्धतियाँ " से संबंधित पंक्ति में निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाए, अर्थात्;

"आईएस 17112: भाग 2/आईएसओ 21528-2";

(ण) तालिका 8(ख) के बाद,

- (i) "नमूना लेने की योजनाएँ और दिशानिर्देश" शीर्ष के अंतर्गत "विनियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, "तीन सेट, प्रत्येक....." से शुरू होने वाली और "..... पर लिया जाएगा" के साथ समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;
- (ii) "संदर्भ परीक्षण पद्धति" से संबंधित तालिका में, क्रमांक 2 के सामने कॉलम (3) में निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि: भाग 2 कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएस 17112: भाग 2

खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि - भाग 2: कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएसओ 21528-2";

(त) तालिका 9(क) में, "एंटरोबैक्टीरियासी गणना" से संबंधित कॉलम के अंतर्गत "परीक्षण पद्धतियाँ " से संबंधित पंक्ति के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाए, अर्थात्;

"आईएस 17112: भाग 2/आईएसओ 21528-2";

(थ) तालिका 9(ख) के बाद,

- (i) " नमूना लेने की योजना और दिशानिर्देश " शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, "नमूनों के तीन सेट..." से शुरू होने वाली और "...के अनुसार हो" के साथ समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;
- (ii) "संदर्भ परीक्षण पद्धतियाँ " से संबंधित तालिका में क्रमांक 1 के सामने कॉलम (3) में निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

"खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी- एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि: भाग 2 कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएस 17112: भाग 2

खाद्य श्रृंखला की सूक्ष्मजैविकी - एंटरोबैक्टीरियासी की खोज और गणना करने के लिए क्षैतिज विधि - भाग 2: कॉलोनी - गणना तकनीक - आईएसओ 21528-2";

(द) तालिका 10(ख) के बाद "प्रतिचयन योजना और मार्गदर्शक सिद्धांत" शीर्ष के अंतर्गत "नियामक के लिए" से संबंधित परिच्छेद में, "तीन सेट, प्रत्येक..." से शुरू होने वाली और "...के अनुरूप होना चाहिए" के साथ समाप्त होने वाली पंक्तियों का लोप किया जाएगा;

जी. कमला वर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./164/2024-25]

टिप्पण: खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में दिनांक 1 अगस्त, 2011 को अधिसूचना संख्या एफ. संख्या 2-15015/30/2010, के तहत प्रकाशित किए गए थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए:

