कृषि मंत्रालय
(खाद्य प्रसंस्करण उद्योग विभाग)

संशोधन

नई दिल्ली, तारीख 29 मार्च, .2001

*का0आ0 292 (ई) - भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 2, खंड 3 (ii) में प्रकाशित का0आ0 1136 (ई) का संशोधन -

ऊपर वर्णित का0आ0 में अन्तर्विष्ट आदेश, प्रत्यावर्तनीय कांच की बोतलों के संबंध में इस सीमा तक उपांतरित किया जाता है कि जहां विनिर्माण का वर्ष बोतल के मुख्य भाग पर उत्कीर्ण है, वहां उक्त अधिसूचना अनुसूची में उल्लिखित तारीख से प्रवृत्त होगी । उन बोतलों के लिए जिन पर वर्ष उत्कीर्ण नहीं है, अनुसूची में क्रम सं0 1 पर वर्णित तारीख निम्नलिखित रूप में लागू होगी:-

अनुसूची

क्रम संख्या	बोतल पर उत्कीर्ण वर्ष	प्रवृत्त होने की तारीख
1.	2000 और उससे आगे	1.4.2006
2.	1999	1.4.2005
3.	1998	1.4.2004
4.	1997	1.4.2003
5.	1996	1.4.2002
6.	1995 और उससे पूर्व	1.4.2001

(फा0सं01/3/एफ. एंड वी.पी.)

विभा पुरी दास, संयुक्त सचिव

* भारत के राजपत्र (असाधारण) भाग-II, खण्ड 3, उप-खण्ड (ii) में का0 आ0 सं0292 (ई) दिनांक 29 मार्च, 2001 के अन्तर्गत प्रकाशित

फल उत्पाद (संशोधन) आदेश, 2000

कृषि मंत्रालय
(खाद्य प्रसंस्करण उद्योग विभाग)

आदेश

नई दिल्ली-110049 दिनांकः 20.12.2000

*का0 आ0 सं0 1136 (ई)–केंद्रीय सरकार, आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, फल उत्पाद आदेश, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित आदेश करती है, अर्थातः-

1. (1) इस आदेश का संक्षिप्त नाम फल उत्पाद (संशोधन) आदेश, 2000 है ।
(2) यह राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से 90 दिन के पश्चात प्रवृत्त होगा ।

2. फल उत्पाद आदेश, 1955 के खण्ड 11 में, उपखण्ड 3 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थातः-

(3) ऐसे मधुरित वातित जल के, जिसमें किसी फल का रस या फल की लुगदी नहीं है या जिसमें 10 प्रतिशत से कम फल का रस या फल की लुगदी है, आधान पर एक स्पष्ट और सहज दृश्य रूप से इस आशय का चिन्ह होगा कि 'इसमें कोई फल नहीं है' । यदि कृत्रिम सुरूचिक का भी उपयोग किया गया है, तो लेबल पर 'कृत्रिमतः सुरूचिक' शब्द घोषित किए जाएंगे । किसी मीडिया के मार्फत मधुरित वातित जल के लिए किए गए प्रचार और विज्ञापन में भी सहज दृश्य रूप से इस तथ्य को स्पष्ट और प्रदर्शित किया जाएगा कि इन उत्पादों में कोई फल नहीं है' ।

(फा0सं0 I/3/एफ एंड वी.पी.)

विभा पुरी दास, संयुक्त सचिव

---

* भारत के राजपत्र (असाधारण) भाग-II, खण्ड 3, उप-खण्ड (i) में का0आ0सं01136(ई) दिनांक 20 दिसम्बर, 2000 के अन्तर्गत प्रकाशित

फल उत्पाद (संशोधन) आदेश, 1997

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय

आदेश

नई दिल्ली, दिनांक 30.05.1997

*का.आ. 1530-केंद्रीय सरकार आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, फल उत्पाद आदेश, 1955 में और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित आदेश करती है अर्थात:-

1. (1) इस आदेश का संक्षिप्त नाम फल उत्पाद (संशोधन) आदेश, 1997 है ।
(2) यह राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

2. फल उत्पाद आदेश, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त आदेश कहा गया है) में, 'संश्लिष्ट' शब्द के स्थान पर जहाँ-जहाँ वह आता है, क्रमशः शब्द 'फल रहित' रखे जाएंगे ।

3. उक्त आदेश के खंड 2 में, उपखंड (घ) में, मद संख्या (xv) के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात:-

(xv) 'ऐसे सभी अविनिर्दिष्ट फल और सब्जी उत्पाद जो सूक्ष्म विज्ञान की दृष्टि से सुरक्षित समझे जाते हैं और जिनमें केवल अनुज्ञेय सीमा तक अनुज्ञात संयोजी है ।'

4. उक्त आदेश के खंड 3 में, उपखंड (1) में, मद (i) (4) से संबंधित विद्यमान प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित अंत:स्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

'(5) उपभोक्ता संगठनों का एक प्रतिनिधि ।'

5. उक्त आदेश के खंड 4 में, उपखंड (3) के पश्चात, निम्नलिखित उप खंड अंत:स्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

'(3 क) कोई विनिर्माता, यथास्थिति, तीन, पांच और दस वर्ष के लिए एकमुश्त फीस का संदाय करके अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन कर सकता है ।'

6. उक्त आदेश के खंड 8 में, उपखंड (1) में मद (क) के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात:-

'(क) प्रत्येक आधान पर जिसमें कोई फल उत्पाद पैक किया जाता है एक लेबल होगा जिसमें दूसरी अनुसूची के भाग xx, मद 2 में यथा विनिर्दिष्ट ब्योरे होंगे ।'

7. उक्त आदेश के खंड 11 में, उपखंड (3) में 'इसमें कोई फल रस या फल की लुगदी नहीं है' शब्दों के स्थान पर 'इसमें कोई फल नहीं है' शब्द रखे जाएंगे ।

8. उक्त आदेश की दूसरी अनुसूची में,

(i) भाग 2 में, साधारण लक्षण से संबंधित स्तंभ 5 में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात:-

'ऐसे कोई शीरप/शरबत जिनमें न्यूनतम 10% सूखे मेवे हों फल शीरप कहे जाने के लिए अर्हित होंगे ।'

---

* भारत के राजपत्र (असाधारण) भाग 2, खंड 3, उपखण्ड (ii) में का.आ.सं.1530 (ई) दिनांक 30 मई, 1997 के अन्तर्गत प्रकाशित

(ii) भाग xvii तेल के अचारों के लिए विनिर्देशों से संबंधित भाग xvii के पश्चात, निम्नलिखित भाग जोड़ा जाएगा, अर्थात:-

"भाग xvii-क

अचार के लिए विनिर्दिष्टियाँ

अचार से अभिप्रेत है ऐसी निर्मिति जो दृढ़, साफ, कच्चे या पर्याप्त रूप से पके हुए फल या सब्जी अथवा दोनों के सममिश्रण से बनाया गया हो और जो कीट क्षति या फंफूदी आक्रमण से मुक्त हो तथा नमक, अम्ल, चीनी या इन तीनों के किसी सममिश्रण में परिरक्षित हो । अचार में प्याज, लहसुन, चीनी, गुड़, खाद्य तेल, मसाले, मसाला निष्कर्षण या हल्दी का तेल, काली मिर्च, लाल मिर्च, मेथी, सरसों दाना या सरसों दाना चूर्ण, सब्जी संघटक, हींग, काला चना, नींबू का रस, हरी मिर्च, सिरका या एसीटिक अम्ल, सीट्रिक अम्ल, सूखे मेवे जिसमें किशमिश और काष्ट फल भी है, हो सकता है । अचार मिलाए गए तांबे, खनिज अम्ल, फिटकरी से मुक्त होगा और उसमें किण्वन के कोई चिन्ह दिखाई नहीं देंगे । उत्पाद तलछट से मुक्त होगा । अचार सुरूचिक स्वाद और गंध वाले होंगे ।"

(iii) भाग xx में, मद (च) और संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित मद अंत:स्थापित की जाएगी, अर्थात:-

" (छ) फल और सब्जी उत्पाद संपूर्णतया अपूर्तित और लचीली पैकिंग सामग्री में पैक किए जाएंगे जो भारतीय मानक ब्यूरो द्वारा अधिकथित विनिर्देशों के अनुरूप खाद्य श्रेणी क्वालिटी की होगी ।"

(iv) भाग (xxiv) में, मद (ख) और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित मद जोड़ी जाएगी, अर्थात:-

"(ग) फल उत्पादों में कृत्रिम मधुरकों के रूप में एस्पार्टेम अधिकतम 700 पीपीएम के अधीन रहते हुए और एसाल्फेम के अधिकतम 300 पीपीएम के अधीन रहते हुए मिलाया जा सकता है ।"

(ङ) खाद्य अम्ल अर्थात मालिक अम्ल, सीट्रिक अम्ल, लैक्टिक अम्ल अच्छी विनिर्माण प्रथा के अनुसार अम्लीकारकों के रूप में मिलाया जा सकता है ।

(एम.के.जे. नायर)
अवर सचिव, भारत सरकार

टिप्पण: मूल आदेश भारत के राजपत्र का.नि.आ. सं.1052, तारीख 3 मई, 1955 द्वारा प्रकाशित किया गया था।

रजिस्ट्री सं० डी०-221 REGISTERED NO. D.-221

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग 2—अनुभाग 3क
PART II—Section 3A
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 1] नई दिल्ली, सोमवार, 26 मई, 1997/5 ज्येष्ठ, 1919 (शक) [खण्ड XXVIII
No. 1] NEW DELHI, MONDAY, MAY 26, 1997/JYAISTHA 5, 1919 (SAKA) [Vol. XXVIII

विधि और न्याय मंत्रालय
(विधायी विभाग)
राजभाषा खण्ड
नई दिल्ली, 26 मई, 1997/5 ज्येष्ठ, 1919 (शक)

दि फ्रूट प्रोडक्ट्स आर्डर, 1955 का हिन्दी अनुवाद, राष्ट्रपति के प्राधिकार से, प्रकाशित किया जाता है और राजभाषा अधिनियम, 1963 (1963 का 19) की धारा 5 की उपधारा (1) के खण्ड (ख) के अधीन, यह हिन्दी में उसका प्राधिकृत पाठ समझा जाएगा :—

MINISTRY OF LAW AND JUSTICE
(LEGISLATIVE DEPARTMENT)
OFFICIAL LANGUAGES WING
New Delhi, May 26, 1997/Jyaistha 5, 1919 (Saka)

The translation in Hindi of the following namely, the Fruit Products Order, 1955 is hereby published under the authority of the President and shall be deemed to be the authoritative text thereof In Hindi under clause (*b*) of sub-section (*1*) of section 5 of the Official Languages Act, 1963 (19 of 1963) :—

भारत सरकार

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय

फल उत्पाद आदेश, 1955

[28 जनवरी, 1980 को यथाविद्यमान]

सा० का० नि० 1052—केन्द्रीय सरकार, आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित आदेश करती है, अर्थात् :—

1. (1) इस आदेश का संक्षिप्त नाम फल उत्पाद आदेश, 1955 है ।

(2) इसका विस्तार संपूर्ण भारत पर होगा ।

2. इस आदेश में, जब तक संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो—

(क) "अधिनियम" से आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) अभिप्रेत है;

(ख) "समिति" से केन्द्रीय सरकार द्वारा धारा 3 के अधीन गठित केन्द्रीय फल उत्पाद सलाहकार समिति अभिप्रेत है;

(ग) "प्ररूप" से पहली अनुसूची में उपवर्णित प्ररूप अभिप्रेत है;

(गग) "फल नैक्टर" से पूर्णतः पके हुए तथा अच्छे फलों की लुगदी या रस से तैयार किया गया परोसने योग्य पेय अभिप्रेत है;

(घ) "फल उत्पादों" से निम्नलिखित वस्तुओं में से कोई वस्तु अभिप्रेत है, अर्थात :—

(i) संश्लिष्ट पेय, शीरा तथा शर्बत,

(ii) सिरका, चाहे किण्वित हो अथवा, संश्लिष्ट,

(iii) अचार,

(iv) निर्जलीकृत फल तथा सब्जियां,

(v) स्क्वैश, स्क्वोज, शक्तिवर्धक, यव-जल, बैरल जूस या परोसने योग्य पेय, फल नैक्टर या कोई अन्य पेय जिसमें फल रस अथवा फल लुगदी हो,

(vi) जैम, जैली तथा मारम्लैड,

(vii) टमाटर उत्पाद, कैचअप तथा सॉस,

(viii) संरक्षित, कैंडीड तथा क्रिस्टलीकृत फल तथा छिलके,

(ix) चटनियां,

(x) डिब्बा बंद तथा बोतल बंद फल, जूस और लुगदी,

(xi) डिब्बा बंद तथा बोतल बंद सब्जियां,

(xii) प्रशीतित फल तथा सब्जियां,

(xiii) फल रस या फल लुगदी सहित या उसके बिना मधुरित,

(xiv) फल-अनाज फलेक्स,

(xv) फल अथवा सब्जियों से संबंधी कोई अन्य अधिसूचित वस्तु;

(घघ) "लेबल" से किसी फल उत्पाद के डि पर लिखित, मुद्रित, छिद्रित, स्टेंसिलीकृत, लगुड या स्टांप लगाकर सामग्री का प्रदर्शन अभिप्रेत है;

(ङ) "अनुज्ञप्तिधारी" से ऐसा विनिर्माता अ प्रेत है जिसे इस आदेश के अधीन अनुज्ञप्ति दी गई है

(च) "अनुज्ञप्ति संख्या" से ऐसी अनुज्ञप्ति सं अभिप्रेत है जो इस आदेश के अधीन विनिर्माता को दी है;

(छ) "अनुज्ञापन अधिकारी" से निदेशक (फल सब्जी परिरक्षण) खाद्य और पोषण बोर्ड, खाद्य विभ कृषि मंत्रालय, भारत सरकार अभिप्रेत है तथा इसमें प अन्य अधिकारी सम्मिलित है, जिसे केन्द्रीय सरकार अनुमोदन से उसके द्वारा इस निमित्त, सशक्त किया ग है;

(ज) "विनिर्माता" बिक्री के लिए फल उत्पादों विनिर्माण के कारबार में लगा कोई व्यक्ति अभिप्रेत है त इसमें कोई ऐसा व्यक्ति सम्मिलित है जो किसी अन्य व्य से फल उत्पाद प्राप्त करता है और बिक्री के लिए उन्हें करता है या उन पर लेबल लगाता है;

(झ) "अनुसूची" से इस आदेश से उपाब अनुसूची अभिप्रेत है;

(ञ) "शर्बत" से ऐसे गैर एल्कोहल युक्त मधुर पेय का सीरप अभिप्रेत है जिसमें गैर-फल सुरुचिक गुलाब, खस, केवड़ा आदि सहित सुरुचिक फल रस हो;

(ट) "संश्लिष्ट पेय" से कोई मधुरित गैर-एल्क हृतयुक्त (या अवातित) पेय, सादे या वातित अभि हैं, जिसमें कोई फल रस न हो या रस अंतर्वस्तु 10 प्र शत से अन्यून हो और चाहे कृत्रिम सुरुचिक हो या न हो;

(ठ) "संश्लिष्ट शर्बत" से कोई गैर-एल्कोह युक्त शर्बत अभिप्रेत है जिसमें फल रस 25 प्रतिशत से क हो और जिसमें कृत्रिम सुरुचिक तथा रंग, फलों से मिलत जुलता हो;

(ड) "अवधि" से एक कलेंडर वर्ष या उस कोई भाग अभिप्रेत है जो उस वर्ष के दिसंबर मास के 3 दिन समाप्त होता है ।

3. (1) इस आदेश के प्रारम्भ के पश्चात् और उसके दो अवधि के अन्तराल के पश्चात्, केन्द्रीय सरकार राजपत्र

प्रकाशित आदेश द्वारा एक समिति का गठन कर सकेगी जो केन्द्रीय फल उत्पाद सलाहकार समिति के नाम से ज्ञात होगी, और जिसमें भारत सरकार का एक संयुक्त सचिव समिति का अध्यक्ष होगा, कार्यपालक निदेशक, खाद्य और पोषण बोर्ड, खाद्य विभाग, समिति का उपाध्यक्ष होगा और अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा नामनिर्देशित किए जाने वाले निम्नलिखित होंगे,—

