



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-26072021-228470  
CG-DL-E-26072021-228470

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 298]  
No. 298]

नई दिल्ली, सोमवार, जुलाई 26, 2021/श्रावण 4, 1943  
NEW DELHI, MONDAY, JULY 26, 2021/SHRAVANA 4, 1943

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 26 जुलाई, 2021

फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस.एस.ए.आई(1).—चूँकि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक) की धारा 92 की उप-धारा(1) की अपेक्षा के अनुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस. एस.ए. आई (1), तारीख 27 अगस्त, 2020 द्वारा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और सहयोज्य पदार्थ) संशोधन विनियम, 2020 का प्रारूप उससे प्रभावित हो सकने वाले लोगों से भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में उस तारीख से साठ दिन की अवधि के अंदर आपत्तियाँ और सुझाव आमंत्रित करते हुए प्रकाशित किया गया था, जिस तारीख को उस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई गई थीं;

और चूँकि उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 3 सितंबर, 2020 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

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

अतः अब, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और आगे संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्,-

### विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) तीसरा संशोधन विनियम, 2021 है।
- (2) ये राजपत्र में उनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारबार प्रचालक 1 फ़रवरी, 2022 से इन विनियमों के सभी उपबंधों को पालन करेगा।

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

- (1) विनियम 2.1 में 'दूध के लिए मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.2 के खंड 2 की मद (ख) की सारणी में क्रम सं. 1 पर स्तम्भ (1) में और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्, :-

"1.	भैंस का दूध	सम्पूर्ण भारत	5.0	9.0";
-----	-------------	---------------	-----	-------

#### (2) वसाओं, तेलों और वसा पायसों से संबंधित विनियम 2.2 के,-

- (क) "मूँगफली के तेल" से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 के,-

- (i) खंड (3) के 'और, यदि तेल निकाला गया हो" शब्दों से आरंभ होने वाले और "5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन" शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

"और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।"

- (ii) "तीसी का तेल" से संबंधित खंड (4) के 'और, यदि तेल निकाला गया हो" शब्दों से आरंभ होने वाले और "5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन" शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैरा प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

"और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।"

- (iii) तौरिया का तेल अथवा सरसों का तेल से संबंधित खंड (6) के टिप्पण 4 के स्थान पर निम्नलिखित पैरा रखा जाएगा, अर्थात्,-

"और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।"

- (iv) खसखस के तेल से संबंधित खंड (9) के 'और, यदि तेल निकाला गया हो" शब्दों से आरंभ होने वाले और "5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन" शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैरा की जगह निम्नलिखित पैरा रखा जाएगा, अर्थात्,-

"और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह



- (x) सोयाबीन के तेल से संबंधित खंड (14) के “और, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-
- “और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”
- (xi) मकई के तेल से संबंधित खंड (15) के “और, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-
- “और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”
- (xii) तरबूज के बीज के तेल से संबंधित खंड (18) के “और, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-
- “और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”
- (xiii) आयातित सूरजमुखी के बीज के तेल से व सूरजमुखी के बीज के तेल (उच्च ओलीक अम्ल-आयातित व देशी) से संबंधित खंड (22.01) के “और, यदि तेल निकाला गया हो” शब्दों से आरंभ होने वाले और “5.0 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन” शब्दों और अंकों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-
- “और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”
- (xiv) एवोकेडो के तेल से संबंधित खंड (25) के टिप्पण 2 के स्थान पर निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-
- “टिप्पण 2- और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।”
- (xv) चिया का तेल के तेल से संबंधित खंड (30) के बाद निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“31. ‘अंगूर के बीज का तेल’ से साफ और अदूषित अंगूर के बीजों (*Vitisvinifera*L.) को दबाकर निकाला गया तेल अभिप्रेत है। यह सड़ांध, निलंबित अथवा अन्य बाहरी सामग्री, विलगित जल, योजित रंजन अथवा सुवासकारी पदार्थों और खनिज तेलों से मुक्त हो। यह निम्नलिखित विशिष्टियों के अनुरूप हो, अर्थात्:

क्रम सं.	मानदंड	सीमा
1.	40°C पर अपवर्तनांक	1.467 – 1.477
2.	साबुनीकरण मान	188 – 194
3.	आयोडीन मान	128 – 150
4.	असाबुनीकरणीय पदार्थ	2.0 प्रति शत से अनधिक
5.	अम्ल मान	4.0 से अनधिक

आर्जिमोन के तेल का परीक्षण परिणाम नकारात्मक हो।”

और, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से निकाला गया हो, तो उसकी मानव उपभोग के लिए आपूर्ति केवल परिशोधन के बाद की जाएगी और वह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप हो। इस प्रकार परिशोधित तेल में हेक्सेन 5.0 पी.पी.एम से अधिक न हो। कोल्हू से निकाले गए तेल में हेक्सेन अवशिष्ट न हों।