1. फासं0.. 4/15015/30/2011, दिनांक 07 जून, 2013;
2. फासं0.. P. 15014/1/2011-पीएफ.ए./एफ एस.एस.ए.आई., दिनांक 27 जून, 2013;
3. फासं0.. 5/15015/30/2012, दिनांक 12 जुलाई, 2013;
4. फासं0.. P. 15025/262/2013-PA/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 05 दिसंबर, 2014;
5. फा सं0.. 1-83F/Sci. Pan- नोटिफिकेशन/एफएस.एस.ए.आई.-2012, दिनांक 17 फरवरी, 2015;
6. फासं0.. 4/15015/30/2011, दिनांक 04 अगस्त, 2015;
7. फासं0.. P.15025/264/13-पीए/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 04 नवम्बर, 2015;
8. फा सं0. P. 15025/263/13-पीए/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 04 नवम्बर, 2015;
9. फा सं0.. P. 15025/261-पीए/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
10. फा सं0. P. 15025/208/2013-पीए/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
11. फा सं0. 7/15015/30/2012, दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
12. फा सं0 .. 1-10(1)/स्टैंडर्स /एसपी (फिश एंड फिशरीज प्रोडक्ट्स)/एफएस.एस.ए.आई.-2013, दिनांक 11 जनवरी, 2016;
13. फा सं0.. 3-16/स्पेसीफाइड फूड्स /नोटिफिकेशन (फूड एडिटिव्ज)/एफ .एस.एस.ए.आई.2014, दिनांक 03 मई, 2016;
14. फा सं0. 15-03/इएनएफ/एफएस.एस.ए.आई./2014, दिनांक 14 जून, 2016;
15. फा सं0. 3-14F/नोटिफिकेशन (न्यूट्रास्यूटिकल्स)/एफएस.एस.ए.आई.-2013, दिनांक 13 जुलाई, 2016;
16. फासं0. 1-12/स्टैंडर्ड्स/एसपी (स्वीट्सकन्फेक्शनरी,)/एफएस.एस.ए.आई.-2015, दिनांक 15 जुलाई, 2016;
17. फा सं0. 1-120(1)/ स्टैंडर्ड्स /इर्रेडिएशन/एफएस.एस.ए.आई.-2015, दिनांक 23 अगस्त, 2016;
18. फासं0. 11/09/आरइजी/हार्मोनाइजेशन/2014, दिनांक 05 सितम्बर, 2016;
19. फासं0. स्टैंडर्ड्स /सीपीएलक्यूसीपी, /इएम/एफएस.एस.ए.आई.-2015, दिनांक सितंबर 14, 2016;
20. फासं0. 11/12 आरइजी/प्रोप/एफएस.एस.ए.आई.-2016, दिनांक 10 अक्तूबर, 2016;
21. फासं0.. 1-110(2)/एसपी (बयोलॉजिकल हैजाड)/एफएस.एस.ए.आई./2010, दिनांक 10 अक्तूबर, 2016;
22. फासं0. स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेज)/नोटिफिकेशन (2)/एफएस.एस.ए.आई.-2016, दिनांक 25 अक्तूबर, 2016;
23. फासं0. 1-11(1)/सैंटेंडर्स/एसपी (वाटर एंड बीवरेज)/एफएस.एस.ए.आई.-2015, दिनांक 15 नवम्बर, 2016;
24. फा सं0. P.15025/93/2011-पीएफए/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 02 दिसंबर, 2016;
25. फा सं0.. P. 15025/6/2004-PFS/एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 29 दिसम्बर, 2016;
26. फा सं0.. स्टैंडर्ड्स /O&F/नोटिफिकेशन(1)/एफ एस.एस.ए.आई.-2016, दिनांक 31 जनवरी, 2017;
27. फा सं0.. 1-12/ स्टैंडर्ड्स /2012-एफएस.एस.ए.आई., दिनांक 13 फरवरी, 2017;
28. फा सं0.1-10(7)/ स्टैंडर्ड्स /एसपी (मत्स्य और मत्स्य उत्पाद)/एफ -एस.एस.ए.आई.2013, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
29. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /एससीएसएसएंडएच/ नोटिफिकेशन (02)/एफएस.एस.ए.आई.-2016, दिनांक 15 मई, 2017;
30. फासं0.. स्टैंडर्ड्स /03/नोटिफिकेशन (एसएस)/ एफएस.एस.ए.आई.-2017, दिनांक 19 जून, 2017;
31. फासं0. 1/एडिटिव्स/स्टैंडर्स/14.2 नोटिफिकेशन/एफएस.एस.ए.आई./2016, dated 31 जुलाई, 2017;

32. फासं0. स्टैंडर्ड्स /एफएंडवीपी/नोटिफिकेशन(01)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 02 अगस्त , 2017;
33. फा सं0.1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, दिनांक 11 सितम्बर, 2017;
34. फा सं0.. स्टैंडर्ड्स /एमएंडएमपीआईपी (1)/एसपी/एफ एस.एस.ए.आई.2015, दिनांक 15 सितम्बर, 2017;
35. फासं0. स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेजेज)/नोटिफिकेशन(1)/एफएस.एस.ए.आई.-2016, दिनांक 15 सितंबर ,2017;
36. फा सं0.1-10(8)/ स्टैंडर्ड्स /एसपी(फिश एंड फिशरिज़ प्रोडक्ट्स)/एफएस.एस.ए.आई.-2013, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
37. फासं0.. 2/ स्टैंडर्ड्स /सीपीएलएंडसीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 18 सितम्बर, 2017;
38. फा सं0. ए-1 (1)/ स्टैंडर्ड्स /एमएमपी/2012, दिनांक 12 अक्तूबर, 2017;
39. फासं0.. स्टैंडर्ड्स /ओएंडएफ/नोटिफिकेशन (3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 12 अक्तूबर, 2017;
40. फासं0. 2/ स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016(पार्ट), दिनांक 24 अक्तूबर, 2017;
41. फासं0.. ए-1/ स्टैंडर्ड्स /एगमार्क/2012-एफएसएसएआई(पार्ट.1), दिनांक 17 नवम्बर, 2017;
42. फासं0. 1/एडिटिब्स/सैंडर्स/बीआईएस नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 17 नवंबर , 2017;
43. फा सं0.. स्टैंडर्ड्स /ओ एंड एफ/अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 फरवरी, 2018;
44. फासं0. स्टैंडर्ड्स /01-एसपी (फोर्टिफाइड एंड एनरिचड फूड्स)-आरइजी/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 13 मार्च, 2018;
45. फासं0.. 1/इंफेट न्युट्रीशन/ स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 13 मार्च, 2018;
46. फा सं0.1-110(3)/एसपी (बायोलोजिकल हजारड्स)/एफएसएसएआई/2010, दिनांक 21 मार्च, 2018;
47. फा सं0.. स्टैंडर्ड्स /एससीएसएस एंड एच/ नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 10 अप्रैल, 2018;
48. फा सं0.. स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 04 मई, 2018;
49. फा सं0.. स्टैंडर्ड्स /एसपी (एससीएसएसएच)/आईसलेलिज नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 20 जुलाई,2018;
50. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेजेज)/नोटिफिकेशन(3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 जुलाई ,2018;
51. फा सं0. स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी / ड्राफ्ट नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 31 जुलाई, 2018;
52. फासं0.. 1/एडीशनल एडीटिब्स/ स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 08 नवंबर 2018
53. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /03/नोटिफिकेशन (सीएफओएल एंड वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 16 नवंबर, 2018.
54. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /ओ एंड एफ/नोटिफिकेशन (7)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 19 नवंबर , 2018;
55. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /एम एंड एमपी/नोटिफिकेशन (02)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 19 नवंबर , 2018;
56. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /एफ एंड बी पी/नोटिफिकेशन (04)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 19 नवंबर , 2018;
57. फासं0. 1-116/सांइटिफिक कमेटी (नोटि./2010-एफएसएसएआई, दिनांक 26 नवंबर, 2018;
58. फासं0.. 02-01/इएनएफ-1(1)/एफएसएसएआई-2012, दिनांक 29 जनवरी, 2019;
59. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /एफ एंड बीपी/नोटिफिकेशन(07)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 05 जुलाई, 2019;
60. फां सं.स्टे 0/ओ एंड एफ/नोटिफिकेशन(10)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 05 जुलाई, 2019;
61. फा सं0 .स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेज)/नोटिफिकेशन (5) एफएसएसएआई-2018, दिनांक 30 अक्तूबर, 2019;
62. फा सं0. एम एंड एमपी/मिस्सस्टैंड./नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 28 नवंबर, 2019;
63. फासं0..1-110/एसपी (बायोलोजिकल हाजाडर्स)/अमेंडमेंट-1/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 23 जून, 2020;