सदस्य

(क) संश्लिष्ट सिरप, शीरा, मुरब्बा, चटनी और अचार विनिर्माताओं का एक-एक प्रतिनिधि होगा;

(ख) स्क्वैश और परोसने के लिए तैयार पेयों के विनिर्माताओं का एक-एक प्रतिनिधि;

(ग) डिब्बा बंद फल, डिब्बा बंद सब्जियां, जैम, जैली, मारमलेड और टमाटर उत्पादों के विनिर्माताओं के दो-दो प्रतिनिधि;

(गग) मुरब्बा, चटनी और अचारों के लघु विनिर्माताओं का एक प्रतिनिधि;

(गगग) डिब्बा बंद फलों, डिब्बा बंद सब्जियों, जैम, जैली और मारमलेड के लघु विनिर्माताओं का एक प्रतिनिधि;

(घ) दो ऐसे व्यक्ति जिनके पास अनुज्ञापन अधिकारी की राय में, फल और उत्पादों के विनिर्माण के संबंध में समुचित तकनीकी अर्हताएं हैं;

(ङ) फल और सब्जी उत्पादों के निर्यातकर्ताओं का एक प्रतिनिधि;

(च) निदेशक, केन्द्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान या उसका नामनिर्देशिती;

(छ) भारत सरकार का कृषि आयुक्त या उसका नामनिर्देशिती;

(ज) खाद्य और कृषि मंत्रालय का तकनीकी सलाहकार या उसका नामनिर्देशिती;

(झ) (i) भारत में फल और सब्जी उगाने वालों के दो प्रतिनिधि;

(ii) स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) का एक प्रतिनिधि;

(iii) मधुरित वातित जल जिसमें फल का रस या फल की लुगदी हो या न हो, के विनिर्माताओं के दो प्रतिनिधि ;

(iv) भारतीय मानक संस्था का एक प्रतिनिधि ।

सदस्य-सचिव

(ञ) निदेशक (फल और सब्जी परिरक्षण), खाद्य विभाग ।

(2) समिति का सदस्य उस अवधि के लिए पद धारण करेगा जिसके लिए समिति का गठन किया गया है :

परन्तु कोई सदस्य अनुज्ञापन अधिकारी को लिखित में सूचना देकर पदत्याग सकेगा ।

(3) यदि समिति के किसी नामनिर्देशित सदस्य की मृत्यु, पदत्याग, समय बीत जाने या अन्यथा के कारण कोई रिक्ति होती है तो इस प्रकार हुई रिक्ति को उपखण्ड 3(1) के अधीन नामनिर्देशन द्वारा भरा जाएगा, और ऐसी आकस्मिक रिक्ति को भरने के लिए नियुक्त कोई व्यक्ति तब तक पद धारण करेगा जब तक कि वह सदस्य पद धारण करता है जिसके स्थान पर उसे नामनिर्देशित किया गया है ।

(4) समिति की गणपूर्ति चार से मिलकर बनेगी किन्तु इसके अधीन रहते हुए समिति किसी रिक्ति पर ध्यान दिए बिना कार्रवाई कर सकेगी ।

(5) समिति अपनी कार्यवाहियों को ऐसी रीति में विनियमित कर सकेगी जैसा वह उपयुक्त समझे किन्तु किसी ऐसे विषय पर जिसमें समिति के मत बराबर-बराबर विभाजित हों, अध्यक्ष या समिति की अध्यक्षता करने वाले व्यक्ति का दूसरा या निर्णायक मत होगा ।

(6) समिति के कृत्य, फल परिरक्षण उद्योग से संबंधित किसी विषय पर खाद्य विभाग, भारत सरकार को सलाह देना होगा ।

(7) केन्द्रीय सरकार, किसी भी समय, यदि वह लोक हित में ऐसा करना समीचीन समझे तो आदेश द्वारा समिति का विघटन कर सकेगी और तत्पश्चात् समिति विघटित हो जाएगी और नामनिर्देशित सभी व्यक्ति उस आदेश की तारीख से उसके सदस्य नहीं रहेंगे :

परन्तु केन्द्रीय सरकार, यथासंभव शीघ्र उपखण्ड 3(1) में उपबन्धित रीति में समिति का पुनर्गठन करने के लिए कदम उठाएगी ।

4. (1) कोई भी व्यक्ति इस आदेश के अधीन प्ररूप "ख" में मंजूर किए गए किसी प्रभावी अनुज्ञप्ति के निबंधनों के अनुसरण के सिवाय विनिर्माण का कारबार नहीं करेगा और न ही वह गैर फल उत्पादों के लेबल पर इस आदेश के अधीन जारी की गई किसी अनुज्ञप्ति की संख्या का उपयोग करेगा ।

(2) कोई अनुज्ञप्ति तब तक खारिज नहीं की जाती है, जब तक उसमें विहित अवधि तक प्रवृत्त रहेगी ।

(3) किसी अनुज्ञप्ति के नवीकरण का कोई आवेदन अनुज्ञापन अधिकारी को अनुज्ञप्ति की विधिमान्यता की अवधि के अवसर से कम से कम एक मास पूर्व प्रस्तुत किया जाएगा ।

(4) यदि अनुज्ञप्ति की विधिमान्यता की अवधि के अवसान से एक मास पूर्व अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन किया जाता है तो अनुज्ञप्ति आवेदन पर आदेश पारित करने तक प्रवृत्त बनी रहेगी ।

5. (1) किसी अनुज्ञप्ति के मंजूर करने के लिए प्रत्येक आवेदन खण्ड 4(1) के अधीन अनुज्ञापन अधिकारी को प्ररूप "क" में दो प्रतियों में किया जाएगा और उसके साथ उतनी राशि की फीस जो अनुज्ञप्ति के प्रत्येक वर्ग के लिए समुचित है, जिसके लिए उपखण्ड 5(2) के उपबन्धों के अधीन ऐसा आवेदन किया जाता है, अदा की जाएगी ।

(2) निम्नलिखित फीस जो उपयुक्त है, उपखण्ड 5(1) के अधीन एक बार या उसके भाग के लिए संदेय होगी, अर्थात् :—

(क)	(i) घरेलू उद्योग प्रवर्ग (क)	20 रु०
	(ii) घरेलू उद्योग प्रवर्ग (ख)	100 रु०
(ख)	कुटीर उद्योग	250 रु०
(ग)	(i) लघु उद्योग प्रवर्ग (क)	400 रु०
	(ii) लघु उद्योग प्रवर्ग (ख)	600 रु०
(घ)	विशाल उद्योग	1500 रु०
(ङ)	रिले बेलर	500 रु०

(2क) ऐसा विनिर्माता जो फल और सब्जी का उत्पादन भिन्न-भिन्न परिसरों में कर रहा है, ऐसे प्रत्येक परिसर की बाबत पृथक्-पृथक् अनुज्ञप्ति लेगा । स्थान के नाम और कारबार के मुख्य कार्यालय की अवस्थिति, के संक्षेपाक्षरों सहित ऐसे उत्पादों के आधानों पर एक सम्मिलित अनुज्ञप्ति संख्या लगी होगी और प्रत्येक ऐसे परिसर की बाबत जारी किए गए क्रम संख्यांक उसके लेबल पर प्रदर्शित होंगे ।

(3) इस खण्ड के अधीन किसी अनुज्ञप्ति के लिए किसी आवेदक द्वारा संदत्त कोई फीस प्रतिदेय नहीं होगी :

परन्तु यह कि जहां उपखण्ड 4(1) के अधीन अनुज्ञप्ति नामंजूर कर दी जाती है या जहां संदत्त अनुज्ञप्ति फीस मंजूर की गई अनुज्ञप्ति की संदेय राशि से अधिक है वहां यथास्थिति, अनुज्ञप्ति फीस, संदत्त अधिक राशि, आवेदक को प्रतिदाय कर दी जाएगी ।

(4) अनुज्ञापन अधिकारी लेखबद्ध किए जाने वाले कारणों से किसी आवेदक को कोई अनुज्ञप्ति मंजूर करने से इंकार कर सकेगा और उसे इस प्रकार पारित आदेश की प्रति यथासंभव शीघ्र देगा ।

6. (1) अनुज्ञापन अधिकारी, विनिर्माता को कारण दर्शित करने का अवसर देने के पश्चात् और उसे तीन मास की सूचना देने के पश्चात् इस आदेश के अधीन उसे मंजूर की गई अनुज्ञप्ति को, अनुज्ञप्ति के निबन्धनों के किसी उल्लंघन या इस आदेश के उपबंधों के उल्लंघन या किसी आदेश, निदेश या इस आदेश के अधीन की गई किसी अपेक्षा का अनुपालन करने में हुई असफलता के कारण अनुज्ञप्ति को रद्द कर सकेगा ।

(2) विनिर्माता उपखण्ड 6(1) के अधीन अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अनुज्ञप्ति रद्द करने के पारित आदेश के विरुद्ध उसके द्वारा प्राप्त आदेश की प्राप्ति के तीस दिन की अवधि के भीतर अपील कर सकेगा और केन्द्रीय सरकार का विनिश्चय अन्तिम होगा ।

7. प्रत्येक विनिर्माता इस आदेश की दूसरी अनुसूची में विहित स्वच्छता अपेक्षाओं और क्वालिटी और संरचना के समुचित मानकों के अनुरूप फल उत्पादों का विनिर्माण करेगा । इस प्रकार विनिर्दिष्ट न किए गए प्रत्येक अन्य फल और सब्जी उत्पाद का निर्माण, अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा इस निमित्त कथित क्वालिटी और संरचना के मानक के अनुसार किया जाएगा ।

8. (1) प्रत्येक विनिर्माता, फल उत्पादों के आधानों
पैक करने, चिह्नांकित करने और लेबल लगाने की बाबत निम्न
लिखित अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा, अर्थात् :—

(क) प्रत्येक आधान पर जिसमें कोई फल उत
पैक किया गया है, अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा समय-स
पर अनुमोदित लेबल लगे होंगे और विभिन्न फल उत्प
के लिए विभिन्न लेबल अनुमोदित किए जा सकेंगे तथा
खाद्यान्नों को पैक करने में कोई विनिर्माता ऐसे ले
का उपयोग करेगा जो तत्समय अनुज्ञापन अधिक
द्वारा अनुमोदित किया गया है ।

(ख) जब किसी फल उत्पाद को पैक करने के लि
किसी बोतल का उपयोग किया जाता है तो उसे इस प्रक
सीलबंद किया जाएगा कि उसे उस पर लगे निर्माता
विशेष चिह्न को नष्ट किए बिना न तोड़ा जा सके जो बो
के ऊपरी सिरे पर या गर्दन पर लगा होगा । विनिम
का अनुज्ञप्ति संख्यांक भी ऐसी बोतल के पार्श्व के ले
पर स्पष्ट रूप से प्रदर्शित होगा ।

(ग) जब किसी टिन, बैरल या अन्य आधान
किसी फल उत्पाद की पैकिंग के लिए उपयोग किया ज
है तब विनिर्माता का अनुज्ञप्ति संख्यांक या तो ऐसे टिन
पास लेबल पर स्पष्ट रूप से प्रदर्शित किया जाएगा या
पर स्पष्ट रूप से समुद्भूत किया जाएगा ।

(घ) प्रत्येक ऐसे आधान पर जिसमें किसी
उत्पाद को पैक किया गया है, ऐसे फल उ
के विनिर्माता के लाट और तारीख को उपद
करते हुए एक संहिता संख्या विनिर्दिष्ट होगी । सं
संख्या पठनीय होगी और अंग्रेजी या हिन्दी के संख्यांक
वर्णमाला या दोनों में होगी । कोई अनुज्ञप्ति जारी किए
से पूर्व किसी विनिर्माता द्वारा एक संहिता संख्या का उप
किया जाएगा और उसे अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास र
स्टर किया जाएगा तथा उसमें अनुज्ञापन अधिकारी की
मंजूरी के सिवाय कोई परिवर्तन नहीं किया जाएगा

(ङ) लेबलों पर कोई विवरण, दावा, डिजाइन
आकृति नहीं होगी जो ऐसे फल उत्पाद के संबंध में जो
में या मात्रा के संबंध में अथवा पोषण मूल्य या उक्त
उत्पादों के मूल स्थान के संबंध में विशिष्ट मिथ्या
भ्रामक जानकारी देने वाले हों ।

(च) किसी विनिर्माता द्वारा पैक किए गए
उत्पाद या तो उसके स्वयं के द्वारा निर्मित होंगे या
द्वारा किसी अन्य अनुज्ञप्ति प्राप्त निर्माता द्वारा विनि
होंगे ।

(2) उपखण्ड 8(1) में अन्तर्विष्ट उपबन्धों की व्याप
पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना अनुज्ञापन अधिकारी राजपत्र
प्रकाशित आदेश द्वारा पैकिंग, चिह्नांकन और आधानों पर
लगाने की बाबत अपेक्षाओं को विहित कर सकेगा जो किसी
र्माता द्वारा भारत में ऐसे फल उत्पादों की किस्म या वर्ग
अथवा इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी व्यक्ति

ऐसे आदेश के उपबन्धों का अनुपालन करते हुए विनिर्मित किए गए हों ।

9. प्रत्येक विनिर्माता पूर्व अवधि के दौरान उसके द्वारा विनिर्मित, विक्रय किए गए या निर्यात किए गए फल उत्पादों के प्रत्येक वर्ग की बाबत अनुज्ञापन अधिकारी को प्रत्येक वर्ष की 31 जनवरी को प्ररूप "ग" में दो प्रतियों में एक विवरणी प्रस्तुत करेगा ।

9क. प्रत्येक विनिर्माता जो उत्पाद-शुल्क का संदाय नहीं कर रहा है, विभिन्न कच्ची सामग्रियों की प्राप्ति की बाबत फल और सब्जी उत्पादों के विनिर्माण में तथा प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के व्यवन में उपभोग की गई हैं, प्ररूप "घ" और प्ररूप "ङ" में अद्यतन लेखा बनाए रखेगा ।

10. कोई भी व्यक्ति, किसी ऐसे फल उत्पाद को जो दूसरी अनुसूची में विनिर्दिष्ट क्वालिटी मानक और संरचना के अनुरूप न हो या जो इस आदेश में अधिकथित रीति में चिह्नित या लेबल न किया गया हो, विक्रय या प्रेषण या परिदान के लिए किसी अभिकर्ता या दलाल को विक्रय या प्रदर्शित नहीं करेगा :

परन्तु यह पैकिंग, चिह्नांकन और लेबल लगाने की बाबत खण्ड 8 के उपबन्ध, देश के बाहर से निर्यात किए गए उत्पादों को लागू नहीं होंगे ।

11. (1) किसी ऐसे पेय को, जिसमें उसकी संरचना में फलों का रस कम से कम पच्चीस प्रतिशत नहीं है, किसी फल, सिरप, फल के रस, स्क्वैश या कार्डियल अथवा क्रश के रूप में वर्णित नहीं किया जाएगा और उसे संश्लिष्ट सिरप के रूप में वर्णित किया जाएगा ।

(2) संश्लिष्ट सिरका, पेय, सिरप, शरबत और फल और सब्जियों से सहयोजित अन्य उत्पादों के लेबल पर स्पष्ट रूप से और सहजदृश्य स्थान पर संश्लिष्ट चिह्नित किया जाएगा । "संश्लिष्ट" शब्द का जहां भी प्रयोग किया जाता है, स्पष्ट अक्षरों में होगा और उसके अक्षरों का आकार और रंग वही होगा जो उसके उत्पाद के नाम के लिए प्रयोग किया गया है तथा इसके ठीक पश्चात् उसका नाम होगा । किसी ऐसे उत्पाद के आधान पर कोई ऐसी वस्तु मुद्रित नहीं होगी या उस पर लेबल नहीं लगा होगा जो उपभोक्ता को यह याद दिलाए कि यह एक फल उत्पाद है न ही "फल" शब्द को किसी ऐसे उत्पाद का वर्णन करने के लिए उपयोग किया जाएगा और न ही ऐसे लेबल पर इसे बेचा जाएगा जिस पर किसी फल का कोई चित्र बना हो ।