- (ख) ‘इंटरएस्टरीकृत वनस्पति वसा/तेल’ से संबंधित उप-विनियम 2.2.2 के खंड (x) के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात्,-

“(x) इसमें तिल का तेल (कच्चा या परिशोधित) इतनी पर्याप्त मात्रा में हो कि उसे मूँगफली के परिशोधित तेल में 20:80 के अनुपात में मिलाए जाने पर बोदोई परीक्षण के बाद आया रंग ‘लोविबाँड स्केल पर’ 1 सेंटी मीटर सेल में 2.0 लाल इकाइयों से ज्यादा हल्का न हो।”

- (ग) मार्जरीन और फैट स्प्रेड से संबंधित उप-विनियम 2.2.5 के खंड (1), जो टेबल मार्गरीन से संबंधित है, के “इसमें” शब्द से आरंभ होने वाले और “लोविबाँड स्केल पर” शब्दों से समाप्त होने वाले पैराग्राफ की जगह निम्नलिखित पैराग्राफ रखा जाएगा, अर्थात्,-

“इसमें तिल का तेल (कच्चा या परिशोधित) इतनी पर्याप्त मात्रा में हो कि इसे मूँगफली के परिशोधित तेल में 20:80 के अनुपात में मिलाए जाने पर बोदोई परीक्षण के बाद आया रंग लोविबाँड स्केल पर 1 सेंटी मीटर सेल में 2.5 लाल इकाइयों से ज्यादा हल्का न हो।”

- (घ) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.6 के खंड (1), जो वनस्पति से संबंधित है, के उप-खंड (vii) की मद संख्या (ग) के मौजूदा पाठ की जगह निम्नलिखित उपबंध अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“भौतिक रूप से परिशोधित चावल के भूसे के तेल का उपयोग किए जाने पर असाबुनीकरणीय पदार्थ भारानुसार 4.0 प्रति शत से अधिक न हो; बशर्ते कि चावल के भूसे का तेल 20% स्तर पर होने पर ओराइजैनॉल अंश 0.20% (भारानुसार) हो और चावल के भूसे के अंश में प्रति 5% वृद्धि पर इसमें 0.05% की बढ़ौतरी हो।”

- (ङ) ‘वसीय अम्ल के संघटन’ से संबंधित उप-विनियम 2.2.7 की सारणी 1 के स्तम्भ (27) के बाद निम्नलिखित स्तम्भ अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

## अंगूर के बीज के तेल का वसीय अम्ल संघटन

“वसीय अम्ल	अंगूर के बीज का तेल
(1)	(28)
सी6:0	-
सी8:0	-
सी10:0	-
सी12:0	-
सी14:0	0.3 अधिकतम
सी16:0	5.5-11.0
सी16:1	1.2 अधिकतम
सी17:0	0.2 अधिकतम
सी17:1	0.1 अधिकतम
सी18:0	3.0-6.5
सी18:1	12.0-28.0
सी18:2	58.0-78.0
सी18:3	1.0 अधिकतम
सी20:0	1.0 अधिकतम
सी20:1	0.3 अधिकतम
सी20:2	-
सी22:0	0.5 अधिकतम
सी22:1	0.3 अधिकतम
सी22:2	-
सी24:0	0.4 अधिकतम
सी24:1	- “

(3). फल और सब्जी उत्पादों से संबंधित विनियम 2.3 के,-

(क) सोयाबीन साँस से संबंधित उप-विनियम 2.3.29 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाए, अर्थात्,-

“2.3.29 सोयाबीन साँस.- (1) सोयाबीन साँस से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उन स्वास्थ्यकर सोयाबीनों के किण्वन से बनाया जाता है जिनके ट्रिप्सिन अवमंदकों को पूरी तरह अक्रिय कर दिया जाता है। फिर उसमें नमक और पोषक मीठाकारक मिलाए जाते हैं। इसमें उत्पाद के उपयुक्त मसाले मिलाकर उसमें अनुमत परिरक्षी पदार्थ मिलाकर इसे परिरक्षित किया जाता है।

(2) उत्पाद में परिशिष्ट ‘क’ सहित इन विनियमों द्वारा अनुमत खाद्य सहयोज्य पदार्थ हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट ‘ख’ में दी गई सूक्ष्मजैविक अपेक्षाओं के अनुरूप हो। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो, अर्थात्:-