64. फा सं0.स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/01/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 09 जुलाई, 2020;
65. फा सं0 .स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/01/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 09 जुलाई, 2020;
66. फा सं0.स्टैंडर्ड्स / एमएंडएमपीआईपी (3)/एसपी/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 09 जुलाई, 2020;
67. एफ सं0. ए-1/ स्टैंडर्ड्स /एगमार्क/2012-एफएसएसएआई (p+1), दिनांक 23 जुलाई, 2020;
68. एफ सं 0 स्टैंडर्ड्स /एमएंडएमपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2019, दिनांक 02 सितम्बर, 2020;
69. एफ सं0.स्टैंडर्ड्स /एडीटिव्स 1/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 16 सितंबर, 2020;
70. एफसं0 .. 1/एडीशनल एडीटिव्स-III/ स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2017, दिनांक 09 अक्तूबर, 2020;
71. एफ सं0.स्टैंडर्ड्स /प्रोसेसिंग एड्स/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 09 अक्तूबर, 2020;
72. एफसं0.. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन/2010-एफएसएसएआई, दिनांक 29 दिसम्बर, 2020;
73. एफसं0. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 27/2010-एफएसएसएआई(इ), दिनांक 04 मार्च, 2021;
74. एफ सं0.स्टैंडर्ड्स /ओएंडएफ/नोटिफिकेशन(5)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 1मार्च 8, 2021;
75. एफ सं0.1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 28.4/2010-एफएसएसएआई(1), दिनांक 26 जुलाई, 2021;
76. एफसं0. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 28.4/2010-एफएसएसएआई (1) (Pt.F), दिनांक 03 नवंबर , 2021;
77. एफ सं0.स्टैंडर्ड्स /एससी/ए-1.34/एन-1, दिनांक 15 नवंबर , 2021;
78. एफ सं0. एम एंड एमपी/नोटिफिकेशन(05)/एफएसएसएआई-2019, दिनांक 27 दिसम्बर, 2021;
79. एफसं0. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 28.4/2010-एफएसएसएआई (2) , दिनांक 13 सितंबर, 2022;
80. एफ सं0. एसटीडी-एफए/ए-1.30/नं1/2020/एफएसएसएआई(पी-1), दिनांक 27 अक्तूबर, 2022
81. एफ सं0.स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन2021/35.1/, दिनांक जनवरी 11, 2023
82. एफ सं0. एसटीडी-एफए/ए-1.30/नं1/2020/एफएसएसएआई, दिनांक 21 फरवरी, 2023

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 5th June, 2024

No. STD/42-FA/Notification/2023.—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at regulation@fssai.gov.in

Objections or suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2024.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,

(1) in regulation 2.3,

(a) in sub-regulation 2.3.23 relating to Synthetic Syrup for use in Dispensers for carbonated water,

(i) in clause 1 the word “nutritive sweeteners” shall be substituted with the word “sweeteners”.