(3) फलों का रस या फलों की लुगदी अथवा फलों के रस अथवा फलों की लुगदी के दस प्रतिशत से अन्यून वाला मधुरित वातित जल पर स्पष्ट रूप से और लेबल के सहजदृश्य स्थान पर इस भाग का कि इसमें कोई फल रस या फल की लुगदी नहीं है, चिह्नित होगा । उस दशा में भी जहां कृत्रिम सुरुचिक का प्रयोग किया गया है, कृत्रिम रूप से सुरुचिक शब्द को भी जोड़ा जाएगा । किसी भी माध्यम से मधुरित वातित जल के लिए किया गया कोई प्रचार या विज्ञापन इस तथ्य को सहजदृश्य रूप से स्पष्ट और प्रदर्शित करेगा कि इस उत्पादों में कोई फल रस या फल लुगदी नहीं है ।

12. प्रत्येक ऐसा विनिर्माता जिसको इस आदेश के किसी उपबंध के अनुसरण में कोई निदेश या आदेश दिया गया है, ऐसे निदेश या आदेश का पालन करने के लिए आबद्ध होगा और ऐसे निदेश या आदेश का अनुपालन करने में विनिर्माता की ओर से किसी असफलता को इस आदेश के उपबन्धों का उल्लंघन समझा जाएगा ।

13. अनुज्ञापन अधिकारी या उसकी ओर से इस निमित्त प्राधिकृत कोई अधिकारी इस आदेश के अनुपालन को सुनिश्चित करने के विचार से—

(क) किसी व्यक्ति से विनिर्माण और उसके द्वारा निर्मित किसी फल उत्पाद के व्ययन की बाबत उसके कब्जे में कोई सूचना को देने की अपेक्षा कर सकेगा;

(ख) स्वयं का इस बात से समाधान करने के लिए कि इस आदेश की अपेक्षाओं का अनुपालन किया जा रहा है, किसी भी समय किसी अनुज्ञप्तिधारी या विनिर्माता के परिसरों में प्रवेश कर सकेगा और निरीक्षण कर सकेगा ; और

(i) कोई समुचित रसीद देने पर, इस आदेश के उपबन्धों के अनुसरण से भिन्न, विनिर्मित, चिह्नांकित, पैक किए गए या लेबल लगाए गए या इस आदेश के उपबन्धों के उल्लंघन, आशंकित, विनिर्मित, चिह्नांकित, पैक किए गए या लेबल लगाए गए किन्हीं फल उत्पादों को कब्जे में ले सकेगा या रोक सकेगा;

(ii) समुचित रसीद देने पर, ऐसे फल उत्पादों के जिनकी बाबत विश्वास करने का यह कारण है कि उनके संबंध में आदेश का उल्लंघन हुआ है, कच्ची सामग्री, दस्तावेज, लेखा बहियां या अन्य सुसंगत साक्ष्य कब्जे में ले सकेगा या रोक सकेगा;

(iii) इस प्रकार कब्जे में लिए गए या रोके गए सभी फल उत्पादों या कच्ची सामग्रियों को ऐसी रीति में वहन कर सकेगा जैसा वह उचित समझे ;

(ग) फल उत्पादों के विनिर्माण और व्ययन से संबंधित किसी अनुज्ञप्तिधारी को किसी पुस्तिका या अन्य दस्तावेजों का निरीक्षण कर सकेगा;

(घ) संदाय करने पर, विक्रय के लिए आशयित या प्रदर्शित अथवा विक्रीत या किसी व्यौहारी अभिकर्ता या दलाल को विक्रय के प्रयोजन के लिए प्रेषणाधीन या परिदान के लिए संग्रहण कर सकेगा और ऐसे नमूनों को अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा इस प्रयोजन के लिए नामित प्रयोगशाला में विश्लेषण कराएगा;

(ङ) विनिर्माता के अनुज्ञप्तिधारी से, कोई समुचित रसीद देकर निःशुल्क फल उत्पादों के नमूने या कोई रसायन, रंजक अथवा कोई अन्य संघटक जो ऐसे फल उत्पादों की विनिर्मिति में उपयोग किया जाता है, ऐसे अनुज्ञप्तिधारी या विनिर्माता के परिसरों से संग्रह कर सकेगा जिसकी बाबत

उसका यह विश्वास करने का कारण है कि आदेश का उल्लंघन हुआ है;

(च) किन्हीं फल उत्पादों के विक्रय या विनिर्माण को किसी लिखित आदेश द्वारा प्रतिषिद्ध कर सकेगा जिसकी बाबत उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि व्यौहारी की ओर से और साथ ही विनिर्माता की ओर से इस आदेश का उल्लंघन हुआ है ।

14. कोई भी व्यक्ति किसी जानकारी को देने से इंकार नहीं करेगा जिसको देने के लिए वह विधिक रूप से आबद्ध है और जिसकी उससे, इस आदेश के उपबन्धों के अधीन विधिक रूप से मांग की जाती है अथवा इस आदेश के उपबन्धों से बचने के विचार से किसी पुस्तक या अन्य दस्तावेज को रद्द, नष्ट, विकृत या विरूपित नहीं करेगा ।

15. इस आदेश के किसी उपबन्ध के उल्लंघन के लिए, अनुज्ञापन अधिकारी की पूर्व मंजूरी के बिना कोई अभियोजन संस्थित नहीं किया जाएगा ।

16. इस आदेश की कोई बात किसी ऐसे सिरप को लागू हुई नहीं समझी जाएगी,—

(i) (क) जिसमें औषधीय उपयोग के लिए फलों का रस है;

(ख) जिसे एलोपैथिक, आयुर्वेदिक, यूनानी या किसी अन्य पद्धति या औषधि के अनुसरण में तैयार किया गया है; और

(ग) जिसका ऐसे लेबल लगी बोतल में, जिस पर "केवल औषधीय उपयोग के लिए" शब्द लिखे हों, विक्रय किया जाता है और जिस पर फलों का कोई चित्र प्रदर्शित न हो;

(ii) किसी एक अवधि के दौरान एक हजार किलोग्राम से अनधिक मात्रा में किसी गैर नगरपालिका क्षेत्र में विनिर्मित कोई फल उत्पाद;

(iii) किसी संस्था, महाविद्यालय और प्रशिक्षण केन्द्र द्वारा प्रदर्शन और प्रशिक्षण के प्रयोजन के लिए और न कि वाणिज्यिक आधार पर विक्रय के लिए उत्पादित कोई फल उत्पाद;

(iv) किसी विद्युत शक्ति के बिना विनिर्मित कोई वातित पेय ।

पहली अनुसूची

प्ररूप 'क'

[खण्ड 5(1) देखिए]

फल उत्पाद आदेश, 1955 के अधीन अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन

1. आवेदक का नाम और पता———

(1क) प्रबन्ध निदेशक, निदेशकों, स्वामियों, भागिदा आदि के नाम ———

2. कारखाने/फर्म का पता

(2क) तैयार उत्पादों के गोदामों/भण्डारों का पता—

3. उन फल उत्पादों का वर्णन जिनका आवेदक विनिर्मा करना चाहता है । उन पर पुनः लेबल लगाना चाहता है ।

4. अवधि जिसके लिए अनुज्ञप्ति अपेक्षित है ।

5. कारखाने का प्लान और उपस्करों की सूची ।

6. (क) क्या फल के उत्पादों के विनिर्माण में विद्युत शक्ति का उपयोग किया जाता है ?

(ख) प्रति आठ घंटे की पारी की प्रतिस्थापित क्षमता ।

7. पूर्व वर्ष के दौरान संदत्त अनुज्ञप्ति फीस ।

8. पूर्व वर्ष के दौरान विनिर्मित/पुनः लेबल लगाए गए फल उत्पादों की कुल कीमत ।

9. मैं/हम फल उत्पाद आदेश, 1955 के उपबन्धों का अनुपालन करने का वचन देता हूं/देते हैं ।

10. मैंने/हमने फल उत्पाद आदेश, 1955 के उपबन्धों के अनुसार संदेय अनुज्ञप्ति फीस के संबंध में———— रु० की राशि भेज दी है ।

आवेदक(कों) के हस्ताक्षर

†जो लागू न हों, उसे काट दें ।

प्ररूप 'ख'

(खण्ड 4 देखिए)

भारत सरकार

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय

(संप्रतीक)

फल उत्पाद आदेश, 1955 के अधीन अनुज्ञप्ति

अनुज्ञप्ति सं० फ०उ०आ०————

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता ।

2. विनिर्माण/पुनः लेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता ।†

3. परिसरों में परिवर्तन, यदि कोई हों ।

फल उत्पाद आदेश, 1955 के उपबन्धों के अधीन अनुज्ञप्ति मंजूर की गई है और उनके अधीन है जिनमें से सबका अनुज्ञप्तिधारी द्वारा अनुपालन किया जाना चाहिए ।

अनुज्ञप्ति अधिकारी
निदेशक (फल और सब्जी परिरक्षण)
खाद्य विभाग

स्थान :
तारीख :

विधिमान्यकरण और नवीकरण

विधिमान्यता की अवधि	फल उत्पादों की गई जो निम्नलिखित के लिए प्राधिकृत हैं		अनुज्ञप्ति का प्रभार	संदत्त अनुज्ञप्ति फीस	अनुज्ञापन अधिकारी के हस्ताक्षर
	विनिर्माण	पुनः लेबल लगाना			

प्ररूप 'ग'

[खण्ड 9 देखिए]

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता

2. फल उत्पादों के विनिर्माण के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता

3. फल उत्पाद आदेश अनुज्ञप्ति सं०

अवधि के दौरान किलोग्राम में विनिर्मित फल और सब्जी उत्पादों की मात्रा और उनका विक्रय मूल्य वर्णित करने वाला विवरण

क्रम संख्या	फल उत्पाद का नाम	बिक्री या बोतल का आकार	मात्रा किलोग्राम में	प्रति किलोग्राम या पैकिंग का प्रति यूनिट विक्रय मूल्य		
1	2	3	4	5		
कीमत	निर्यात की गई मात्रा (किलोग्राम में)	देश या निर्यात पत्तन का नाम	पैकिंग की प्रति किलोग्राम या प्रति यूनिट दर सी० आई०एफ०/एफ०ओ०बी०	कीमत	टिप्पणियां	
6	7	8	9	10	11	

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा उपर्युक्त सारणी के प्ररूप में विवरण के लिए एक रजिस्टर बनाए रखा जाएगा ।

प्ररूप 'ग1'

[खण्ड 9 देखिए]

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता

2. फल उत्पादों के विनिर्माण के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता

3. फल उत्पाद आदेश अनुज्ञप्ति सं०

अवधि के दौरान किलोग्राम में विनिर्मित फल और सब्जी उत्पादों की मात्रा और उनका विक्रय मूल्य दर्शित करने वाला विवरण

क्रम संख्या	विनिर्माता का नाम	फल उत्पाद का नाम	पैक का आकार	मात्रा किलोग्राम में (पुनः लेबल लगाए गए)	मात्रा किलोग्राम में (विक्रय किया गया)	
1	2	3	4	5	6	
पैकिंग का प्रति यूनिट मूल्य	कीमत	निर्यात की गई मात्रा (किलोग्राम में)	देश या निर्यात पत्तन का नाम	पैकिंग की प्रति किलोग्राम या प्रति यूनिट दर सी०आई०एफ०/एफ०ओ०बी०	कीमत	टिप्पणियां
7	8	9	10	11	12	13

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्ररूप 'घ'

(खण्ड 9क देखिए)

दैनिक उत्पादन रजिस्टर

(उत्पादों के विभिन्न प्रवर्गों के लिए पृथक् पृष्ठ आवंटित किया जाएगा)

क्रम सं०	तारीख	विनिर्मित उत्पादों का नाम	आवश्यक कच्ची सामग्री/उपयोग किए गए फल/सब्जी			
			फल/सब्जी का नाम	ली गई मात्रा (किलोग्राम में)	तैयार सामग्री (किलोग्राम में)	किलोग्राम में
1	2	3	4	5	6	7

उपयुक्त की गई अन्य सामग्री, जैसे खाद्यिक अम्ल, पैक्टीन	विनिर्मित उत्पादों की मात्रा			प्रतिनिर्देश स्टाक रजिस्टर		टिप्पणियां
	पैक का साइज	यूनिट की सं०	किलोग्राम	तारीख	प्रविष्टि	
8	9	10	11	12	13	14

प्ररूप 'ङ'

(खण्ड 9क देखिए)

स्टाक रजिस्टर

(फल उत्पादों के विभिन्न मदों के लिए पृथक् पृष्ठ आवंटित किया जाएगा)

तारीख	हस्तगत स्टाक (किलोग्राम में)	प्राप्तियां			कुल स्टाक (किलोग्राम)
		प्राप्ति की विशिष्टियां (उत्पादन रजिस्टर का प्रतिनिर्देश)		प्राप्त स्टाक	
		तारीख	प्रविष्टि	(किलोग्राम)	
1	2	3	4	5	6

निपटान			
निपटान किया गया स्टाक (किलोग्राम)	निपटान की विशिष्टियां (बीजक/नकद मेमो सं० और तारीख)	बकाया किलोग्राम	टिप्पणियां
7	8	9	10

दूसरी अनुसूची

(खण्ड 7 और खण्ड 10 देखिए)

भाग 1(क)

फल उत्पादों का विनिर्माण करने वाले किसी कारखाने की स्वच्छता अपेक्षाएं

स्थान, जहां फल उत्पादों का विनिर्माण किया जाता है (जिसे इसमें इसके पश्चात् कारखाना कहा गया है) निम्नलिखित अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा और अनुज्ञापन अधिकारी की राय में उस/उन मद/मदों का विनिर्माण करने के लिए जिसके लिए विनिर्माणकर्ता को अनुज्ञप्ति मंजूर की गई है, उपयुक्त होगा।

1. परिसर स्वच्छ, पर्याप्त रूप से प्रकाशित और निर्वातित होंगे तथा उनकी सफाई की जाएगी, यदि अपेक्षित हो, उन पर सफेदी या उन पर रंग या पेंट किया जाएगा अथवा उन्हें विसंक्रमित या विरंजित किया जाएगा।

2. खिड़की, दरवाजे और अन्य बाहर को खुलने वाले स्थान जिन पर पर्दे लगे होंगे, मक्खी रोधी होंगे। दरवाजों पर स्प्रिंग लगे होंगे जिससे कि वे स्वतः बन्द हो सकें।

3. फल उत्पादों के विनिर्माण के लिए अनुमोदित उपस्कर और विनिर्माणकारी परिसर का, नीचे दी गई शर्तों के सिवाय,

फल उत्पादकों के विनिर्माण के विरुद्ध अन्य उत्पादों का विनिर्माण करने के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा :

यदि अनुज्ञप्त परिसर का फल उत्पादों और मछली, मांस और अंडों के उत्पादों के विनिर्माण के लिए उपयोग किया जाता है तो मछली, मांस या अंडों के उत्पादों के विनिर्माण से फल उत्पादों में परिवर्तन करने के बीच कम से कम एक मास का अन्तर होगा ।

स्पष्टीकरण—मछली, मांस और अंडों के उत्पाद से फल उत्पादों में परिवर्तन करने की प्रस्तावित तारीख की संबंधित प्रादेशिक अधिकारी को लिखित में सूचना दी जाएगी और बाहर के कारखानों की दशा में यह सूचना रजिस्ट्रीकृत पत्र द्वारा दी जानी होगी ।

4. परिसर स्वच्छ स्थान पर अवस्थित होंगे और आस-पास होने वाली गन्दगी से मुक्त होंगे ।

5. सभी यार्ड, अतिथि गृह, भण्डार और परिसर के सभी पहुंच स्थान साफ और स्वच्छता से रखे जाएंगे ।

6. प्राधिकृत परिसरों का सन्निर्माण इस प्रकार किया जाएगा या उन्हें इस प्रकार बनाए रखा जाएगा कि उनमें उत्पादन स्वच्छतापूर्ण ढंग से हो सके और उत्पादों को तैयार करने या पैक करने के संबंध में सभी प्रक्रियाएं सावधानी से समय-समय पर संशोधित और प्रवर्तित कारखाना अधिनियम, 1934 में अधिकथित स्वच्छता शर्तों का कड़ाई से पालन किया जाए ।

7. जिन उपस्कर और मशीनरी को लगाया जाता है वे ऐसे डिजाइन की होंगी कि उनको आसानी से साफ किया जा सके । पात्रों, मेज, मशीनरी के कार्यकारी भागों आदि की सफाई के लिए पर्याप्त व्यवस्था की जाएगी ।