क्र. सं.	मानदंड	सीमा
(i)	कुल विलेय ठोस पदार्थ (द्रव्यमान अनुसार)	15.0 प्रति शत से अन्यून, लवणमुक्त रूप में
(ii)	अम्लता, एसिटिक एसिड के रूप में	0.6 प्रति शत से अन्यून
(iii)	कुल नाइट्रोजन, द्रव्यमान अनुसार	1.0 प्रति शत से अन्यून

(3) धारक में उत्पाद अच्छी तरह भरा हो और उत्पाद को ठोस धारकों में पैक करने पर वह उसकी जलधारिता के कम से कम 90 प्रति शत स्थान में हो। धारक की जलधारिता उसकी पूरी भराई पर 20°C पर समाने वाले आसुत जल का आयतन है।”

(ख) गिरियों और रेजिनो से संबंधित उप-विनियम 2.3.47 के खंड (7), के पश्चात निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“8. अखरोट गिरी.- (1) अखरोट गिरी से वह उत्पाद अभिप्रेत है, जो *Juglans regia L.* से उत्पन्न की गई किस्मों की पूरी पकी गिरियों का छिलका उतारकर तैयार किया जाता है। गिरियाँ अदूषित, साफ, पर्याप्त रूप से पकी हुई और सूखी हों। वे खट्टेपन, कवक, बाहरी गंध और/अथवा स्वाद, जीवित कीटों और कुटकियों से मुक्त हों। वे मृत कीटों, कुतरने वाले जीवों के संदूषण, कीटों के टुकड़ों और कीटों द्वारा की गई क्षति अथवा नंगी आँखों से देखे जा सकने वाले अन्य परजीवियों से भी मुक्त हों।

(2) गिरियाँ एक समान रंग की (15% अनुमत विचलन सहित) और लाक्षणिक स्वाद तथा सुवास वाली हों। वे योजित रंग से मुक्त हों। वे आधे अथवा छोटे टुकड़ों के रूप में हो सकती हैं। वे निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हों:

क्रम सं.	मानदंड	सीमा
1.	आर्द्रता अंश, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	5.0
2.	अम्ल-अघुलनशील एश, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	0.1
3.	बाहरी वानस्पतिक सामग्री, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	1.0
4.	बाहरी सामग्री, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	0.1
5.	क्षतिग्रस्त गिरियाँ, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	2.0
6.	निष्कर्षित वसा की अम्लता, ओलीक एसिड के रूप में व्यक्त, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	1.25

स्पष्टीकरण : इस खंड के प्रयोजन के लिए,-

1. बाहरी वानस्पतिक सामग्री: उत्पाद के पौधे की वानस्पतिक सामग्री।
2. बाहरी सामग्री : उत्पाद से सामान्य तौर पर असंबद्ध कोई पदार्थ अथवा सामग्री।
3. क्षतिग्रस्त गिरियाँ : धूप, दाग, यांत्रिक क्षति, विरंजन अथवा कीटाणुओं तथा पशु परजीवियों द्वारा किए गए छेदों और झूठनों की दृश्यमान क्षति से प्रभावित गिरियाँ।
4. फफूँदी : गिरी के बाहर अथवा भीतर नंगी आँखों से दृश्यमान फफूँदी के तंतु।

5. खट्टापन : लिपिडों का ऑक्सीकरण अथवा मुक्त फैटी एसिड जनन, जिससे अरुचिकर सुवास उत्पन्न हो गया हो।

(4) 'धान्य और धान्य उत्पादों' से संबंधित विनियम 2.4 के,-

(क) 'बेसन' से संबंधित उप-विनियम 2.4.4 की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

**"2.4.4 बेसन.- (1)** बेसन से छिलका उतरे चने (*Cicerarietinum*) को पीसकर बनाया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें कोई योजित रंजन पदार्थ न हो। उत्पाद असामान्य सुवास, गंध, जीवित कीटों, गंदगी (मृत कीटों सहित पशु मूल की अशुद्धियाँ) से मुक्त हो।

(2) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो, अर्थात् :

क्रम सं.	मानदंड	सीमा
(1)	आर्द्रता, %, द्रव्यमान अनुसार (से अनधिक)	12.0
(2)	तनु हाइड्रोक्लोरिक एसिड में अघुलनशील एश, %, से अनधिक	0.3
(3)	एल्कोहलीय अम्लता (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> के रूप में), द्रव्यमान अनुसार 90 प्रति शत एल्कोहल, से अनधिक	0.18
(4)	प्रोटीन (Nx6.25), %, द्रव्यमान अनुसार (शुष्क रूप में), से अन्यून	2.0
(5)	यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100

(ख) "मकई का आटा (मकई मांड)" से संबंधित उप-विनियम 2.4.7 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्,-