(ii) in clause 2, the words “The total soluble solid content (m/m) of the product shall not be less than 30 percent” shall be omitted.

(b) in sub regulation 2.3.28 relating to Culinary Pastes / Fruits and Vegetable Sauces Other Than Tomato Sauce and Soya Sauce, after the table provided at serial no. 2, the following shall be inserted, namely;

“Note: These limit of acidity (%) shall not be applicable for retort/aseptically processed products.”

(2) in regulation 2.4,

(a) in sub regulation 2.4.21 relating to ‘Standards of Whole Maize (Corn) Flour’, in the table under clause (3), after the row (6) relating to particle size, the following shall be inserted, namely;

Parameters	Limits
(1)	(2)
Alcoholic acidity, (as H ₂ SO ₄) with 90% alcohol (%) maximum	0.20

(b) in sub-regulation 2.4.34 relating to ‘Standards of Ragi Flour’, in the table under clause (2), after the serial no. (vi) relating to Uric acid (mg per kg), maximum and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely;

S. No	Requirements	Limits
(1)	(2)	(3)
(vii)	Total ash content, % by mass, (on dry basis), maximum	3.00
(viii)	Alcoholic Acidity (as H ₂ SO ₄) with 90% alcohol (%) maximum	0.18
(ix)	Calcium, (on dry basis), minimum (%)	0.20

(c) in sub-regulation 2.4.34 relating to ‘Standards of Ragi Flour’, in the table under clause (2), for the entries at serial no. (v) relating to particle size, percent, the following shall be substituted, namely;

S.No	Requirements	Limits
(1)	(2)	(3)
(v)	Particle size, not less than	98% shall pass through 40 mesh sieve

(d) in sub-regulation 2.4.38 relating to ‘Standards of Mixed Millet Flour’, in the table under clause (2), for the entries at serial no. 1 relating to Moisture, % by mass, the following shall be substituted, namely;

S.No	Parameters	Limits
(1)	(2)	(3)
1.	Moisture, % by mass, Not more than	13.0

(e) after the sub regulation 2.4.40 relating to ‘Papad’, the following shall be inserted, namely;

“2.4.41 Flattened rice

(1) The flattened rice shall be prepared from sound good quality paddy. The beaten rice shall be natural in colour, unstained, free from live infestation, moulds and fungi. It shall be free from paddy, paddy husks, any extraneous matter like dirt, stones, rat and insect dropping and non-food grains. It should be free from other food grains. Before packing it shall be sieved to remove all fine powder.

(2) It shall have pleasant taste and flavour. It shall not be musty and shall be free from any unpleasant, objectionable taste and flavour.

(3) It shall conform to the following standards:

S. No.	Parameters	Limits
(1)	(2)	(3)
1.	Moisture, % by mass, maximum	13.0
2.	Total ash content, % by mass, (on dry basis), maximum	2.0
3.	Acid insoluble ash, % by mass, (on dry basis), maximum	0.15
4.	Crude fibre, % by mass, (on dry basis), maximum	2.0
5.	Alcoholic acidity (as H ₂ SO ₄) with 90% alcohol (%) maximum	0.18
6.	Total protein, % by mass, (on dry basis), minimum	5.0
7.	Thickness of flakes	Less than 1.0 mm

(4) In addition to the above, flattened rice shall comply with the provisions of Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulation, 2011 as applicable.

2.4.42 Rice flour

(1) Rice flour shall be white to off white powder. It shall be free flowing with characteristic odour and no off odour. It shall be free from foreign matter.

(2) Rice flour shall conform to the following standards-

S. No.	Parameters	Limits
(1)	(2)	(3)
1.	Moisture, % by mass, maximum	14.0
2.	Total ash content, % by mass, (on dry basis), maximum	1.5
3.	Acid insoluble ash, % by mass, (on dry basis), maximum	0.15
4.	Crude fibre, % by mass, (on dry basis), maximum	1.8
5.	Alcoholic acidity (as H ₂ SO ₄) with 90% alcohol (%) maximum	0.18
6.	Total protein, % by mass, (on dry basis), minimum	5.0

(3) In addition to the above, rice flour shall comply with the provisions of Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulation, 2011 as applicable.”

(3) in regulation 2.6,

(a) in sub-regulation 2.6.1, for the clause (8) relating to ‘Standards of Canned Fishery Products’, the following shall be substituted, namely;

“8. Canned Fishery Products:

(a) Canned fishery products means canned finfish, crustaceans and molluscs solid packed or packed in oil, water or other suitable medium.