8. कोई भी ऐसा बर्तन, आधान या अन्य उपकरण जिसके उपयोग करने से उसमें ऐसा धात्विक संदूषण होने की संभावना है जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर है (फल से रस तैयार करने, उसकी पैकिंग और भण्डारण के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा तांबे या पीतल के बर्तन हमेशा बंद रखे । कोई भी लोह या गाल्वेनीकृत लोह फल उत्पादों के संपर्क में नहीं आएगा) ।

9. विनिर्माण के लिए उपयोग किया जाने वाला जल सुपेय होगा और यदि अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अपेक्षित हो तो उसकी किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला द्वारा रासायनिक और जीवाणविक रूप से जांच कराई जाएगी । विनिर्माता इस प्रकार के विश्लेषण पर होने वाली लागत को वहन करेगा ।

10. निकासी प्रणाली पर्याप्त होगी और अपशिष्ट व्ययन के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी ।

11. जहां पांच या पांच से अधिक स्त्री या पुरुष कर्मचारी नियोजित किए जाते हैं वहां स्त्री और पुरुष के लिए पर्याप्त संख्या में निम्न प्रकार से शौचालयों की व्यवस्था की जाएगी :

कर्मचारियों की संख्या	शौचालयों की संख्या	मूत्रालयों की संख्या
25 तक	1	1
25 से 49 तक . . .	2	2
50 से 100 तक . . .	3	3
100 से अधिक . . .	5	5

12. जहां खाना बनाया जाता है या आग जलाई जाती है वहां धुएं और कालिख को निकालने की समुचित व्यवस्था की जाएगी ।

13. रोग संचार या सांसर्गिक बीमारी से पीड़ित किसी व्यक्ति को कारखाने में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा । फल उत्पादों के विनिर्माण में लगे सभी कर्मकारों की एक वर्ष में एक बार चिकित्सीय रूप से जांच कराई जाएगी जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि वे रोग संचार, सांसर्गिक बीमारी और अन्य बीमारियों से मुक्त हैं । किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा हस्ताक्षरित इस जांच का अभिलेख निरीक्षण के लिए रखा जाएगा ।

फल उत्पादों के विनिर्माण में लगे कर्मकारों का आंत्र समूह की बीमारियों के लिए और चेचक के लिए वर्ष में एक बार टीकाकरण किया जाएगा और उसका प्रमाणपत्र निरीक्षण के लिए रखा जाएगा ।

महामारी की दशा में सभी कर्मकारों का आवश्यकता पर टीकाकरण किया जाएगा ।

14. प्रसंस्करण और निर्मिति में कार्य कर रहे सभी कर्मकारों को समुचित एप्रेन और सिर के पहनावे उपलब्ध कराए जाएंगे जो स्वच्छ होंगे । प्रबंध तंत्र यह भी देखेगा कि सभी कर्मकार साफ, स्वच्छ और चुस्त हैं ।

भाग 1 (ख)

कारखानों को निम्नलिखित रूप में प्रवर्गीकृत किया जाएगा :

(क) प्रतिदिन फल उत्पादों को दो मीट्रिक टनों से अधिक की या 250 मीट्रिक टन से अधिक की वार्षिक उत्पादन वाले बड़े कारखाने ।

(ख) प्रतिदिन फल उत्पादन के दो मीट्रिक टन तक या पचास मीट्रिक टन से अधिक के वार्षिक उत्पादन वाले और 250 टन से अनधिक की उत्पादन की क्षमता वाले लघु कारखाने ।

(ग) दस टन से अधिक किंतु पचास टन से अन्यून की फल उत्पादन के वार्षिक उत्पादन वाले कुटीर उद्योग ।

(घ) दस मीट्रिक टन से अनधिक के विक्रयार्थ सब्जियों के सिवाय फल उत्पादों के कुल वार्षिकी उत्पादन वाले गृह कारखाने ।

गृह कारखाने और लघु कारखाने आगे प्रवर्ग (क) और प्रवर्ग (ख) के रूप में निम्न प्रकार से समूहीकृत किए जाएंगे :

गृह कारखाने—प्रवर्ग (क)—इस आदेश के अधीन अनुज्ञप्त फर्मों को विक्रय के लिए आम पापड़ के विनिर्माण के लिए कच्चे आमों को छीलने, काटने और लाने के लिए ग्रामीण क्षेत्रों में प्रवर्तनशील प्राथमिक प्रसंस्करण एकक का वार्षिक उत्पादन पांच टन से अधिक नहीं होगा ।

गृह कारखाने—प्रवर्ग (क)—दस टन से अनधिक डिब्बा बंद सब्जियों के सिवाय फल उत्पादों के कुल वार्षिक उत्पादन के कारखाने ।

लघु कारखाने—प्रवर्ग (ख)—फल उत्पादों के विनिर्माण के लिए अनुज्ञप्त ऐसे कारखाने जिनकी क्षमता प्रतिदिन एक टन से अनधिक है और वार्षिक उत्पादन पचास टन से लेकर 100 टन तक है ।

लघु कारखाने—प्रवर्ग (ख)—फल उत्पादों के विनिर्माण के लिए अनुज्ञप्त ऐसे कारखानें जिनकी प्रतिस्थापित दैनिक क्षमता दो टन से अनधिक है और उनका वार्षिक उत्पादन 100 टन से लेकर 250 टन तक है ।

ऊपर उल्लिखित प्रवर्गों के अधीन अनुज्ञप्ति निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेंगी :

जल

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी प्रतिदिन एक किलोलीटर सुपेय जल की व्यवस्था करेगा और उत्पादन के अनुसार उसकी उपलब्धता बढ़ाई जाएगी । प्रसंस्करण हाल में जल के निर्बंध बहाव का प्रदाय उपलब्ध कराया जाएगा ।

भंडारण स्थान अपेक्षाएं

ताजे फल, सब्जियां, तैयार उत्पादों और अन्य कच्ची सामग्री के भंडारण के लिए पर्याप्त स्थान उपलब्ध कराया जाएगा ।

भंडारण और कार्यस्थल से भिन्न निर्माण परिसरों का न्यूनतम क्षेत्र

(1) गृह उद्योग

(i) प्रवर्ग (क)

(क) 5 कर्मकारों से अनधिक या एक — 10 वर्ग मीटर

(ख) 6 से 10 कर्मकारों तक या एकक — 20 वर्ग मीटर

(ii) प्रवर्ग (ख) — 25 वर्ग मीटर

(2) कुटीर उद्योग — 50 वर्ग मीटर

(3) लघु उद्योग

(i) प्रवर्ग (क) — 100 वर्ग मीटर

(ii) प्रवर्ग (ख) — 150 वर्ग मीटर

(4) बड़े उद्योग — 300 वर्ग मीटर

(मशीनरी के अधिभाग वाला क्षेत्र निर्माणकारी क्षेत्र पचास प्रतिशत से अधिक नहीं होगा)

तकनीकी कर्मचारीवृन्द और प्रयोगशाला उपस्कर

बड़े उद्योग

फल उत्पादों के विनिर्माण का एक रासायनज्ञ द्वारा पर्यवेक्षण किया जाएगा जिसके पास निम्नलिखित अर्हताएं होंगी :

(क) खाद्य प्रौद्योगिकी या रासायनिक इंजीनियरी सहित बी० एस० सी० (तकनीकी) और किसी परिरक्षण कारखाने में कम से कम एक वर्ष का अनुभव ।

(ख) किसी मान्यताप्राप्त संस्था से फल प्रौद्योगिकी में स्नातकोत्तर डिप्लोमा या कलामेसरी पोलीटैक्नीकी या केरल सरकार के पोलीटैक्नीक से फल परिरक्षण में डिप्लोमा सहित बी० एस० सी० ।

(ग) बी०एस०सी० जिसमें रासायन या कृषि किसी एक विषय के रूप में हो रहा हो और किसी फल और सब्जी परिरक्षण कारखाने में तीन वर्ष का व्यावहारिक अनुभव ।

कारखाना सुसज्जित होगा जिसमें उस आदेश की दूसरी अनुसूची के अधीन अधिकथित विनिर्देशों के अनुसरण में फल उत्पादों के विश्लेषण के लिए पर्याप्त सुविधाओं सहित 20 वर्ग मीटर तक क्षेत्र होगा ।

लघु उद्योग

(क) बी० एस० सी०, जिसमें रसायन या कृषि एक विषय के रूप में रहा हो ।

(ख) फल परिरक्षण में कोई डिप्लोमा या प्रमाण-पत्र अथवा कम से कम तीन मास की अवधि का कोई प्रमाण-पत्र ।

मशीनरी और उपस्कर के संबंध में न्यूनतम अपेक्षाएं

क्रम सं०	संक्रिया	कुटीर और लघु उद्योग	बड़े उद्योग
1. (क)	कच्ची सामग्री की धुलाई	सीमेंट और एल्युमीनियम के धातु के दो आयताकार टैंक जिसकी परेंच पेंदी हो । विमाएं : 1×0.75×0.75 सी०	सीमेंट या एल्युमीनियम धातु तीन या तीन से अधिक आयताकार टैंक जिसकी परेंच पेंदी हो । विमाएं : 1×0.75×0.75 मीटर या एक धावित्र मशीन ।

क्रम सं0	संक्रिया	कुटीर और लघु उद्योग	बड़े उद्योग
	(ख) बोतल की धुलाई	1. बोतल, धुलाई मशीन	1. बोतल, धुलाई मशीन
		2. बोतल रखने के लिए रैक	2. बोतलों को रखने और ले जाने के लिए ट्रालियां ।
2.	फल और सब्जियों की निर्मिति	1. एल्युमीनियम या जंगरोधी इस्पात या असंक्षारक सामग्री के ऊपरी हिस्से वाली 5 वर्ग मीटर क्षेत्र की मेज	1. एल्युमीनियम या जंगरोधी इस्पात या असंक्षारक सामग्री के ऊपरी हिस्से वाली 10 वर्ग मीटर क्षेत्र की मेज, पर्याप्त सफाई पेटी ।
		2. जंगरोधी इस्पात के छीलने, काटने, कतरने और कोंड के लिए चाकू	2. जंगरोधी इस्पात के कोंड, पतला कर काटने के चाकू और काटने की मशीन/उपस्कर ।
		3. संसाधन और निस्तारण के लिए प्रयोग किए जाने वाले लकड़ी के वाट या सीमेंट के टैंक जो समुचित रूप से ढके हुए होने चाहिएं ।	3. संसाधन और निस्तारण के लिए लकड़ी के वाट या सीमेंट के टैंक, समुचित ढक्कनों सहित ।
		4. एल्युमीनियम या जंगरोधी इस्पात के 12 से अन्यून टैंक ।	4. एल्युमीनियम या जंगरोधी इस्पात के पचास से अन्यून टैंक ।
3.	रस की लुगदी बनाना और उसका मिश्रण तैयार करना	1. रस निष्कर्षक या बास्केट/प्रेस अथवा रोलिंग उपस्कर	1. विद्युत चालक निष्कर्षक या हाइड्रोलिक प्रेस
		2. जंगरोधी इस्पात या एल्युमीनियम की छलनी	2. लुगदी तैयार करने की मशीन
		3. 100 लीटर से अन्यून क्षमता का एल्युमीनियम या जंगरोधी इस्पात का ड्रम	3. असंक्षारक जंगरोधी टैंक जिनकी कुल क्षमता 500 लीटर से अन्यून हो ।
		4. जंगरोधी इस्पात या एल्युमीनियम की बाल्टियां	
		5. टमाटर उत्पादों और आम की लुगदी के लिए लुगदी कारित्र ।	
4.	धूमन	1. वाष्प जैकेट कढ़ा या गैस कुण्डिका सहित चॉपर	1. बॉयलर
		1. (क) कच्चे कोयले या किसी ईंधन वाला कोयला जिसमें धुआं निकलने की समुचित व्यवस्था हो ।	
		2. थर्मामीटर और हाइड्रोमीटर	2. वाष्प जैकेट कैटल
		3. रफैक्ट्रोमीटर	3. थर्मामीटर
			4. परिरक्षकों के लिए सुगाही सुला
			5. रिफ्रैक्ट्रोमीटर
			6. निर्वात विरचे लिए प्रतिरोधक
5.	भरना और सील लगाना	1. बोतल भरने की मशीन	1. बोतल भरने की मशीन
		2. बोतल पर सील लगाने की मशीन	2. बोतल पर सील लगाने की मशीन
		3. क्राउन कार्क लगाने की मशीन	3. भारी कार्य की कार्क लगाने की मशीन
		4. भार तोलक	4. तोलने की मशीन

क्रम सं०	संक्रिया	कुटीर और लघु उद्योग	बड़े उद्योग
6.	डिब्बा-बंद और बोतल के लिए निर्वात सील लगाने और प्रसंस्करण	1. निर्वात के लिए पैटो सहित टैंक 2. अर्ध स्वचालित दोहरा सीमर 3. कुकिंग टैंक 4. प्रतिप्रभार न्यूनतम 100 2.1/2 डिब्बों की भभका क्षमता 5. वाब का परीक्षण किया जा सकता है	1. निर्वात तोख्त 2. अर्धस्वचालित दोहरा सी 3. कुकिंग टैंक (पर्याप्त क्षमत 4. प्रति प्रभार 2502.1 डिब्बों की भभका क्षमता 5. वाब का परीक्षण किया सकता है

भाग 2

फल रस, लुगदी सान्द्रण, स्क्वेश कोर्डियल, क्रश, फल सीरप, नेक्टर, फल रस या लुगदी और परोसने के लिए तैयार पेयों वाला वातित जल

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण: अंतिम उत्पाद में कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	विशेष लक्षण: अंतिम उत्पाद में फल रस की न्यूनतम प्रतिशतता	साधारण लक्षण
फल सीरप	कोई समुचित प्रकार या किस्म	65	25	फल रस आसित द्रव उत्पाद होगा जो फलों से तैयार किया हुआ होगा और जिसमें लुगदी या अन्य कोषकीय भाग होंगे जो फलों के प्राकृतिक भाग हैं । सान्द्रण, स्क्वेश और
क्रश	यथोक्त	55	25	क्रश में फल की लुगदी होगी । कोर्डियल प्रभा
स्क्वेश	यथोक्त	40	25	फल रस में शक्कर मिलाकर तैयार किया गया साफ अंतिम उत्पाद होगा जो लुगदी और
कोर्डियल	यथोक्त	30	25	अन्य कोषकीय पदार्थ का भाग होगा । केवल वह पदार्थ जो फल रस या लुगदी में मिलाया
अमधुरित रस	यथोक्त	प्राकृतिक	100	जा सकेगा केवल जल, छिलकों का रस, फल की गंध और सुगंध होगी साधारण नमक, शक्कर, परिशोधित और/या द्रव ग्लूकोज, एस्कोर्बिक अम्ल सौट्रिक अम्ल अनुज्ञात रंग और परिरक्षक । तैयार उत्पाद में अम्लता, शुद्ध नींबू रस या लुगदी में 4 प्रतिशत से कम नहीं होगी और शुद्ध नींबू
मधुरित रस	यथोक्त	10	85	रस की दशा में 5 प्रतिशत से कम नहीं होगी किन्तु अन्य रस, क्रश, स्क्वेश, सीरप अम्लीय सौट्रिक अम्ल के रूप में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा ।
परोसने के लिए तैयार फल पेय जिसमें फल रस या लुगदी या पाचक जल सम्मिलित है	यथोक्त	10	10	डिब्बा बंद लुगदी या रस में अनुद्र तल पर कोई सकारात्मक दाब दर्शित नहीं करेगा । डिब्बा बंद या बोतल में लुगदी या रस कोई, जब उसको 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर एक सप्ताह के लिए ऊष्मायित किया जाता है कोई जीवाणु उत्पत्ति के लक्षण दर्शित नहीं करेगा । डिब्बा बंद लुगदी या रस में कोई परिरक्षक नहीं होगा ।