**"2.4.7 मकई मांड.- (1)** मकई मांड से मकई (*Zea mays L.*) से बनाया गया मांड अभिप्रेत है। यह गंधहीन और सफेद रंग का मुक्त प्रवाही पाउडर हो। इसमें कोई योजित रंग, सुवास अथवा अन्य रसायन न हों। यह गंदगी, कीटों, लारवा और अशुद्धियों अथवा अन्य बाहरी सामग्रियों से मुक्त हो। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो, अर्थात्:

क्रम सं.	मानदंड	सीमा
(1)	आर्द्रता, (%), द्रव्यमान अनुसार) से अनधिक	12.0
(2)	कुल एश (%), शुष्क रूप में), से अनधिक	0.50
(3)	अम्ल-अघुलनशील एश (%), शुष्क रूप में), से अनधिक	0.10
(4)	एल्कोहलीय अम्लता (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> के रूप में व्यक्त), 90 प्रति शत एल्कोहल सहित, द्रव्यमान अनुसार प्रति शत, से अनधिक	0.10
(5)	मांड अंश (%), शुष्क रूप में), से अन्यून	98.0
(6)	pH	4.5-7.0
(7)	सल्फर डाइऑक्साइड (पीपीएम), से अनधिक	70.0
(8)	यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100";



- (ग) 'प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज' से संबंधित उप-विनियम 2.4.35 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

**“2.4.36 येलो पी पाउडर**

**वर्णन**

येलो पी पाउडर से वह उत्पाद अभिप्रेत है, जो छिलका उतरे येलो पी (*Pisum sativum L.*) को पीसकर बनाया जाता है। इसमें कोई रंजन पदार्थ अथवा अन्य कोई बाहरी संघटक न हो। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता, %, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	12.0
प्रोटीन (शुष्क रूप में), %, द्रव्यमान अनुसार, से अन्यून	22.0
अम्ल-अघुलनशील एश (शुष्क रूप में), %, द्रव्यमान अनुसार, से अनधिक	0.3
एल्कोहलीय अम्लता, %, (से अनधिक)	0.18
यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, से अनधिक	100”;

- (5) 'लवण, मसाले, कंडिमेंट्स और संबद्ध उत्पादों' से संबंधित विनियम 2.9 के,-

- (क) 'काली मिर्च' से संबंधित उप-विनियम 2.9.15 की जगह निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्,-

**“2.9.15 काली, सफेद और हरी (बी.डब्ल्यू.जी) मिर्चें.- (1) काली, सफेद और हरी (बी.डब्ल्यू.जी) मिर्चें उत्पाद के आशयित प्रयोजन के लिए उचित रूप से विकसित और/अथवा परिपक्व पिपरसी कुल की *Piper nigrum L.* बेरी होती हैं। उपरोक्त पदार्थ लेने के लिए बेरियों का उचित रीति से उपचार किया जाता है, यथा गाह कर, छानकर और फटक कर, भिगोकर, धोकर, ब्लांच करके, सुखाकर अथवा निर्जल करके, छिलका उतारकर, श्रेणीयन करके, दलकर और पीसकर। उत्पाद बाहरी गंध, सुवास, अन्य किसी हानिकर पदार्थ और योजित रंग से मुक्त हो।**

- (क) **काली मिर्च** – यह अभंग बीजकोष वाली सूखी बेरी हो। उत्पाद गोल आकृति और झुर्रीदार रूप में साबुत हो और इसका न्यूनतम व्यास 2.0 मि.मी हो। यह भूरे से लेकर गहरे भूरे रंग की अथवा कृष्णाभ हो। इसका सुवास अति तीक्ष्ण और गर्म हो, यह चबाने पर काली मिर्च के लाक्षणिक तीक्ष्ण स्वाद वाली हो और इसमें कवकी अथवा खट्टेपन की गंध न हो।
- (ख) **सफेद मिर्च** – यह बीजकोषरहित सूखी बेरी हो। उत्पाद गोल आकृति में साबुत हो और सपाट सतह वाला हो। यह एक सिरे पर थोड़ा सा चपटा हो और दूसरे पर थोड़ा सा उभार हो। यह न्यूनतम 1.8 मि.मी व्यास का हो। यह मैट ग्रे से लेकर भूरे या पीताभ आइवरी व्हाइट हो। सफेद मिर्च में लाक्षणिक गंध और सुवास हो, यह थोड़ी तीखी हो और सुगंधशील हो। इसमें कवकी अथवा खट्टेपन की गंध न हो।
- (ग) **हरी मिर्च** – यह हरी बेरियों से नियंत्रित अवस्थाओं में आर्द्रता निकाली हुई बेरी हो। उत्पाद गोल आकृति में साबुत हो। इसका बीजकोष झुर्रीदार अथवा झुर्रीरहित हो। इसका न्यूनतम व्यास 2.0 मि.मी हो। यह लाक्षणिक हरे, हरिताभ और गहरे हरे रंग की हो। इसमें हरी मिर्च की लाक्षणिक तीखी गंध और सुवास हो। यह खट्टेपन, फफूँदी, कड़वे स्वाद और बाहरी सुवास से मुक्त हो।