(b) Description

(i) Product Definition

Canned fishery products are obtained from the finfish, crustaceans and molluscs.

(ii) Process Definition

Canned fishery products are packed in hermetically sealed containers and shall have received a processing treatment sufficient to ensure commercial sterility.

(iii) Presentation

- (1) The product shall be presented in one of the following packing media: own juice, brine or water, edible oil, tomato sauce or curry.
- (2) The can shall not show any visible external defects like denting, paneling, swelling or rusting.
- (3) The contents of the can, on opening shall not display any appreciable disintegration. Pieces from which portions have separated out would be treated as disintegrated units. The percentage of detached portion of fish calculated on the basis of the drained mass shall not exceed 5 percent by mass based on the average of 5 cans.
- (4) The product shall have the odor, flavor and color characteristic of the species.
- (5) The canned shrimp product may be presented as:
 - (a) Peeled shrimp- shrimp which have been headed and peeled without removal of the dorsal tract;
 - (b) Cleaned or de-veined – peeled shrimp which have had the back cut open and the dorsal tract removed at least up to the last segment next to the tail. The portion of the cleaned or de-veined shrimp shall make up 95% of the shrimp contents;
 - (c) Broken shrimp – more than 10% of the shrimp contents consist of pieces of peeled shrimp of less than four segments with or without the vein removed;
 - (d) Canned shrimp may be designated as to size in accordance with the actual count range declared on the label.

(c) Requirements. -

(i) Raw Material

1. Fish

The material used for preparation of canned finfish shall be from fresh fish of a quality fit to be sold fresh for human consumption.

Heads and gills shall be completely removed, scales and tail may be removed. The fish may be eviscerated. If eviscerated it shall be practically free from visceral parts other than roe, milt or kidney. If ungutted, it shall be practically free from undigested feed or used feed.

2. Shrimp

Shrimp shall be of a quality fit to be sold fresh for human consumption.

3. Crab meat

Canned crab meat shall be prepared from crab of the species specified, which are alive immediately prior to the commencement of processing and of a quality suitable for human consumption.

4. Mussels

The mussels shall be of fresh quality and free from any evidence of spoilage and degradation.

5. Squid Rings

Squid rings shall be prepared from fresh quality whole cleaned squids without any evidence of spoilage and deterioration.

(ii) Other Ingredients

The packing medium and all other ingredients used shall be of food grade quality and conform to all applicable standards prescribed in these regulations.

(iii) Decomposition

The raw material (fish) shall not contain more than 50 mg/Kg of histamine based on the average of the sample unit tested. This shall apply only to species of fish with potential to form hazardous level of histamine as mentioned in Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

(iv) Final Product

- a. The product shall be free from foreign materials, filth and from grittiness.
- b. The drained weight of the final product shall not be less than 70% of water holding capacity of the can.
- c. The exterior of finished product (can) shall be free from rust, dents or bulging and buckling
- d. The head space shall be in the range of 5-10 mm for round cans.
- e. The percentage of sodium chloride in the final product of sardine and mackerel shall be 3.5 percent in the case of brine treated cans. The acidity of brine as citric acid anhydrous shall be between 0.06 and 0.20 percent (m/v).

(v) Contaminants, Toxins and Residues. -

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

The products covered in this standard shall comply with the microbiological requirements given in Appendix B of these regulations.

(vi) Food Additives. -

Only the food additives permitted under these regulations shall be used.

(vii) Hygienic. -

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4 of 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 Standard Act, 2006.

(viii) Packaging and Labelling. -

(a) Canned products shall be packed in suitable containers, free from rust and hermetically sealed. Cans shall be lacquered, the lacquer used shall be non-toxic and shall be of such quality that it does not impart any foreign taste and smell to the contents of the cans and does not peel off during processing and storage of the product. The lacquer shall not be soluble in oil or brine.

(b) The provisions laid down under Food Safety and Standards (Packaging) Regulation, 2018 and Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2020, shall apply to the pre-packaged product.

(b) in sub-regulation 2.6.1.14 relating to 'Standards of Fish Pickles', in clause (c), in the Table relating to Requirements for Fish Pickles, for the entries against serial number 3, the following shall be substituted, namely;

S. No	Characteristics	Requirement
(1)	(2)	(3)
3.	Acidity as acetic acid of fluid portion % by mass, minimum	2.5

(4) in regulation 2.9 after sub-regulation 2.9.30 relating to 'Edible Common Salt', after clause (6), the following shall be inserted, namely;

“(7) Edible Rock Salt

Edible Rock salt (Pink salt and Sendha salt) means crystalline solid material obtained from mining of saline rocks. It shall be whitish, pink or grey in colour and free from visible contamination, clay, grit or other extraneous adulterants or impurities.