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण		साधारण लक्षण
		अंतिम उत्पाद में कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में फल रस की न्यूनतम प्रतिशतता	
आम नैक्टर	कोई समुचित प्रकार और किस्म	15	20	तैयार उत्पादन में एक अच्छा सुरुचिक होगा और वह किसी आक्षेपित दोष और सुरुचिक से मुक्त होगा वह अच्छी क्वालिटी का होगा और इसमें कोई किण्वन के लक्षण नहीं होंगे। परीक्षण के लिए तैयार पेय कार्बोनेटिड होगा। जब उसे हिमशीतित किया जाता है तो वह उत्पाद सादर स्क्वैश या कार्डियल के रूप में वर्णित किया जा सकेगा जो उसके फल के नाम जैसे आरेंज स्क्वैश और उसी प्रकार के नामों से ज्ञात होगा।
फल रस सान्द्र	यथोक्त	32	100	आम रस की दशा में 45 प्रतिशत जल निकाला जा सकेगा यदि उसे पेय पर घोषित किया जाता है। सान्द्र पिलेटिन या कर्बोलिय से मुक्त होगा और नारंगी सान्द्र की दशा लुगदी में अंतर्वस्तु 40 प्रतिशत आयतन/आयतन से अधिक नहीं होगा।
				परीक्षण के लिए तैयार पेयों की दशा में फल रस की बिंदु की प्रतिशतता 5 प्रतिशत ही रहेगी।

भाग 2क

फल नैक्टर के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण		साधारण लक्षण
		अंतिम उत्पाद में कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में फल रस की न्यूनतम प्रतिशतता	
फल नैक्टर (नारंगी और अनानास नैक्टर को छोड़कर)	कोई समुचित प्रकार और किस्म	15	20	नैक्टर लुगदी जो पूरी तरह पके, साबुत फलों से तैयार की हुई होगी, तैयार किया जाएगा। तैयार उत्पाद अच्छा, एक समान रंग और लुगदी या अन्य कोशकीय पदार्थों के अनुरूप होंगे जो फल के प्राकृतिक भाग से लिए हुए होंगे। लुगदी, रस में केवल जल, शक्कर, प्रतिलोमित शक्कर या द्रव ग्लुकोज या एस्कार्बोनिक अम्ल, सीट्रिक अम्ल मिलाया जा सकेगा।
नारंगी और अनानास	यथोक्त	15	40	सीट्रिक अम्ल और एल्कोहल अंतर्वस्तु के रूप में उत्पाद की अम्लता क्रमश: 1.5 और 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें कोई परिरक्षक, कृत्रिम रंग और मधुरित पदार्थ नहीं मिला होगा। तैयार उत्पाद से फलों को

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण		साधारण लक्षण
		अंतिम उत्पाद में कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में फल रस की न्यूनतम प्रतिशतता	
				लाक्षणिक सुगन्ध होगी और वे बन हुए ... आपेक्षिय पदार्थों और गंध से मुक्त होंगे ... ये लार्वे और अन्य फल कीटों से मुक्त होंगे ... उत्पाद जब डिब्बा बंद किए जाते हैं तो उन... कोई समुद्र तल पर सकारात्मक दाब दर्शि... नहीं करेगा और उसमें एक सप्ताह त... 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर उष्मायित करने प... कोई जीवाणु उत्पत्ति के लक्षण दर्शित नहीं होंगे ।

भाग 2ख

डिब्बा बंद आम लुगदी (प्राकृतिक) के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	कुल विलय ठोस	साधारण लक्षण
आम की लुगदी	आम की कोई समुचित किस्म	12 प्रतिशत से अन्यून	आम की लुगदी साबुत और पके हुए फलों से निष्कर्षित की जाएगी । इसमें वे लाक्षणिक सुगन्धिकारक गुण होंगे जो उस आम में होते हैं जिससे इसे निष्कर्षित किया जाता है । सामग्री को 1.5 मिलीमीटर की जाली से छाना जाएगा जिससे कि समांगी उत्पाद मिल सकेंगे । यह किसी पकाए गए सुगन्धिकारक, काले बाह्य पदार्थों जैसे छिलके का भाग, तंतु सामग्री, लार्वे और अन्य कीटों या उनके भागों से मुक्त होगा । लुगदी में, जब उसको 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर उष्मायित किया जाता है तो कोई जीवाणु उत्पत्ति के लक्षण दर्शित नहीं होंगे । उत्पाद में समुद्र तल पर कोई सकारात्मक दाब दर्शित नहीं होगा ।

लुगदी के निष्कर्षण में उपयोग किए गए आम की किस्म का आधान पर स्पष्ट रूप से और सहजदृश्य चिन्हित होंगे ।

भाग 2ग

डिब्बा बंद आम लुगदी (मधुरित) के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	कुल विलय ठोस	न्यूनतम अम्लता	साधारण लक्षण
डिब्बा बंद आम लुगदी (मधुरित)	आम की कोई समुचित किस्म	15 प्रतिशत से अन्यून	0.3 प्रतिशत	आम की लुगदी अच्छे, पके हुए फल से निष्कर्षित की जाएगी । इसमें ऐसे आम की किस्म के लाक्षणिक सुगन्धिक होंगे जिससे इसको निष्कर्षित किया जाता है । सामग्री को न्यूनतम 1.5 मि० मी० की जाली से छाना जाएगा जिससे कि समांगी उत्पाद प्राप्त हो सके । यह किसी पकाए गए सुगन्धित, काले धब्बों, बाह्य सामग्री

उत्पाद	किस्म	कुल विलय ठोस	न्यूनतम अम्लता	साधारण लक्षण
				अर्थात् छिलके के भाग, तंतु सामग्री, [illegible] और उसके खंड के अन्य कीटों से मुक्त होगी। लुगदी में, जब उसे 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर उष्मायित किया जाता है कोई किण्वन उत्पत्ति के चिह्न दर्शित नहीं होंगे। उत्पाद समुद्र तल पर कोई सकारात्मक दाब दर्शित नहीं करेगा।

लुगदी के निष्कर्षण में प्रयोग की गई आम की किस्म, आधान पर स्पष्ट रूप से और सहज दृश्य रूप में चिह्नित की जाएगी।

भाग 2ख

मधुरित वातित जल जिसमें कोई फल रस या फल की लुगदी 10 प्रतिशत से अन्यून हो, के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	कुल विलय ठोस	परिभाषा और साधारण लक्षण
सुरुचिक मधुरित वातित जल	वातित जल चाहे एकल या सम्मिश्रण सुरुचिक हो	न्यूनतम 8 प्रतिशत	वातित जल से ऐसा पेय जल अभिप्रेत है जिसमें सीलबंद आधान में समुचित रूप से दाब पर कार्बन डाइऑक्साइड अंतर्विष्ट है और जिसमें एकल रूप से या संयोजक में निम्नलिखित हो सकेगा अर्थात् शक्कर, द्रव ग्लूकोज, डैक्सट्रोज, मोनोहाइड्रेट, शहद, प्रतिलोमित शक्कर, फ्रक्टोज, सैक्रीन, जो 100 भाग प्रति 10 लाख से अधिक न हो फल और सब्जी निष्कर्षण (भार से भार के आधार पर 10 प्रतिशत से अन्यून) अनुज्ञात, सुरुचिक और रंजक सामग्री, विटामिन, परिरक्षक, पायसीकारक, स्थिरीकारक, सीट्रिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, फास्फोरिक अम्ल, मैलिक अम्ल, सोडियम, कैल्शियम और मैग्नीशियम के लवण, कैफीन जो 200 भाग प्रति 10 लाख से अधिक न हो और खाद्य गोंद और जिलेटिन उत्पाद में भार से भार के आधार पर शुद्ध अंतर्वस्तु की कुल शक्कर 5 प्रतिशत से अन्यून होगी।

अंतर्वस्तु का शुद्ध भार आधानों पर घोषित किया जा सकता है या नहीं भी किया जा सकता है।

भाग 2ग

मधुरित वातित जल के लिए विनिर्देश जिसमें फल रस या फल की लुगदी 10 प्रतिशत या उससे अधिक हो

उत्पाद	किस्म	कुल विलय ठोस	फल और सब्जी अंतर्वस्तु की न्यूनतम प्रतिशतता	परिभाषा और साधारण लक्षण
मधुरित वातित जल जिसमें फल रस या लुगदी अथवा टुकड़े हों	मधुरित वातित जिसमें फल, सब्जी रस या लुगदी अथवा टुकड़े हों	न्यूनतम 10 प्रतिशत	10 प्रतिशत फल रस या लुगदी के रूप में अथवा किसी फल के अन्य संयोजन के टुकड़े	वातित जल से ऐसा पेय जल अभिप्रेत है जिसमें सीलबंद आधान में समुचित रूप से दाब पर कार्बन डाइऑक्साइड अंतर्विष्ट है और जिसमें एकल रूप से या संयोजक में निम्नलिखित हो सकेगा अर्थात् शक्कर, द्रव ग्लूकोज, डैक्सट्रोज, मोनोहाइड्रेट, शहद, प्रतिलोमित शक्कर, फ्रक्टोज, सैक्रीन जो 100 भाग प्रति

उत्पाद	किस्म	कुल विलेय ठोस	फल और सब्जी अंतर्वस्तु की न्यूनतम प्रतिशतता	परिभाषा और साधारण लक्षण
				10 लाख से अधिक नहीं फल और स निष्कर्षण (भार से भार के आधार पर प्रतिशत से अन्यून) अनुज्ञात, सुवासित रंजक सामग्री, विटामिन, परिरक्षक, पाच कारक, स्थिरीकारक, सौट्रिक अम्ल, टार्टि अम्ल, एस्कॉर्बिक अम्ल, मौलिक अम्ल, सो मग, कैल्शियम, और मैग्नीशियम के और खाद्य गोंद।

अंतर्वस्तु का कुल भार खाद्यान्नों पर घोषित किया जा सकता है या नहीं भी किया जा सकता है।

भाग 3

यव जल के लिए विनिर्देश (नींबू, नारंगी, अंगूर, फल आदि)

उत्पाद	किस्म	अंतिम उत्पाद में फल रस की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में भार से भार के आधार पर कुल विलेय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में यव मंड की न्यूनतम प्रतिशतता	परिभाषा और साधारण ल
यव जल	कोई समुचित किस्म	25	30	0.25	अच्छी क्वालिटी का कीट आक्र या कवकी बीमारियों से मु यव का उपयोग किया जाएगा फल रस अच्छे, ताजे फल से कीट या कवक आक्रमण से या कि अन्य धब्बे से मुक्त होगा। अ क्वालिटी के फल से व्युत्पन्न कि जाएगा। यह छिलकों के टु मज्जे टुकड़े, किसी बाह्य पदार्थ तंतुओं से मुक्त होगा। केवल वे पदार्थ जो मिलाए जा सकते इस प्रकार है जल, शक्कर, डै ट्रोज, प्रतिलोमित शक्कर, या ग्लूकोज, छिलके का रस, सुगन्धि पदार्थ, साधारण नमक, एस्कॉर्बि अम्ल, सौट्रिक अम्ल, ग्रहण मा में होंगे जो अंतिम उत्पाद की अम्ल का अधिकतम 3.5% तक सके जिसमें अन्तीय सौट्रिक अम् अनुज्ञात रंग और परिरक्षक होंगे तैयार उत्पाद में अच्छे सुगन्धि लक्षण के फल उपयोग किए जाए और ये बासी या किसी अन्य अव छित धब्बों या सुगन्धियों से मु होंगे इसकी रखने की क्वालि अच्छी होगी और उनमें किण्व के लक्षण नहीं होंगे।

भाग 4

संश्लिष्ट सीरप, अदरक, काकटेल, अदरक बीयर, अदरक यव सुरा और शरबत

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण अंतिम उत्पाद के भार से भार के आधार पर कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	साधारण लक्षण
संश्लिष्ट सीरप और शरबत	अहानिकर जड़ी बूटी, फलों या सुगंधियों से तैयार की गई कोई किस्म	65	केवल ऐसे पदार्थ ही मिलाए जा सकते हैं इस प्रकार है जल सीरप अम्ल, अहानिकर जड़ी बूटी औषधि, फूल, सुगंधी, रस (कम से कम 10 प्रतिशत) शक्कर, डेक्सट्रोज, प्रतिलोमित शक्कर, या द्रव्य ग्लूकोज, अनुज्ञात रंग और परिरक्षक । तैयार उत्पाद अच्छी और रोचक स्वाद तथा सुगंधिक किस्म का होगा और इसमें उपयोग की गई सुगंधित सामग्री सही प्रकार के लक्षण की होंगे तथा यह जले हुए और किसी अन्य अवांछनीय स्वादों और सुगंधित तथा शक्कर के क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा। रख सकने वाली अच्छी क्वालिटी का होगा तथा इसमें किण्वन के कोई लक्षण दर्शित नहीं होंगे किसी कृत्रिम सुगंधिक अभिकारक का प्रयोग नहीं होगा ।
अदरक काकटेल, अदरक बीयर, अदरक यवसुरा	अदरक या अदरक सुगंधी से तैयार की गई कोई किस्म		

संश्लिष्ट सीरप के आधान पर कोई लेबल नहीं लगा होगा जिससे कि उपभोक्ता को यह विश्वास हो जाएगा कि यह एक वास्त-
विक फल सीरप है । इसके अतिरिक्त लेबल पर संश्लिष्ट, सुभिन्न रूप से और स्पष्ट रूप से ऐसे दर्शित होगा । यदि संश्लिष्ट सीरप
के रूप में घोषित उत्पाद के रूप में विनिर्दिष्ट कोई फल रस नहीं है तो उत्पाद पर स्पष्ट रूप से यह लिखा होगा कि इसमें कोई
फल रस नहीं है । गुलाब, खस, केवड़ा, चंदन और अन्य ऐसे सीरप को संश्लिष्ट के रूप में घोषित नहीं किया जा सकेगा किन्तु
लेबल पर फलों के चित्र नहीं बने होंगे ।

भाग 5

बोतल बंद और डिब्बा बंद फलों और सब्जियों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
बोतल बंद या डिब्बा बंद फल	समुचित किस्म का कोई फल	डिब्बे के शीर्ष का स्थान 1.8 सें०मी० से अधिक नहीं होगा । फल का अपोत्सारित भार अंतर्वस्तु के कुल भार के 50 प्रतिशत से कम नहीं होगा (बेरी फल की दशा के सिवाय जहां उसकी सीमा 40 प्रतिशत होगी) अपोत्सारित भार अंतर्वस्तु को दो मिनट तक 20.3×20.3 की विमाओं वाली तथा 2.5 सें०मी० में आठ छिद्रों वाली जाली में से छानकर अवधारित किया जाएगा ।	डिब्बा बंद किए जाने वाला ताजा फल समान पका होगा और यह कवक से व्यावहारिक रूप से मुक्त होगा तथा इसमें डंडिया, पत्तियां और अन्य बाह्य सामग्री नहीं होगी । जहां फल का काटा जाना अपेक्षित हो वहां इसे दो भागों में, चार भागों में या वृत्ताकार अथवा युक्तियुक्त एक समान साइज के टुकड़ों में काटा जाएगा । केवल ऐसे पदार्थ इसमें मिलाए जा सकेंगे जैसे फल, शक्कर, प्रतिलोमित शक्कर, सीट्रिक अम्ल और जल आदि । प्रसंस्करण के पश्चात् फल अच्छा और द्रव्य से स्पष्ट रूप से भरा होगा । उत्पाद समुद्र तट पर कोई अकारात्मक दाब दर्शित नहीं करेगा और इसमें जब उसे 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर एक सप्ताह के लिए ऊष्मायित किया जाता है तो कोई जीवाणु उत्पत्ति के लक्षण दर्शित नहीं होंगे । चेरी और स्ट्रॉबेरी की दशा के अतिरिक्त कोई कृत्रिम रंजक पदार्थ नहीं होगा जहां अनुज्ञात