(2) बी.डब्ल्यू.जी मिर्चें निम्नलिखित में से किसी रूप की हों:

- (क) साबुत  
 (ख) चटकी/कुटी हुई – दो या अधिक टुकड़ों में विभाजित।  
 (ग) पिसी हुई – मिर्च पाउडर।

(3) उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

साबुत मिर्चों के लिए				
क्रम सं.	अपेक्षाएँ	काली	सफेद	हरी
1.	आर्द्रता अंश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, (अधिकतम)	13.0	12.0	12.0
2.	कुल भस्म, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में, (अधिकतम)	7.0	4.0	5.0
3.	अम्ल-अघुलनशील एश, प्रतिशत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में, (अधिकतम)	1.5	0.3	0.3
4.	वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100 ग्रा, शुष्क रूप में, (न्यूनतम)	1.0	1.0	1.0
5.	गैर-वाष्पशील ईथर अर्क, % (द्रव्यमान अनुसार), न्यूनतम, शुष्क रूप में	6.0	6.0	0.3
6.	पिपरीन अंश, % (द्रव्यमान अनुसार), न्यूनतम, शुष्क रूप में	2.0	3.0	लागू नहीं
7.	राशि घनत्व (ग्रा/ली), न्यूनतम	400	550	लागू नहीं
8.	हल्की बेरियाँ, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	10.0	2.0	लागू नहीं
9.	बाहरी वानस्पतिक सामग्री, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	2.0	2.0	1.2
10.	बाहरी सामग्री, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	0.5	0.5	0.5
11.	काली बेरियाँ/कोर्न, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	लागू नहीं	10.0	5.0
12.	भंग बेरियाँ, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	लागू नहीं	3.0	10.0
13.	कवकी बेरियाँ, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	3.0	3.0	2.0
14.	कीट से क्षतिग्रस्त बेरियाँ/कोर्न, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	2.0	2.0	2.0
15.	मैमालियन अथवा/और अन्य बीट (मिग्रा/किग्रा), अधिकतम	2.0	2.0	2.0

16.	पिनहैड, काली मिर्च के मामले में, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	4.0	लागू नहीं	लागू नहीं
-----	---	-----	-----------	-----------

पिसी/कुटी हुई मिर्चों के लिए			
क्रम सं.	अपेक्षाएँ	काली	सफेद
1.	आर्द्रता अंश, % (द्रव्यमान अनुसार), अधिकतम	12.0	13.0
2.	कुल एश, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, अधिकतम	6.0	3.5
3.	गैर-वाष्पशील ईथर अर्क, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, न्यूनतम	6.0	6.0
4.	वाष्पशील तेल*, % (मि.ली/100 ग्रा), शुष्क रूप में, न्यूनतम	1.0	0.7
5.	कच्चा रेशा, अघुलनशील सूचकांक, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, अधिकतम	17.5	6.5
6.	पिपरीन, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, न्यूनतम	2.0	3.0
7.	अम्ल-अघुलनशील एश, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क रूप में, अधिकतम	1.2	0.3

**स्पष्टीकरण:** इस खंड के प्रयोजन के लिए-

- क. **हल्की बेरियाँ** (केवल काली और सफेद मिर्चों में) – आम तौर पर बीजरहित कच्ची बेरियाँ, जिनका स्पष्ट घनत्व 0.30ग्रा/मि.ली अथवा 300 ग्रा/ली. से कम हो।
- ख. **बाहरी वानस्पतिक सामग्री** – पौधे की वह वानस्पतिक सामग्री, जिससे उत्पाद लगा होता है किन्तु जिसे अंत्य उत्पाद के अंग के रूप में नहीं माना जाता। हल्की बेरियाँ, पिनहैड अथवा भंग बेरियाँ बाहरी सामग्री नहीं मानी जातीं।
- ग. **बाहरी सामग्री** – कोई वह दृश्यमान, आपत्तिजनक, संसूचनीय बाहरी सामग्री अथवा पदार्थ जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक भागों से आम तौर पर नहीं लगे होते, यथा डंडियाँ, कंकर, टाट का बोरा, धातु।
- घ. **पिनहैड** – अनुर्वर फूलों से विकसित, आम बेरियों से ज्यादा कोणिकता वाली 2 मि.मी से कम व्यास वाली बेरियाँ। वे नरम गठन वाली होती हैं (ज्यादा दबाने पर दब जाती हैं) और उनमें मिर्च बेरियों से कम गंध और सुवास होता है।
- ङ. **कीट द्वारा क्षतिग्रस्त बेरियाँ** – कीटों द्वारा क्षतिग्रस्त बेरियाँ अथवा कोर्न।