It shall conform to the following standards namely:-

S.No.	Requirements	Limits
(1)	(2)	(3)
1.	NaCl, percent by mass on dry basis, (minimum)	96.0
2.	Matter soluble in water other than NaCl, percent by mass on dry basis, (maximum)	1.0
3.	Water insoluble matter, percent by mass on dry basis, (maximum)	1.0
4.	Moisture, percent by mass, (maximum)	1.0
5.	SO ₄ , percent m/m	1.0-3.0
6.	Fe (ppm), (maximum)	50
7.	pH (5% aqueous solution)	6.0-7.5

(8) Edible Black Salt

Edible Black Salt means crystalline solid material prepared by treating common edible salt/rock salt with sodium sulfate, sodium bisulfate, ferric sulfate either singly or in combination. It shall be grey or black in colour and shall be free from any visible contaminants, clay, grit or other extraneous adulterants or impurities.

It shall conform to the following standards namely:-

S. No.	Requirements	Limits
(1)	(2)	(3)
1.	NaCl, percent by mass on dry basis, (minimum)	96.0
2.	Matter soluble in water other than NaCl, percent by mass on dry basis, (maximum)	1.0
3.	Water insoluble matter, percent by mass on dry basis, (maximum)	1.0
4.	Moisture, percent by mass, (maximum)	1.0
5.	SO ₄ , percent m/m	1.0-3.0
6.	Fe (ppm), (maximum)	500
7.	pH (5% aqueous solution)	6.0-7.5

(5) (a) in sub-regulation 2.10.6 relating to Beverages Non-alcoholic:

(i) for clause 1 relating to Carbonated Water, the following shall be substituted, namely;

“**1. Carbonated Beverages** means Beverages containing water conforming to the standards prescribed for Packaged Drinking Water or mineral water under Food Safety and Standard Act, 2006, with added carbon dioxide under pressure and shall contain any of the ingredients as specified in sub-clause (1), singly or in combination.”

(ii) in sub clause (1) of clause 1 relating to Carbonated Water, in the proviso starting with words “Provided further.....” the word ‘water’ shall be substituted with the word ‘beverages’.

(iii) after clause 1 relating to Carbonated Beverages as so renamed, the following shall be inserted, namely;

“**1a. Carbonated Water** means product containing water conforming to the standards prescribed for Packaged Drinking Water or mineral water under Food Safety and Standard Act, 2006, with added carbon dioxide under pressure.”

(iv) in sub-clause (IV) of clause 2 relating to Caffeinated Beverages, the word ‘Water’ shall be substituted with the word ‘beverages’.

(b) in sub-regulation 2.10.8 relating to Packaged Drinking Water (other than Mineral Water) after the Table 3, for the Note, the following shall be substituted, namely;

“Note: where water for use in a food product is specified to be conforming to the standards of Packaged Drinking Water, in such cases the minimum limit specified for calcium, magnesium and TDS shall not apply.”

(6) in Chapter 3 relating to SUBSTANCES ADDED TO FOOD,

(a) in appendix A, Table 14 relating to Beverages, excluding dairy products, in the Food Category system 14.2.3 (Grape Wines), against the food additive Diammonium diphosphate, INS No. 342(ii), in column (6) relating to Note, the words “(for sparkling wines)” shall be omitted.

(b) in appendix A, Table 14 relating to Beverages, excluding dairy products, in the Food Category system 14.2.4, Wines (other than grape), in column 3, after the food additive ‘SULFITES’ and the entries relating thereto in columns (4) to (6), the following shall be inserted, namely;

Food system	Food Category	Food Additive	INS No	Recommended Maximum level	Note
14.2.4	Wines (other than grape)	Diammonium Hydrogen phosphate	342(ii)	300 mg/l	

(c) For the food additive, INS 342(ii), the words Diammonium diphosphate, Diammonium orthophosphate shall be substituted with Diammonium Hydrogen phosphate throughout the FSS (Food Products Standards and Food Additives) Regulation, 2011.

(7) in Chapter 3, Appendix B, -

(a) In Table 1(A),

- (i) for serial no. 8, the words “Commercially Sterile**” shall be omitted.
- (ii) The footnote under the table, starting with words “**Commercial...” and ending with the words “...Examination of Food.” shall be omitted.