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
			हो वहां रंग मिलाया जा सकेगा । अंतिम का मूल सामग्री का लाक्षणिक स्वाद होग यह दूधन, सड़के से नष्ट होने से युनि रूप से मुक्त होगा तथा समान रूप से किया हुआ होगा ।
बोतल बंद या डिब्बा बंद राजिमा	समुचित किस्म की कोई सब्जी	डिब्बे के बीचे का स्थल 1.6 सें०मी० से अधिक नहीं होगा । सब्जी के वर्गोल्सारित भार अभिवस्तु के कुल भार के 55 प्रतिशत से कम नहीं होगा (डिब्बा बंद टमाटरों की दशा से भिन्न जहां यह सीमा 50 प्रतिशत होगी)। उसे वर्गोल्सारित नमक 20.3× 20.3 सें०मी० की विमाओं वाली 2.5 सें०मी० वाली जाली से दो मिनट तक छानकर अवधारित किया जाएगा।	सब्जियां युक्तियुक्त रूप से ताजी, सुग रंग और सुगंधि की होंगी । फलियों छिलका, गुजरी हुई बाह्य पदार्थ जैसे के तिनके, जड़ों आदि से मुक्त होंगी तथा चित से व्यवहारिक रूप से मुक्त होंगी । ऐसे पदार्थ जो मिलाए जा सकेंगे जैसे श शक्कर, बत, तेल या वसा, मसाले, सॉस, अम्ल और विलय कैल्शियम लवण हैं । में समुद्र तट पर कोई एकरापात्मक दाव दशित होगा और जब उसे 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर 55 डिग्री सेंटीग्रेड पर एक सप्ताह के लिए उत्पत्ति के लक्षण दर्शित नहीं करेगा । परिरक्षक का प्रयोग नहीं किया जाएगा कृत्रिम रंजक सामग्री उसमें विद्यमान नहीं केवल मटर के सिवाय जहां अनुज्ञात रंग जा सकेंगे । अंतिम उत्पाद में मूल सामग्री लाक्षणिक स्वाद होगा और वह दूधन, से नष्ट होने से युक्तियुक्त रूप से होगा तथा समान रूप से तैयार किया होगा ।

मटर या किसी अन्य उत्पाद को जिसे डिब्बा बंद करने से पूर्व शुष्कित या अन्यथा प्रसंस्कृत किया गया है, प्रसंस्कृत में वर्णित नहीं किया जाना चाहिए तथा इसे "हरा ताजा" या बागान उत्पाद के रूप में वर्णित नहीं किया जा स यह स्पष्ट रूप से चिन्हित नहीं किया जाएगा कि इसे शुष्कित कच्ची सामग्री से तैयार किया गया है । निर्जलीकृत और फल यदि डिब्बा बंद हो तो उस पर स्पष्ट रूप से चिन्हित किया जाएगा कि इसे शुष्कित कच्ची सामग्री से तैयार किया गया

भाग 6

जैम और फल पनीर के लिए विनिर्देश

उत्पाद	फल का प्रकार	अंतिम उत्पाद में तैयार फल की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में भार से भार के आधार पर विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
जैम और फल पनीर	समुचित किस्म का कोई फल	रस भरी की दशा में 45 और स्ट्राबेरी जैम-25	68	अंतिम उत्पाद में भारी धनता होगी	यह एकल या मिश्रित फल से सकता है । इसमें उपयोग गया फल पका हुआ ताजा सुगंधि और विशेषतः फफूंदी से होगा । शुष्क या डिब्बा बं परिरक्षक लुगदी या रस किए जा सकते हैं । किसी न्यूनतम पेक्टीन जब अनिवा मिलाए जा सकते हैं मिलाए जा सकने वाले पदार्थ डैक्सट्रोज, हाइड्रोलिसित मक्का

उत्पाद	फल का प्रकार	अंतिम उत्पाद में तैयार फल की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में भार से भार के आधार पर विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
					द्रव्य ग्लूकोज, सुरुचि के मामला एस्कोर्बिक अम्ल, सीट्रिक अम्ल, अनुज्ञात रंग और परिरक्षक है। इसमें मूल फल की सुरुचि होगी तथा यह जले हुए या अन्य अवांछनीय सुरुचि, क्रिस्टलीकरण और फफूंदी उत्पत्ति से मुक्त होगा तथा इसमें किण्वन के कोई लक्षण दर्शित नहीं होंगे यदि इसे डिब्बों में पैक किया जाता है तो इसमें समुद्र तट पर कोई क्षयात्मक दाग दर्शित नहीं होगा। किसी कृत्रिम मधुरक सामग्री को नहीं मिलाया जाएगा।

जहां शुष्क फल का उपयोग किया जाता है वहां लेबल पर स्पष्ट रूप से घोषणा की जाएगी।

भाग 7

फल जैली और मारमलेड के लिए विनिर्देश

उत्पाद	फल का प्रकार	अंतिम उत्पाद में तैयार फल की न्यूनतम प्रतिशतता	अंतिम उत्पाद में भार से भार के आधार पर विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
फल जैली और मारमलेड	किसी समुचित किस्म का कोई फल	45	65	फल जैली स्वच्छ निष्कर्ष से बनाई जाएगी जो फल को पानी के साथ उबाल कर तैयार की गई होगी। मारमलेड या तो सीट्रस फलों से तैयार किया जाएगा या फल को पानी के साथ उबालकर तैयार किया जाएगा अथवा फलरस या लुगदी से बनाया जाएगा। मारमलेड में छिलकों के टुकड़े तैरते हुए होंगे।	उपयोग किया जाने वाला फल अच्छा स्वच्छ और किण्वन तथा फफूंदी से मुक्त होगा। मारमलेड जैलिंग पूर्णतः पूर्ण रूप से एक समान होंगे और अच्छी तरह जमी या सजाने वाली क्वालिटी के होंगे तथा लुभावने रंग के होंगे। केवल ऐसे पदार्थ ही मिलाए जा सकते हैं। शक्कर, डैक्सट्रोज, प्रतिलोमित शक्कर या द्रव्य ग्लूकोज, एस्कोर्बिक अम्ल, अनुज्ञात रंग और परिरक्षक हैं। छिले हुए फलों को शक्कर के निष्कर्षण के साथ उबालकर तैयार किए गिले-डिन की सफलता के उत्पाद होंगे। यह स्वच्छ चमकते हुए, लुभावने रंग के पारदर्शी होंगे। यह सीरप के जैसे चिपचिपे या गोंद के जैसे नहीं होने चाहिए और इसमें मूल फल की सुरुचि और गंध होनी चाहिए। कोई कृत्रिम मधुरित पदार्थ नहीं मिलाया जाएगा। इसमें किण्वन का लक्षण दर्शित नहीं होगा।

शक्कर या रासायनिक पैक्टीन से बनाई गई जैली को स्पष्ट रूप से संश्लिष्ट जैली के रूप में घोषित किया जाएगा।

"संश्लिष्ट जैली के आधान के लेबल पर सहज दृश्य स्थान पर निम्नलिखित लिखा होगा, अर्थात् :—

(1) संश्लिष्ट जैली सुरुचिक (वर्णित की संबंधित सुरुचि का नाम, भी लिखा जाएगा)

(2) उत्पाद किसी फल से नहीं बनाया गया है।"

भाग 8

पगी हुई और क्रिस्टलीकृत या कांचित फल और छिलकों के विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण		साधारण लक्षण
		भार से भार के आधार पर कुल शक्कर की प्रतिशतता	कुल शक्कर में कटौती शक्कर की प्रतिशतता	
पगी हुई क्रिस्टलीकृत या कांचित फल और छिलके	समुचित किस्म का कोई फल	70 से न्यून	25 से अन्यून	पगी हुई फल या छिलके पके हुए या थोड़े कम पके हुए फल से न्यूनतम व्यवहारिक से कीट या फफूंदी से अथवा किसी अन्य से मुक्त होंगे जो फल की क्वालिटी को प्र वित करते हों । केवल ऐसे पदार्थ को मिला ना सकेंगे, शक्कर, ग्लूकोज, प्रतिलोमित शक् द्रव्य ग्लूकोज सीट्रिक अम्ल, विलय कैल्शि लवण, सुवासिक पदार्थ, अनुज्ञात रंग तथा प रक्षक हैं । कांचित फल या छिलका पैक सहित या उसके बिना जो फल के लगभग स आकार से सुरक्षित किए गए हों चाहे सी की एक पतली पारदर्शी परत के उत्पाद पगी हुई उत्पाद से न्यूनतम होंगे । क्रिस्ट हुआ फल या छिलके पगी हुई उत्पाद न्यूनतम होंगे जिन पर कुछ क्रिस्टलीकृत सीरप की परत चढ़ाकर या पगी हुई फल पर सीरप को सुखित किए ग हों । अंतिम उत्पाद गर्द पारदर्शी होगा अ ठोस नहीं होगा या दानेदार होगा । यह जल हुई या किसी अन्य अवांछनीय सुगंध से मु होगा ।

भाग 9

परिरक्षण के लिए विनिर्देश

उत्पाद	फल की प्रकार और किस्म	फल उत्पाद में फल की भार की न्यूनतम प्रतिशतता	भार से भार के आधार पर कुल विलय ठोसों की न्यूनतम प्रतिशतता	साधारण लक्षण
परिरक्षक	किसी किस्म का कोई फल	55	68	यह एकल या मिश्रित परिरक्षक हो सकता किंतु उपयोग किए गए फल या टुकड़ा पकी वाली, स्वच्छ होगी केवल ऐसे पदार्थ जो मिला जा सकेंगे शक्कर, ग्लूकोज, प्रतिलोमित शक्क द्रव्य ग्लूकोज, सुवासिक गंध सीट्रिक अम्ल, एस बिक अम्ल, अनुज्ञात रंग और परिरक्षक है फल अपनी शक्ल बनाए रखेगा और अल अलग टुकड़ों के सिरोसिरप के बिना सी के साथ रहने दिया जाएगा । यह अच्छी त से रखी जा सकने वाली क्वालिटी का अ लुभावने रंग का होगा तथा सड़े गले हुए अ

उत्पाद	फल की प्रकार और किस्म	फल उत्पाद में फलों की भार की न्यूनतम प्रतिशतता	भार से भार के आधार पर कुल विलय ठोसों की न्यूनतम प्रतिशतता	साधारण लक्षण
				अन्य अवांछनीय गुल्मिन विटामीकरण और फफूंदी से मुक्त होगा जब उसकी जांच की जाती है तो उत्पाद में कोई किण्वन का लक्षण दर्शित नहीं होगा । जब इसे डिब्बों में पैक किया जाता है तब इसमें समुद्र तट पर कोई सकारात्मक दाब दर्शित नहीं होगा ।

जब इसे स्वच्छ ढक्कन वाले डिब्बों में पैक किया जाता है तब इनकी अंतर्वस्तु डिब्बे के कुल स्थान में 85 प्रतिशत से अन्यून होगी ।

भाग 10

फल चटनियों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण		फफूंदी गणना	साधारण लक्षण
		अंतिम उत्पाद में फल की न्यूनतम प्रतिशतता	भार से भार के आधार पर उत्पाद में कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता		
फल, चटनी	समुचित किस्म का कोई फल	40	50	क्षेत्र के 40% से अधिक नहीं	उत्पाद किसी कीट या फफूंदी के आक्रमण से मुक्त फल से व्युत्पन्न होगा । जांच की गई चटनी की तैयार करने में उपयोग किए गए सभी संघटक पूरी तरह से स्वच्छ होंगे । जो पदार्थ मिलाए जा सकेंगे वे फल, फल लुगदी, रेजिन, मेवे, मसाले, नमक, शक्कर, प्याज, लहसुन, सिरका, एसीटिक अम्ल और अनुज्ञात रंग तथा परिरक्षक है । यह रखी जा सकने वाली अच्छी क्वालिटी का होगा और जब इसे 29—30 डिग्री सेंटीग्रेड और 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर उष्मायित किया जाता है किण्वन का कोई लक्षण दर्शित नहीं होगा । अनम्लता और भस्म अंतर्वस्तु क्रमशः 2 प्रतिशत और 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।

जब इसे फल चटनियों के रूप में घोषित किया जाता है तब लेबल पर फलों का नाम घोषित नहीं किया जा सकेगा । जब किसी फल को रेजिनों और मेवों के संयोजन पर संसाधित किया जाता है यदि आम चटनी या अन्य चटनियों फल की अंतर्वस्तु 5 प्रतिशत या 40 प्रतिशत से अधिक के रूप में उपयोग किया जाता है लेबल पर घोषित नहीं किया जाएगा । हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय को भस्म भार से भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।

भाग 11

टमाटर रस और सूप के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण नमक मुक्त भार से भार के आधार पर कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	फफूंदी गणना	साधारण लक्षण
टमाटर रस और सूप	टमाटर की कोई समुचित किस्म	टमाटर रस-5 टमाटर सूप-7	जांच किए गए क्षेत्र के 30 प्रतिशत से अधिक नहीं	टमाटर रस एक तरल उत्पाद ह... जो अच्छे, ताजा और पूरी तरह ... हुए ऐसे टमाटरों से व्युत्पन्न ह... जो कीट और फफूंदी आक्रमण ... किसी अन्य धब्बे से मुक्त होंगे ... फल की क्वालिटी को प्रभावि... करते हों तथा इसमें टमाटरों के ... के अविलय ठोस पदार्थ होंगे ... छोटे-छोटे टुकड़ों के तैरते हुए होंग... यह छिलकों के टुकड़ों, बीजों, ... तंतुओं के टुकड़ों और किसी ... बाह्य पदार्थ से मुक्त होंगे । के... ऐसे पदार्थ जो मिलाए जा स... वे नमक भार से भार के आधार ... 5 प्रतिशत से अधिक नहीं । शक... डैक्सट्रोज, सैनिक अम्ल, एस्कोर्... अम्ल और अनुज्ञात रंग है । टमा... सूप में केवल ऐसे पदार्थ जो मिल... जा सकेंगे वे मसाले, शक्कर, नम... स्टार्च, मक्खन और दूध के ... पदार्थ हैं । तैयार उत्पाद में ... अच्छे, पूर्णपक्व टमाटर के लक्ष... होंगे और यह जले हुए या किसी ... अवांछनीय सुरुचि से मुक्त होंगे ... यह रखी जा सकने वाली अच्... क्वालिटी का होगा और इस... जब वह 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर ... दिनों के लिए उष्मायित किया जा... है किण्वन के कोई लक्षण दर्शित न... होंगे । जब उसे डिब्बा बंद कि... जाता है तो उसमें समुद्र तल ... कोई ऋणात्मक दाब दर्शित न... होगा ।

भाग 11क

सब्जी सूप के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	साधारण लक्षण
सब्जी का सूप	किसी समुचित किस्म की सब्जी या सब्जियों का संयोजन	उत्पाद सब्जी की अथवा फफूंदी आक्रमण ... मुक्त सब्जी से तैयार किया जाएगा । सूप ... तैयार करने में उपयोग की गई सभी अंतर्व... पूर्णतया स्वच्छ होंगी । केवल ऐसे पदार्थ ... मिलाए जा सकेंगे सब्जी बूटियाँ, सब्जियां, ... बीज, छाने, चावल, गेहूं, खाद्यान्न और उन... निष्कर्षित स्टार्च, मक्खन, प्याज, अरारो...