(4) इस मानक के उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल लगाया जाए। इसके अतिरिक्त लेबल पर उत्पाद के रूप भी बताए जाएँ। उत्पाद का नाम “काली मिर्च” (पिपर कोर्न), “सफेद मिर्च” अथवा “हरी मिर्च” हो।

(ख) ‘सफेद मिर्च’ से संबंधित उप-विनियम 2.9.25 को लोप कर दिया जाएगा।

- (ग) 'शुष्क अजवायन' से संबंधित उप-विनियम 2.9.40 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“2.9.41 सूखा सेज.- (1) साबुत अथवा कटे पत्तों के रूप में सूखे सेज से Lamiaceae कुल की *Salvia officinalis* L. प्रजाति के फूल आने से पहले तोड़े और सुखाए गए पत्ते अभिप्रेत है। सूखे सेज की लाक्षणिक, तेज और सुगंध वाली गंध हो। इसका सुवास लाक्षणिक हो, जो बहुत सुगंधशील, मनोहर, ताजा और थोड़ा सा कड़ुआ होता है।

(2) साबुत अथवा कटे पत्तों के रूप में सूखा सेज जीवित कीटों से मुक्त हो तथा कवक, मृत कीटों, कीटों के टुकड़ों और कुतरने वाले जीवों के नंगी आँखों से दृश्यमान संदूषण से मुक्त हो।

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो, अर्थात् :-

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमा
(1)	आर्द्रता अंश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	12.0
(2)	कुल एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में (अधिकतम)	12.0
(3)	अम्ल-अघुलनशील एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, शुष्क रूप में (अधिकतम)	2.0
(4)	वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100ग्रा, शुष्क रूप में (न्यूनतम)	1.5
(5)	बाहरी सामग्री, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	1.0
(6)	भंग डंठल/डंडी, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	3.0
(7)	भूरे पत्ते, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	5.0

स्पष्टीकरण: इस खंड के प्रयोजन के लिए -

क) बाहरी वानस्पतिक सामग्री : पौधे की वह वानस्पतिक सामग्री, जिस पर उत्पाद लगता है परंतु जिसे अंत्य उत्पाद के अंग के रूप में नहीं माना जाता।

ख) बाहरी सामग्री – कोई वे दृश्यमान, आपत्तिजनक, संसूचनीय बाहरी सामग्री अथवा पदार्थ जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक भागों से आम तौर पर नहीं लगे होते, यथा डंडियाँ, कंकर, टाट का बोरा, धातु।

ग) डंठल : उन डंठलों का अनुपात जो 10 मि.मी से अधिक लंबे अथवा 2 मि.मी से अधिक व्यास के हों।

(4) इस मानक के उत्पाद पर खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल लगाया जाए। इसके अतिरिक्त लेबल पर उत्पाद की स्टाइल भी बताई जाए।”

- (6) बीवरेजों (डेयरी और फल व सब्जी-आधारित को छोड़कर) से संबंधित विनियम 2.10 के,-

(क) उप-विनियम 2.10.1 में, चाय से सम्बंधित खंड (3) के बाद, निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“4. ठोस इन्स्टैंट चाय.- (1) शुष्क जल-विक्षेपणीय वे ठोस, जो *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze प्रजाति की केवल उन किस्मों के पत्तों, कलियों, और तनों तथा उनसे व्युत्पन्न सामग्रियों की मान्य प्रक्रिया से जलीय निष्कर्षण से तैयार किए जाते हैं, जो बीवरेज के रूप में सेवन हेतु चाय बनाने के उपयुक्त मानी जाती हैं, और अनुमत प्रसंस्करण सहायक सामग्रियों तथा अनुमत खाद्य सहयोज्य पदार्थों के अवशिष्ट, यदि कोई हों।

(2) ठोस इन्स्टैंट टी से लाक्षणिक सुवास, रंग और स्वाद वाला पेय तैयार हो। इसमें कोई अपमिश्रण न हो और यह बाहरी सामग्री, योजित रंगों और गैर-अनुमत सुवासों से मुक्त हो।

- (3) इसमें इन विनियमों के परिशिष्ट के अतर्गत चाय तथा सभी खाद्य पदार्थों के लिए अनुमत प्रसंस्करण सहायक सामग्री हो सकती है।
- (4) सुवासित इन्सटैंट टी के उत्पादन के लिए प्रयुक्त इन्सटैंट टी, इन्सटैंट टी के मानकों के अनुरूप हो।
- (5) सुवासित इन्सटैंट टी के उत्पादक सुवासित इन्सटैंट टी के विपणन से पूर्व स्वयं को चाय बोर्ड के यहाँ रजिस्ट्रीकृत कराएँगे तथा लेबल पर रजिस्ट्रीकरण संख्या अंकित हो।
- (6) उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो, जिनमें उल्लिखित सभी संख्याएँ 103±2°C पर ओवन-शुष्कित सामग्री के आधार पर व्यक्त हों:

क्रम सं.	मानदंड	अपेक्षाएँ
1.	आर्द्रता अंश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	6.0
2.	कुल एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम, शुष्क रूप में क) गर्म विलेय ख) शीत विलेय	20 35
3.	अम्ल-अघुलनशील एश, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	1.0

- (ख) उप-विनियम 2.10.4 के खंड (2) के बाद निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

**“3. कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी-कासनी मिश्रण.-**

- (1) कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी-कासनी मिश्रण से वह उत्पाद अभिप्रेत है, जो कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी और रोस्टिड एवं पिसी कासनी को मिलाकर बनाया गया हो।
- (2) यह अदूषित, सूखा और धूल-मुक्त हो और इसमें खट्टापन एवं हानिकर सुवास न हो। यह मुक्त प्रवाही चूर्ण के रूप में हो और कॉफी-कासनी पाउडर के लाक्षणिक रंग, स्वाद, सुवास वाली हो। इसमें कोई अशुद्धि न हो और इसमें कोई अन्य योजित पदार्थ न हो।
- (3) मिश्रण में कॉफी अंश द्रव्यमान अनुसार 51 प्रति शत से कम न हो। प्रयुक्त कॉफी और कासनी का प्रति शत खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल पर दर्शाया जाए।
- (4) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो, अर्थात्:

क्रम सं.	मानदंड	अपेक्षाएँ
1.	आर्द्रता, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	5.0
2.	कुल एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	7.50
3.	अम्ल-अघुलनशील एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.6
4.	कैफीन अंश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.1
5.	जलीय निष्कर्ष, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	50

- 4. कैफीनरहित इन्सटैंट कॉफी-कासनी मिश्रण.-** (1) कैफीनरहित रोस्टिड और पिसी कॉफी तथा रोस्टिड और पिसी कासनी से तैयार उत्पाद। यह अदूषित, सूखा और धूल-

रहित हो इसमें खट्टेपन की और हानिकर गंध न हो। यह मुक्त प्रवाही चूर्ण के रूप में हो अथवा कॉफी-कासनी पाउडर के लाक्षणिक रंग, स्वाद, सुवास वाले कणों के रूप में हो। इसमें कोई अशुद्धि न हो और इसमें कोई योजित पदार्थ न हो।

(2) मिश्रण में कॉफी अंश द्रव्यमान अनुसार 51 प्रति शत से कम न हो। प्रयुक्त कॉफी और कासनी का प्रति शत खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल पर दर्शाया जाए।

(3) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो, अर्थात्:

क्रम सं.	मानदंड	अपेक्षाएँ
1.	आर्द्रता, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	4.0
2.	कुल एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	10
3.	अम्ल-अघुलनशील एश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.6
4.	कैफीन अंश, शुष्क रूप में, प्रति शत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	0.3
5.	उबलते पानी में विलेयता	थोड़ी हिलाने पर 30 सेकेंडों में घुल जाए
6.	16±2°C तापमान वाले पानी में विलेयता	थोड़ी हिलाने पर 3 मिनटों में घुल जाए”

(ग) “गैर एकोहालीई काबनीकृत” से संबंधित उप-विनियम 2.10.6 के

(i) खंड (2) में “कैफीनयुक्त बीवरेजों के मानक निम्नलिखित हैं।” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्,-

“कार्बोनेटिड और गैर-कार्बोनेटिड कैफीनयुक्त बीवरेजों के मानक निम्नलिखित हैं।”

(ii) खंड (3) में “गैर-कार्बोनेटिड जल-आधारित बीवरेज(गैर-एल्कोहलीय)” की मौजूदा परिभाषा की जगह निम्नलिखित परिभाषा रखी जाएगी, अर्थात्,-

“गैर-कार्बोनेटिड जल-आधारित बीवरेज (गैर-एल्कोहलीय) से वे बीवरेज अभिप्रेत हैं, जिनमें इन विनियमों के तहत पैकेजबंद पेय जल के लिए विहित मानकों के अनुरूप योजित कार्बन डाइऑक्साइडरहित जल हो और जिसमें उप-खंड (i) में यथाविनिर्दिष्ट संघटक अकेले अथवा मिलाकर हों:”

(घ) उप-विनियम 2.10.7 के खंड (4) में विद्यमान सारणी के बाद निम्नलिखित सारणी अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