(b) In Table 1(B),

- (i) the column with heading “*Clostridium botulinum*” shall be omitted;
- (ii) for Serial no. 8, all columns shall be merged and substituted with the word “Commercially Sterile**”;
- (iii) for Serial no. 14, for the entry in column related to “c” under “*Listeria monocytogenes*” shall be substituted with “0”;
- (iv) in the row relating to ‘Test Methods’ for the column relating to “*Escherichia coli*”, the entry “ISO 16649-2” shall be substituted with “ISO 16649-3”;
- (v) under the Table, the following footnote shall be inserted, namely, -
 “*Commercial sterility should be established as per APHA (2015). Canned Foods—Tests for Commercial Sterility. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food.”

(c) In Table 2(A),

- (i) in the column relating to *Escherichia Coli*, for the entry under “m” for Limit (cfu), against serial no.11 relating to ‘All other cheeses categories including fresh cheeses / Cheddar / Cottage /Soft /Semi Soft’, the entry “Absent/g” shall be substituted;
- (ii) in the column relating to Coliform Count, the entry against “Test Methods”, shall be substituted with “IS 5401: Part 2/ ISO 4831”;
- (iii) in the column relating to *Staphylococcus aureus*, the entry against “Test Methods” shall be substituted with “ISO 6888-3”;
- (iv) in the row relating to ‘Test Methods’, the entry “ISO 16649-2” for the column “*Escherichia coli*” shall be substituted with “ISO 16649-3”;

(d) In Table 2(B),

- (i) In the last column, the words “*Enterobacter sakazakii*” in heading row shall be omitted.
- (ii) In the column relating to *Listeria monocytogenes*, the entries under “m” for Limit (cfu) against serial no. 5, 6, 7, 9, 12, 13, 14 shall be substituted with “Absent/25g”;
- (e) After Table 2(B),
- (i) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the lines starting from “A set (n) of ...” and ending with “...three test results” shall be omitted;
- (ii) for Table relating to “Reference Test methods”
- (A) in the column (3), against Serial no. 2, the following shall be substituted, namely;
- “Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal Method for the Detection and Enumeration of Coliforms – Part - 2 Most Probable Number Technique – IS 5401: Part 2
- Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms — Most Probable Number Technique - ISO 4831”;
- (B) in the column (3), against Serial no. 4, the following shall be substituted, namely;
- “Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive *staphylococci* (*Staphylococcus aureus* and other species) — Part 3: Detection and MPN technique for low numbers - ISO 6888-3”;
- (C) in the column (3), against Serial no. 7, for the line starting from “Microbiology of food....” and ending with “...ISO: 16649-2” the following shall be substituted, namely;
- “Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase - positive *Escherichia coli* — Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide - ISO 16649-3”;
- (f) In Table 3(A), for the row relating to “Method of Analysis” under the column relating to ‘*Enterobacteriaceae*’ the following shall be substituted, namely, -
- “IS 17112: Part 2/ISO 21528-2”;
- (g) In Table 3(B),
- (i) In column (3), for the entry in first row, the word “*Salmonella*” shall be substituted with the word “*Salmonella**”;
- (ii) in the footnote, the following shall be inserted, namely;
- “*For high value spices like Saffron, the sample size can be reduced upto 0.5 g but the ratio of the dilution as per ISO 6579-1 has to be maintained. In such case, the result should be expressed as Absent in 0.5g”;
- (h) After Table 3(B),
- (i) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the lines starting from “Three sets, each...” and ending with “...with specified criteria” shall be omitted;
- (ii) for Table relating to “Reference Test methods”, in the column (3), against Serial No. 3, the following shall be substituted, namely;
- “Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of *Enterobacteriaceae*: Part 2 colony - Count Technique - IS 17112: Part 2
- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of *Enterobacteriaceae* - Part 2: Colony - Count Technique - ISO 21528-2”;
- (i) In Table 4(A), for the row relating to “Test Methods” under the column relating to “*Enterobacteriaceae*” the following shall be substituted, namely, -
- “IS 17112: Part 2/ISO 21528-2”;
- (j) In Table 4(B),