उत्पाद	किस्म	साधारण लक्षण
		रंग, सूप सुवासिक और मसाले हैं । यह अच्छी तरह रखी जा सकने वाली क्वालिटी का होगा और जब उसे 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर एक सप्ताह के लिए ऊष्मायित किया जाता है किण्वन के कोई लक्षण दर्शित नहीं करेगा । किसी परिरक्षक का उपयोग नहीं किया जाएगा । अंतिम उत्पाद सब्जी की उस सुवासिक का होगा जिससे सूप तैयार किया जाता है । सूप एक समान सघनता का होगा ।

भाग 12

टमाटर प्यूरी और पेस्ट के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण		साधारण विशेषताएं
		फफूंदी गणना	अंतिम उत्पाद में भार से भार के आधार पर कुल विलय ठोस की न्यूनतम प्रतिशतता	
टमाटर प्यूरी और पेस्ट	टमाटर की कोई उपयुक्त किस्म	परीक्षित क्षेत्र के 60 प्रतिशत से अधिक नहीं	टमाटर प्यूरी-9% टमाटर पेस्ट-25%	उत्पाद अच्छे, ताजे और पूर्णतया पके हुए कीट या फफूंदी आक्रमण अथवा किसी अन्य पक्षों से व्यावहारिक रूप से मुक्त, जो फल की क्वालिटी को प्रभावित करते हों, टमाटरों से व्युत्पन्न होंगे । समुचित रूप से तैयार किए गए और निकृत टमाटर छिलकों और बीजों से मुक्त होंगे । केवल ऐसे पदार्थ जो मिलाए जा सकेंगे साधारण नमक, सीट्रिक अम्ल, एस्कोर्बिक अम्ल, मसाले, अनुज्ञात रंग और परिरक्षक हैं । अंतिम उत्पाद टमाटर के अच्छे सुवासिक लक्षण के होंगे तथा जले हुए या किसी अन्य अवांछनीय सुवासि से मुक्त होंगे । यह अच्छी रखी जा सकने वाली क्वालिटी के होंगे और जब उसे 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर सात दिन के लिए ऊष्मायित किया जाता है किण्वन के लक्षण दर्शित नहीं करेगा । जब उसे डिब्बा बंद किया जाता है तो समुद्र तट पर कोई सकारात्मक दाब दर्शित नहीं करेगा ।

लेबल पर कुल विलय ठोस की प्रतिशतता घोषित की जाएगी ।

भाग 13

टमाटर कैचप या सॉस के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	एसीटिक अम्ल के रूप में न्यूनतम अम्लता	भार से भार के आधार पर न्यूनतम कुल विलय ठोस	विशेष फफूंदी गणना	लक्षण खमीर बीजाणु और जीवाणु	जीवाणु	साधारण लक्षण
टमाटर कैचप	टमाटर की कोई समुचित किस्म	1.0 प्रतिशत	25 प्रतिशत	परीक्षित क्षेत्र के 40 प्रतिशत से अधिक नहीं	प्रति 1/60 घन मि०मी० में 125 से अधिक नहीं	प्रति 1/60 लाख घन से०मी० में 100 से अधिक नहीं	उत्पाद अच्छे, ताजे और पूर्णतया पके हुए कीट या फफूंदी आक्रमण अथवा किसी अन्य दश्यों से व्यावहारिक

उत्पाद	किस्म	एसीटिक अम्ल के रूप में न्यूनतम अम्लता	भार से भार के आधार पर न्यूनतम कुल विलय ठोस	विशेष लक्षण		बीजाणु	साधारण लक्षण
				फफूंदी गणना	खमीर बीजाणु और बीजाणु		
							कण से मुक्त, जो फल क्वालिटी को प्रभावित हो, टमाटर के क्यु होंगे । समुचित रूप तैयार किए गए विकृत टमाटर बीजों छिलकों से मुक्त होंगे केवल ऐसे पदार्थ जो वि या सकेंगे लवणें, शक्कर, सिरका, एसी अम्ल, प्याज, लहसुन परिरक्षक है । इसमें अन्य फल और सब्जी पदार्थ नहीं होंगे । य उत्पाद अच्छे सुरुची होंगे और जले हुए किसी अन्य अवांछ सुरुची से मुक्त होंगे यह अच्छी रखी जा वाली क्वालिटी का और जब इसे 28. डिग्री सेंटीग्रेड और डिग्री सेंटीग्रेड पर चित किया जाता है वन के लक्षण वर्जित होंगे ।

भाग 13क

सोयाबीन सॉस और टमाटर सॉस से भिन्न सॉस के लिए विनिर्देश

उत्पाद	प्रकार और किस्म	एसीटिक अम्ल के रूप में अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता	भार से भार के आधार पर न्यूनतम अम्ल विलय ठोस	विशेष लक्षण		बीजाणु	साधारण लक्षण
				फफूंदी गणना	खमीर और बीजाणु		
सॉस . .	फल या सब्जी की कोई समुचित प्रकार और किस्म	1.2	15 प्रतिशत	परीक्षित क्षेत्र के 40 प्रतिशत से अधिक नहीं	प्रति 1/60 मि० मी० में 125 से अधिक नहीं	प्रति 1/600 लाख घन सें० मी० से अधिक नहीं	उत्पाद अच्छे फलों अशिद्धयों से स्थूलतः और कीट या फफूंदी मल अथवा धब्बों से होगा जो फल की को प्रभावित करते है । जो मिलाए जा सकेंगे सब्जी, सुगंधी, रस, शक्कर, खांडसारी, ग नमक, सिरका, ग्लेशिअ एसीटिक अम्ल, प्याज, धुन, सुगंधिक सामग्री, या लाल रंग के बी

उत्पाद	प्रकार और किस्म	एसीटिक अम्ल के रूप में अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता	भार से भार के आधार पर न्यूनतम कुल विलय ठोस	विशेष लक्षण		बीजाणु	साधारण लक्षण
				फफूंदी गणना	खमीर और जीवाणु		
							भिन्न अनुज्ञात रंग और परिरक्षक है। अंतिम उत्पाद अच्छी सुरुचि और जले हुए या अन्य अवांछनीय सुरुचि से मुक्त होगा। यह अच्छी तरह रखी जा सकने वाली क्वालिटी का होगा और जब उसे 28 से 30 डिग्री से० ग्रे० पर उष्मायित किया जाता है, किण्वन के लक्षण दर्शित नहीं करेगा।

*सॉस में उपयोग किए गए कतिपय फल और सब्जियों की प्रतिशतता लेबल पर घोषित की जाएगी और लेबल पर टमाटर का कोई चित्र नहीं बना होगा।

भाग 13ख

सोयाबीन सॉस के लिए विनिर्देश

उत्पाद	प्रकार और किस्म	भार से भार के आधार पर एसीटिक अम्ल के रूप में अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता	भार से भार के आधार पर न्यूनतम कुल विलय ठोस	विशेष लक्षण			साधारण लक्षण
				फफूंदी गणना	खमीर और जीवाणु	बीजाणु	
सोयाबीन सॉस	फल या सब्जी की कोई समुचित प्रकार और किस्म	0.6 प्रतिशत	25 प्रतिशत	परीक्षित क्षेत्र के 40 प्रतिशत से अधिक नहीं	प्रति 1/60 क्यूबिक मि० मी० में 125 से अधिक नहीं	प्रति क्यूबिक सें० मी० में 1000 लाख से अधिक नहीं	उत्पाद अच्छे और साबुत सोयाबीन से व्युत्पन्न होगा जो कीट या फफूंदी आक्रमण या किसी अन्य धब्बे से मुक्त होगा जो सोयाबीन की क्वालिटी को प्रभावित करते हों। केवल ऐसे पदार्थ जो मिलाए जा सकेंगे, मसाले, नमक, शक्कर, सिरका, एसीटिक अम्ल, प्याज, लहसुन अनुज्ञात रंग और परिरक्षक है। इसमें कोई अन्य फल और सब्जियों के पदार्थ नहीं होंगे। अंतिम उत्पाद अच्छी सुरुचि का होगा और जले हुए या किसी अन्य अवांछनीय सुरुचि से मुक्त होगा यह अच्छी रखी जा सकने वाली क्वालिटी का होगा और जब उसे 28 या 30 डिग्री सेंटीग्रेड और 37 डिग्री सेंटीग्रेड पर उष्मायित किया जाता है तो किण्वन के लक्षण दर्शित नहीं करेगा

भाग 13ग

इमली सान्द्रण के लिए विनिर्देश

उत्पाद	टारटरिक अम्ल के रूप में अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता	अम्ल में विलय भस्म	कुल विलय ठोस	फफूंदी कीट आदि से मुक्त	साधारण लक्षण
इमली सान्द्र	9 प्रतिशत	0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं	65 प्रतिशत से अन्यून	फफूंदी जीवित या मृत कीटों के भागों और कृन्तक से मुक्त	उत्पाद अच्छी इमली से व्युत्पन्न होगा । इमली निष्कर्षण समुचित रूप से तैयार किया हुआ होगा और डंठी तथा तंतु सामग्री के टुकड़ों से मुक्त होगा । सान्द्रण में इमली के सुरुचिक लक्षण होंगे और यह जले हुए तथा किसी अन्य कुरुचि और स्वाद से मुक्त होगा । यह अच्छी रखी जा सकने वाली क्वालिटी का होगा । डिब्बा बंद इमली सान्द्र समुद्र तट पर कोई सकारात्मक प्रभाव प्रदर्शित नहीं करेगा ।

भाग 14

निश्चित और संश्लिष्ट सिरके के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण अंतिम उत्पाद में अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता	साधारण लक्षण
निश्चित और संश्लिष्ट सिरका	कोई समुचित माध्यम जैसे फल माल्ट, गोलाईसिस, गन्ने का रस आदि	निश्चित सिरका प्रति 100 मि॰ली॰ एसीटिक अम्ल का 75 ग्राम संश्लिष्ट सिरका एसीटिक अम्ल का 3.75 ग्राम	निश्चित सिरके से, किसी समुचित माध्यम के जैसे फल/माल्ट, मोला-सिस, गन्ने का रस आदि के एल्कोहल और अम्लीय किण्वन से व्युत्पन्न द्रव अभिप्रेत है । निश्चित सिरका निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा : 1. इसमें प्रति 100 मि॰ ली॰ एसीटिक अम्ल का कम से कम 3.75 ग्राम होगा । 2. इसमें कुल ठोस का भार से भार के आधार पर कम से कम 1.5 प्रतिशत और भस्म 0.18 प्रतिशत होगा । 3. इसमें निम्नलिखित नहीं होगा : (i) सल्फ्यूरिक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, (ii) सीसा या तांबा, (iii) आर्सेनिक मात्रा में प्रति 10 लाख में 1.5 भाग से अधिक और (iv) कोई विजातीय पदार्थ या जली शक्कर से भिन्न रंजक पदार्थ । 4. माल्ट के लिए सिरके में इसके अतिरिक्त फास्फोरस पेंटाक्साइड (P_2O_5) का कम से कम 0.05 प्रतिशत और नाइट्रोजन का 0.04 प्रतिशत । निश्चित सिरके को एसीटिक अम्ल के साथ अपमिश्रित नहीं किया जाएगा ।

निश्चित सिरके को तैयार करने के लिए माध्यम की किस्म को लेबल पर घोषित किया जाएगा । संश्लिष्ट सिरके को सुस्पष्ट रूप से लेबल पर संश्लिष्ट सिरके के रूप में घोषित किया जाएगा और लेबल पर "एसीटिक अम्ल से तैयार" का कथन किया जाएगा ।

भाग 15

सिरके में अचार के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण एसीटिक अम्ल के रूप में द्रव्य भाग की अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता	साधारण लक्षण
सिरके में अचार	समुचित किस्म की कोई सब्जी	एसीटिक अम्ल के रूप में द्रव्य भाग की अम्लता की न्यूनतम प्रतिशतता के रूप में प्रति 100 घन सें०मी० के रूप में 2 ग्राम से अन्यून	अचारों को बनाने में उपयोग की गई सब्जियां साबुत होंगी जिन व्यावहारिक रूप से फफूंदी या कीट आक्रमण से मुक्त होंगी। उपयोग की जाने वाली सभी अंतर्वस्तु पूर्ण रूप से बाह्य पदार्थों से मुक्त होंगी अचारों का द्रव्य भाग जो सिरके की कुल अंतर्वस्तु के 3/4 भाग से अधिक नहीं होगा और इसमें मसालों, नमक और शक्कर से भिन्न कोई अन्य अंतर्वस्तु नहीं होगी। अचारों में तांबा, खनिज, अम्ल फिटकरी या हानिकारक रंग नहीं मिले होंगे और इसमें किण्वन के लक्षण दर्शित नहीं होंगे। उत्पाद युक्तियुक्त रूप से तलछट से मुक्त होगा।

जब एक से अधिक सब्जियों का उपयोग किया जाता है तब उत्पाद पर "मिश्रित अचार" का लेबल लगाया जाएगा।

भाग 16

नीबू या लवण जल में अचारों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	नमक की न्यूनतम प्रतिशतता	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
नीबू या लवण जल में अचार	समुचित किस्म का कोई फल, सब्जी	12 प्रतिशत	नीबू या सीट्रिक अम्ल में अचारों की दशा में यह 1.2 प्रतिशत से अन्यून होगी। केवल नीबू रस का उपयोग किया जाएगा।	अचार को बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली सब्जियां और फल साबुत होंगे वे फफूंदी या कीट आक्रमण अथवा किसी अन्य प्रकार की सड़न से मुक्त होगा। उपयोग किए जाने वाली सभी अंतर्वस्तु पूर्णतया स्वच्छ होंगी और बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। केवल ऐसे पदार्थ जो मिलाए जा सकेंगे शक्कर, नमक, खांडसारी, प्याज, लहसुन, बेंजोइक अम्ल और विलय कैल्सियम लवण हैं। अचारों में अलग से नमक, तांबा, फिटकरी, खनिज लवण नहीं मिलाए जाएंगे।

भाग 17

तेल के अचारों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	तेल	साधारण लक्षण
तेल का अचार	समुचित किस्म का कोई फल या सब्जी	कोई खाद्य तेल, रेपसीड, सरसों, तिल का तेल आदि।	तेल के अचार तैयार करने में उपयोग किए जाने वाले फल और सब्जी साबुत होंगे और फफूंदी या कीट आक्रमण से मुक्त होंगे। केवल ऐसे पदार्थ जो मिलाए जा सकेंगे मसाले, नमक, तेल, शक्कर, खांडसारी, प्याज, लहसुन, एसीटिक अम्लता, हल्दी और अनुज्ञात परिरक्षक हैं। उपयोग की जाने वाली सभी अंतर्वस्तु पूर्णतया स्वच्छ होंगी और बाह्य पदार्थ से मुक्त होंगी। अचार सुरुचिक स्वाद और गंध का होगा तथा उसमें तांबा, फिटकरी, खनिज अम्ल नहीं मिले होंगे।

उपयोग किए जाने वाले फल या सब्जी की किस्म को लेबल पर घोषित किया जाएगा।

भाग 18

आतपित और निर्जलीकृत फलों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	साधारण लक्षण
आतपित और निर्जलीकृत फल	समुचित किस्म का कोई फल	आतपित के लिए उपयोग किए जाने वाले फल स्वच्छ साबुत और ... या फफूंदी आक्रमण से व्यावहारिक रूप से मुक्त होगा । आतपित ... निर्जलीकृत फलों में अनुज्ञात परिरक्षक हो सकते हैं । उत्पाद ... फफूंदी कीट या लार्वों से मुक्त होगा । निर्जलीकृत और आतपित ... में आर्द्रता अंतर्वस्तु क्रमश: भार से भार के आधार पर 20 प्रतिशत ... 24 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।

आधान में पैक किए गए आतपित फल की किस्म लेबल पर घोषित की जाएगी ।

भाग 18क

आम खाद्यान्न फ्लेकों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	लक्षण	साधारण लक्षण
आम खाद्यान्न फ्लेक	समुचित किस्म का फल	आर्द्रता 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं । कुल विलय भस्म 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं । प्रोटीन 3.0 प्रतिशत से अन्यून । स्टार्च 25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं ।	उत्पाद कीट या फफूंदी आक्रमण से मुक्त, स्वच्छ ... आमों से तैयार किया जाएगा । केवल मिलाए जा ... वाले पदार्थ फल लुगदी, गेहूं स्टार्च, ग्लूकोज, ... सोडियम बाइकार्बोनेट और पैक्टीन हैं उत्पाद ... स्वाद और सुरुचिक लक्षण का होगा । उत्पाद ... होगा किंतु सख्त और चर्मिल नहीं होगा । कोई भी ... सुरुचिक अभिवर्धक नहीं मिलाए जाएंगे ।

उपयोग किए जाने वाले फल की किस्म और उसका संयोजन लेबल पर घोषित किया जाएगा ।

भाग 19

आतपित और निर्जलीकृत सब्जियों के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण	साधारण लक्षण
आतपित और निर्जलीकृत सब्जियां	समुचित किस्म की कोई सब्जी	हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म से 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।	उत्पाद भदरंग या फफूंदी से मुक्त साबुत सब्जियों से ... किया जाएगा । सब्जी का केवल खाद्य भाग ही ... में लाया जाएगा और वह डंठियों, छिलकों, ... बाह्य पत्तियों से मुक्त होगा । आतपित या निर्जलीकृत ... सब्जी में अनुज्ञात परिरक्षक हो सकते हैं । अंतिम ... अच्छी खाद्य क्वालिटी का और सुविधायुक्त ... मिनट तक उबालने पर मूल आकृति और क्वालिटी ... बना रहेगा । अंतिम उत्पाद दृश्यमान फफूंदी, कीट ... लार्वों से मुक्त होगा ।