- (i) In column (2) relating to “Product description” for the entry against Serial no. 7, the following shall be substituted, namely;
 “Thermally processed (other than pasteurization at less than 100°C)*”
- (ii) Under the Table, the following footnote shall be inserted, namely;
 “*incubation at 37°C for 10 days and at 55°C for 7 days is required if thermally processed products are canned”
- (k) After Table 4(B),
- (i) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the line starting from “A set (n) of ...” and ending with “...three test results” shall be omitted;
- (ii) for Table relating to “Reference Test methods” in the column (3), against Serial No. 3, the following shall be substituted, namely, -
 “Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of *Enterobacteriaceae*: Part 2 colony - Count Technique - IS 17112: Part 2
 Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of *Enterobacteriaceae* - Part 2: Colony - Count Technique - ISO 21528-2”;
- (l) In Table 5(B),
- (i) the column with the heading “*Clostridium botulinum*” shall be omitted;
- (ii) in the footnote, the following shall be inserted, namely;
 “*applicable for poultry products only”;
- (m) After Table 5(B),
- (i) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines” the words “ISO: 707” shall be substituted with the words “ISO 17728 & ISO 17604”;
- (ii) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the lines starting from “A set (n) of ...” and ending with “...three test results” shall be omitted;
- (iii) for Table relating to “Reference Test methods” the row relating to Serial No. 9 shall be omitted.
- (n) In Table 8(A), for the row relating to “Test methods” under the column relating to ‘*Enterobacteriaceae*’ the following shall be substituted, namely;
 “IS 17112: Part 2/ISO 21528-2”;
- (o) After Table 8(B),
- (i) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the lines starting from “Three sets, each...” and ending with “...with specified criteria” shall be omitted;
- (ii) for Table relating to “Reference Test methods”, in column (3) against Serial No. 2, the following shall be substituted, namely;
 “Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of *enterobacteriaceae*: Part 2 colony - Count Technique - IS 17112: Part 2
 Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of *Enterobacteriaceae* - Part 2: Colony - Count Technique - ISO 21528-2”;
- (p) In Table 9(A), for the row relating to “Test Methods” under the column relating to “*Enterobacteriaceae* count” the following shall be substituted, namely;
 “IS 17112: Part 2/ISO 21528-2”;
- (q) After Table 9(B),

- (i) for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the lines starting from “Three sets, each...” and ending with “...with specified criteria” shall be omitted;
- (ii) for Table relating to “Reference Test methods”, in column (3) against Serial no. 1, the following shall be substituted, namely;
- “Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of *enterobacteriaceae*: Part 2 colony - Count Technique - IS 17112: Part 2
- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of *Enterobacteriaceae* - Part 2: Colony - Count Technique - ISO 21528-2”;
- (r) After Table 10(B), for paragraph relating to “For Regulator” under the heading “Sampling Plans and Guidelines”, the lines starting from “Three sets, each...” and ending with “...with the specified criteria” shall be omitted;

G. KAMALA VARDHANA RAO, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./164/2024-25]

Note: The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 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:

1. F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
2. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
3. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
4. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
5. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
6. F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
7. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
8. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
9. F.No. P. 15025/261/2013-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
10. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
11. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
12. F.No. 1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
13. No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016.;
14. F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
15. No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
16. F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
17. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
18. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
19. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
20. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
21. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
22. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
23. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
24. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
25. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;

26. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
27. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
28. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
29. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
30. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
31. F.No. 1/Additives/Stds/14.2/Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
32. F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
33. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
34. F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 12th September, 2017 and
35. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
36. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;
37. File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
38. F.No. A-1(1)/Standards/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
39. F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
40. F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24th October, 2017;
41. F.No. A-1/Stadnards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
42. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
43. F.No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated the 20th February, 2018;
44. F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated the 13th March, 2018;
45. F.No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated the 13th March, 2018;
46. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
47. F.No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated 10th April, 2018;
48. No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
49. F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, dated 20th July, 2018;
50. F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, dated 20th July, 2018;
51. F.No. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, dated 31st July, 2018;
52. File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 8th November, 2018;
53. F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, dated 16th November, 2018;
54. File No. Stds/O&F/Notification(7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
55. F.No. Stds/M&MP/Notification(02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
56. F. No. Stds/F&VP/Notifications(04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
57. File No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26th November, 2018;
58. F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
59. F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 05th July, 2019;
60. F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 05th July, 2019;
61. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019;
62. F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification(03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
63. F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
64. F No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;
65. F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;

66. File No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9th July, 2020;
67. F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1), dated 23rd July, 2020;
68. F.No. Stds/M&MP/Notification(04)/FSSAI-2019, dated 2nd September, 2020;
69. F.No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16th September, 2020;
70. F.No. 1/Additional Additives-III/Std/Notification/FSSAI/2017, dated 9th October, 2020;
71. F. No. Stds/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 9th October, 2020;
72. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated 29th December, 2020;
73. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated 4th March, 2021;
74. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017, dated 18th March, 2021;
75. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI (1), dated 26th July, 2021;
76. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1) (Pt.F), dated 3rd November, 2021;
77. F. No. Stds/SC/A-1.34/N-1, dated 15th November, 2021; and
78. F. No. M&MP/Notification(05)/FSSAI-2019,dated 27th December, 2021.
79. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(2), dated 13th September, 2022.
80. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI(P-I), dated 27th October, 2022.
81. F.No. Std/Notifications/35.1/2021, dated 11th January, 2023.
82. F.No. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI, dated 21st February, 2023.