आतपित सब्जी की किस्म लेबल पर घोषित की जाएगी ।

भाग 19क

निर्जलीकृत प्याज के लिए विनिर्देश

उत्पाद	किस्म	विशेष लक्षण			साधारण लक्षण
		नमी की भार से भार के आधार पर प्रतिशतता	कुल भस्म भार से भार के आधार पर प्रतिशतता	विलय भस्म में भार से भार के आधार पर प्रतिशतता	
कतरे हुए प्याज के सिवाय निर्जलीकृत प्याज	कोई समुचित किस्म	8	5	0.5	निर्जलीकृत प्याज स्वच्छ, स्वस्थ, गोल-गोल समुचित किस्म के प्याज से तैयार किया हुआ उत्पाद होगा जो समुचित रूप से छीलने, धोने, कतरने और टुकड़े करने के पश्चात् तथा ऐसी रीति से निर्जलीकृत करने के पश्चात् जो रंग सुगन्धि, तथा स्वाद को प्रभावी रीति से सुनिश्चित करें तथा खाद्य पदार्थ को बनाए रखे, धब्बों और रोग से मुक्त होंगे । निर्जलीकृत प्याज में स्वाभाविक रंग और विशिष्ट तीखी सुगन्धित किस्म के होंगे । वे विरंजक और झुलसाए, विकृत गंदे, झुलसे हुए या अन्य अवांछनीय सुगन्धि या गंध से नहीं होंगे । जब वे चूर्ण के रूप में होंगे तो निर्बाध रूप से बह सकते हों और संपीडन से मुक्त हों । उत्पाद फफूंदी, जीवित या मृत कीटों और उनके टुकड़ों और विकृत संदूषण से मुक्त होगा । कुल बाह्य पदार्थ जिनमें काला, भूरा या भूरे रंग के टुकड़े, बाह्य छिलका, बाह्य जड़ और नीचे की गांठ, प्याज के बीज से लगे हुए आवरण या अवशेष, डंठियां और बाह्य पदार्थ जैसे अन्य सब्जियां भार के अनुसार तीन प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी । ये किसी परिरक्षक, विरंजक पदार्थ कृत्रिम रंजक पदार्थ या कृत्रिम अभिकारकों से मुक्त होगा । निर्जलीकृत प्याज के टुकड़े 4 घंटे तक पानी में डुबाने के पश्चात् कच्चे, ताजे छिले हुए और अच्छी क्वालिटी के कटे हुए प्याज से लगभग उत्पाद का रूप पुनः तैयार कर लेंगे । जब 30 ग्राम निर्जलीकृत प्याज को एक प्रतिशत सोडियम क्लोराइड घोल के 250 मि० ली० के साथ 15 मिनट तक पकाया जाता है तो निर्जलीकृत प्याज स्वच्छ, मुरझापन से मुक्त लाल रंग का उत्पाद बनेगा और जिसकी एक विशेष सुगन्धि, रंग और पके हुए प्याज गंध होगी । निर्जलीकरण अनुपात जैसे पकाने के पश्चात् के भार अनुपात को बढ़ाकर तथा इसके भार से अधिक द्रव पदार्थ को निकाल कर पकाने से पूर्व 1.5 से अन्यून होगा ।

भाग 20

1. फल और सब्जी उत्पाद किन्हीं ऐसे समुचित आधानों में पैक किए जाएंगे जो नीचे वर्णित हैं तथा सभी आधानों को सुरक्षित रूप से पैक और सील किया जाएगा ।

(क) डिब्बा बंद फल, जूस और सब्जियां : डिब्बा बंद फल, जूस और सब्जियों के लिए एक टिन प्लेट की समुचित किस्म से ऊपर के स्वच्छ ढक्कन के लिए उपयोग किया जाएगा ।

(ख) डिब्बा बंद फल, जूस और सब्जियां : समुचित सील लगाए जा सकने वाले बोतल और जारों का उपयोग किया जाएगा ।

(ग) जूस, स्क्वेश, क्रश, कोर्डियल सीरप, जौ जल और अन्य सुपेय स्वच्छ बोतलों में पैक किए जाएंगे और सुनिश्चित रूप से सील किए जाएंगे । यह उत्पाद जब सीलबंद किया जाता है और बर्फ के रूप में विक्रय किया जाता है तो

इन्हें समुचित डिब्बों में पैक किया जाएगा । जूस या सुगन्दी को लकड़ी के बैरलों में पैक किया जा सकता है ।

(घ) परिरक्षक, जैम जैली और मारमलेड : इन उत्पादों को पैक करने के लिए नए डिब्बों, नए कनस्तरों, साफ जारों, चीनी मिट्टी के जारों या एल्युमीनियम के आधान्नों का उपयोग किया जा सकता है और उसे सुनिश्चित रूप से सील किया जाएगा ।

(ङ) (i) अचार : स्वच्छ बोतलें, जार, लकड़ी के कास्क, टिन के आधान जो भीतर से न्यूनतम 250 गाजे की लाइनिंग के पोलीथाइलिन से ढके हुए होंगे या समुचित रूप से प्रलाक्ष का उपयोग किया जाएगा ।

(ii) टमाटर कैचप और सॉस : स्वच्छ बोतलों का उपयोग किया जाएगा यदि अम्लता 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होती है तो एसीटिक अम्ल के रूप में खुले मुंह के स्वच्छ डिब्बों का भी उपयोग किया जा सकेगा ।

(iii) सिरका और चटनी : स्वच्छ बोतलों या लकड़ी के कास्कों का उपयोग किया जा सकेगा ।

(च) पके हुए फल और छिलके तथा सूखे मेवे तथा सब्जियां : कागज की थैलियों, गत्तों या लकड़ी के डिब्बों, नए टिनों, बोतलों, जारों या अन्य समुचित रूप से अनुमोदित आधान्नों का उपयोग किया जाएगा ।

2. आधान्नों पर निम्नलिखित विशिष्टियां स्पष्ट रू
चिह्नित की जाएंगी :

(क) फल के प्रकार और किस्म ।

(ख) उत्पाद जैसे जूस, रस और मारमलेड अ
की प्रकृति ।

(ग) अंतर्वस्तु का (बोतल वाले फल उत्पादों
दशा में कुल अंतर्वस्तु में 5 प्रतिशत का परिवर्तन हो स
है) शुद्ध भार या आयतन ।

(घ) विनिर्माता या ब्रांड के स्वामी का नाम
पता ।

(ङ) जहां किसी अनुज्ञात परिरक्षक और/या
अभिकारक प्राकृतिक रंग से भिन्न मिलाया जाता
इस भाग का कथन कि इसमें अनुज्ञात परिरक्षक औ
रंजक अभिकर्ता है जो प्राकृतिक रंग से भिन्न है ।

3. इस आदेश के अधीन अनुज्ञात फल उत्पादों के,
कोई हो तो विनिर्माता के नाम और स्थान को उपदर्शित
बिना विनिर्माताओं को उत्पादों का निर्यात करने के लिए
ज्ञात किया जाएगा । परन्तु यह तब जब कि ऐसी घोषणा
"भारत में निर्मित है" या "भारत का उत्पाद" जो इस अ
के अधीन उनको जारी किए गए अनुज्ञप्ति संख्यांक के साथ
फल उत्पादों या सब्जी उत्पादों के आधान्न पर चिपके हुए ले
पर समुचित रूप से उपदर्शित किया गया हो ।

भाग 21

फल उत्पादों में विषैली धातुओं की सीमा

नीचे सारणी में स्तंभ 2 में विनिर्दिष्ट अनेक फल उत्पादों में उक्त सारणी के स्तंभ 3 में दी गई मात्रा से अधिक विनि
कोई विषैली धातु होगी ।

विषैली धातु का नाम	उत्पाद का नाम	भार के ... पर प्रति... लाख
1. सीसा	(i) सान्द्रित मृदु पेय (मृदु पेयों के विनिर्माण में उपयोग किए गए सान्द्रणों को छोड़कर)	
	(ii) फल और सब्जी जूस (जिनमें टमाटर रस सम्मिलित है किन्तु जिसमें लाइमज्यूस और नीबू रस सम्मिलित नहीं है)	
	(iii) मृदु पेयों, लाइम ज्यूस और नीबू रस के विनिर्माण में उपयोग जाने वाले सान्द्रण	
	(iiiक) सान्द्रणों को अपवर्जित करते हुए मृदु पेय	
	(iv) सुरक्षित या निर्जलीकृत सब्जियां (प्याज को छोड़कर)	[illegible]
	(v) निर्जलीकृत प्याज (शुष्क पदार्थ होने पर)	1
	(vi) विनिर्दिष्ट न किए गए फल उत्पाद	5
2. तांबा	(i) सान्द्रणों को अपवर्जित करते हुए मृदु पेय	[illegible]
	(ii) मृदु पेयों के लिए सान्द्रण	2
	(iii) कुल ठोस को तुलने पर टमाटर के रस	5
	(iv) टमाटर प्यूरी, पेस्ट, चूर्ण रस और कॉकटेल (टमाटर के ठोस को तुलने पर)	10
	(v) विनिर्दिष्ट न किए गए फल उत्पाद	3

विषैली धातु का नाम	उत्पाद का नाम	भार के आधार पर प्रति 10 लाख भाग
3. आर्सेनिक	(i) अनुकूल करने के पश्चात् उपभोग के लायक मृदु पेय (आर्सेनिक)	0.50
	(ii) निर्जलीकृत प्याज (आर्सेनिक) (आर्सेनिक आक्साईड)	2.0
	(iii) विनिर्दिष्ट न किए गए फल उत्पाद (आर्सेनिक आक्साईड)	1.0
4. टिन	(i) प्रसंस्कृत और डिब्बा बंद उत्पाद	250.0
	(iv) धात्वर्गों को अन्तर्विष्ट करते हुए मृदु पेय	100.0
	(ii) विनिर्दिष्ट न किए गए फल उत्पाद	250.0
5. जस्ता	(i) पीने के लिए तैयार सुपेय	5.0
	(ii) इस आदेश के अंतर्गत आने वाले फल उत्पाद	10.0

भाग 22

अनुज्ञेय अहानिकर खाद्य रंगों की सूची

(1) प्राकृतिक रंजक पदार्थ जिनका उपयोग किया जाएगा, निम्नलिखित प्राकृतिक रंजक सिद्धांत चाहे वे प्राकृतिक रंगों से अलग किए गए हों या प्रणालीबद्ध रूप से उत्पादित किए गए हों किन्हीं फल उत्पादों में या पर उपयोग किया जाएगा :

(क) किरमीजी या कार्मीन

(ख) कैरोटीन और कैराटीनाएड्स

(ग) क्लोरोफिल

(घ) लैक्टोफ्लेविन

(ङ) कैरॉमल

(च) एनॉटो

(छ) रतनजोत

(ज) केसर

(झ) कुरक्यूमिन

(2) कोलतार रंजक जिसका उपयोग किया जा सकेगा फल उत्पादों में निम्नलिखित के सिवाय किसी कोलतार रंजक या उसके मिश्रण का उपयोग नहीं किया जाएगा :

रंग	सामान्य नाम	रंग अनुक्रमणिका (1956)	रासायनिक श्रेणी
लाल	पोंसियु 4 आर	16255	एजो
	कारमोसिन	14720	एजो
	फास्ट रेड ई	16045	एजो
	अमरंथ	16185	एजो
	इरिथ्रोसिन	45430	जैन्थीन
पीला	टार्टेजिन	19140	पाइराजोलोन
	सूर्यास्त पीला एफ सी एफ	15985	एजो
नीला	इंडीगो कारमीन	73015	इंडीगाइड
	चमकदार नीला एफ सी एफ	42090	ट्राइफेनीलमेथेन
हरा	हरा एस	44090	[illegible]
	तेज हरा एफ सी एफ	42053	[illegible]

(3) रंजकों का जब फल उत्पादों में उपयोग किया जाता है तो वे शुद्ध होंगे और सभी हानिकर अशुद्धियों से मुक्त होंगे।

किसी अनुज्ञात कोलतार रंग या अनुज्ञात कोलतार रंगों के मिश्रण में अधिकतम सीमा जो किसी फल उत्पाद में मिलाई जा सकेगी, उपभोग के लिए अंतिम फल उत्पाद के प्रति कि०ग्रा० 0.20 ग्राम से अधिक नहीं होगी। केवल वे अनुज्ञात कोलतार रंग फल उत्पादों के विनिर्माण में उपयोग किए जाएंगे जो भारतीय मानक ब्यूरो चिह्न के अधीन विक्रय किए जाते हैं।

भाग 23

फल उत्पादों में अनुज्ञात परिरक्षकों की सीमाएं

अनुज्ञात परिरक्षक निम्नलिखित है :—

(क) बेंजोइक अम्ल जिसमें उसका लवण अम्ल सम्मिलित है; और

(ख) सल्फ्यूरस अम्ल जिसमें उसका लवण अम्ल सम्मिलित है।

पृष्ठ---

कतिपय फल उत्पादों में उपयोग किए जाने वाले अनुज्ञात रासायनिक परिरक्षकों की मात्राएं वे होंगी जो नीचे सारणी में उल्लिखित हैं :

फल उत्पाद	परिरक्षक	प्रति 10 लाख भाग
1. फल और फल गूदा या रस (जैम या क्रिस्टलीकृत कांचित या उपचारित फल या अन्य उत्पादों में संपरिवर्तन के लिए शुष्कित नहीं)		
(क) चैरी	सल्फर डाइ-आक्साइड	3,000
(ख) स्ट्रॉबेरी और रस बेरी	यथोक्त	2,000
(ग) अन्य फल	यथोक्त	1,000
2. फल रस सान्द्रण	यथोक्त	1,500
3. सूखे मेवे		
(क) खुबानी, आडू, सेब, नाशपाती और अन्य	यथोक्त	2,000
(ख) रेजिन या सुल्ताना	यथोक्त	750
4. स्क्वेश, क्रश, फल सीरप, कॉर्डियल, फल रस और बार्ली वाटर	सल्फर डाइ-आक्साइड या	350
	बेंजोइक अम्ल	600
5. जैम, मारमलेड, परिरक्षक और फल जेली	सल्फर डाइ-आक्साइड या	40
	बेंजोइक अम्ल	200
6. क्रिस्टलीकृत, कांचित या उपचारित फल (जिसमें पगी हुई छीलन सम्मिलित है)	सल्फर डाइ-आक्साइड	150
7. फल और फल गूदा जो अनुसूची में अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं है।	यथोक्त	350
8. सम्बन्धित परोसने के लिए तैयार पेय	सल्फर डाइ-आक्साइड या	
	बेंजोइक अम्ल	120
9. अचार और चटनी जो फल और सब्जियों से बनाए गए हों	सल्फर डाइ-आक्साइड या	100
	बेंजोइक अम्ल	250
10. टमाटर या अन्य सॉस	बेंजोइक अम्ल	750
11. निर्जलीकृत सब्जियां	सल्फर डाइ-आक्साइड	2,000
12. टमाटर प्यूरी और पेस्ट	बेंजोइक अम्ल	250
13. सीरप और शरबत	सल्फर डाइ-आक्साइड या	350
	बेंजोइक अम्ल	600

अचारों और चटनियों में परिरक्षक के रूप में सल्फर डाइ-आक्साइड उपयोग करने की दशा में, उत्पाद को टिन आधानों से भिन्न आधानों में पैक किया जाएगा।

स्पष्टीकरण :—ऐसे फल उत्पादों की दशा में जहां दो विभिन्न परिरक्षकों का उपयोग किया जाना अनुज्ञात है, वहां उन दो परिरक्षकों का संयोजन भी इस शर्त के अधीन रहते हुए, कि उपयोग किए जाने वाले तैयार परिरक्षक की मात्रा उस परिरक्षक के लिए विहित भाग की संख्या से अधिक नहीं होगी, जो उक्त सारणी के स्तंभ 2 में विहित है और उस अनुपात के आधार पर निकाला जाता है जिसमें ऐसे परिरक्षक संयोजित किए जाते हैं।

भाग 24

(क) फल उत्पादों में, पैक्टीन, सोडियम, एल्गीनेट, कैल्शियम, एल्गीनिक अम्ल, प्रोपाइलिन ग्लाइकोलिलजीनेट, मोनो सोडियम ग्लूटामेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम लेक्टेट और अन्य विलेय कैल्शियम लवण मिलाए जा सकेंगे।

(ख) फल उत्पादों में प्रति आक्सीकारक के रूप में लेसीथिन और टोलोफिरोल मिलाए जा सकेंगे।

प्रकाश चन्द,
उप-विधायी परामर्शी,
भारत सरकार।

म०नि०—मासूचना—वि० 8—25 मनेजर ऑफ इंडिया (एन०डी०)/97—24-9-98-75