**पेस्टीसाइड अवशिष्टों से संबंधित मानदंड**

क्रम सं.	लक्षण	अनुमत सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	पेस्टीसाइडों के अलग-अलग अवशिष्ट	0.0001 मिग्रा/ली. से अनधिक
2.	कुल पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0005 मिग्रा/ली. से अनधिक

- (ड) “पैकेजबंद पेय जल (खनिज जल को छोड़कर)” से संबंधित उप-विनियम 2.10.8 के खंड (2) के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात्,-

“2. पानी सतही जल अथवा नगरपालिका की आपूर्ति अथवा भूजल अथवा समुद्री जल अथवा पानी के किसी स्थिर स्रोत से लिया जाए, जिसका विशिष्ट उपचार किया जा सके, जैसे निस्तारण, आसवन, निस्स्यंदन, कई तरह के निस्स्यंदन, वायु-मिश्रण, मेंब्रेन फिल्टर डेपथ फिल्टर से निस्स्यंदन, कार्टरिज फिल्टर, सक्रियित कार्बन निस्स्यंदन, विखनिजीकरण, पुनर्खनिजीकरण, रिवर्स ओसमोसिस और पानी को ऐसे स्तर तक रोगाणुरहित करके पैक करना जिससे खाद्य सुरक्षा अथवा उसके टिकाऊपन के लिए सूक्ष्मजीवाणुओं को वैज्ञानिक रूप से मान्य स्तर तक कम करने के लिए रासायनिक अभिकर्मकों अथवा भौतिक पद्धतियों का पेय जल पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़े।”

- (7) अध्याय 3 के उप-विनियम 3.2.2 में “लाक्षणिक गुणधर्मों वाले विभिन्न मीठाकारकों के मानक निम्नानुसार हैं” वाक्य से पहले निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“मीठाकारकों (खाद्य सहयोज्य के रूप में) को “कैलोरीयुक्त मीठाकारक” और “गैर-कैलोरीयुक्त मीठाकारक” के रूप में वर्गीकृत किया जाएगा, जिनकी परिभाषा नीचे दी जा रही है:

(क) कैलोरीयुक्त मीठाकारक : वे पदार्थ जिनका कैलोरी मान स्वीटनिंग क्षमता की प्रति समतुल्य इकाई में सूक्रोज के कैलोरी मान के 2 प्रति शत से अधिक हो। इनमें सोर्बिटॉल, सोर्बिटॉल सिरप, मैनिटॉल, आइसोमाल्ट, पॉलिग्लाइसिटॉल सिरप, माल्टीटॉल, माल्टीटॉल सिरप, लैक्टूटॉल और जाइलिटॉल शामिल हैं।

(ख) गैर-कैलोरीयुक्त मीठाकारक : वे पदार्थ जिनका कैलोरी मान स्वीटनिंग क्षमता की प्रति समतुल्य इकाई में सूक्रोज के कैलोरी मान के 2 प्रति शत से कम हो। इनमें एरीथ्राइटॉल, स्टेवियोसॉल ग्लाइकोसाइड, थोमैटिम, एस्पर्टेम, सूक्रालोज, एलिटेम, नियोटेम, एसिसल्लेफेम पोटेशियम, एस्पर्टेम-एसिसल्लेफेम पोटेशियम साल्ट और सैक्करिन शामिल हैं।”

- (8) परिशिष्ट ‘क’ में “IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्य पदार्थों का उपयोग” शीर्षक के नीचे,-

(क) सारणी 1 में,-

(i) ‘डेयरी-आधारित पेय – सुवासित दूध और/अथवा किण्वित’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 1.1.2 के स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ii) ‘डेयरी-आधारित डेजर्टों’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 1.7 में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ख) सारणी 2 में ‘फिलिंगों सहित कोको-आधारित स्प्रेड’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 2.4.1 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ग) सारणी 3 में ‘खाद्य आइस, शरबत (आइस कैंडी) सहित’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 3.0 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(घ) सारणी 4 में ‘जैम, जैली और मार्मलेड’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 4.1.2.5 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ड) सारणी 5 में,

(i) ‘कोको-मिश्र (सिरप)’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 5.1.2 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ii) ‘कोको और चॉकलेट उत्पाद’ से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 5.1.3 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य “एलिटेम” और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(iii) 'इमिटेशन चॉकलेट, चॉकलेट विकल्पी उत्पाद' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 5.1.4 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(iv) 'खाद्य श्रेणी 5.1, 5.3 और 5.4 को छोड़कर सख्त और नरम कैंडी सहित मिष्टान्न' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 5.2 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(v) 'च्युइंग गम' से संबंधित खाद्य श्रेणी सिस्टम 5.3 के कॉलम (3) में,

(क) खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ख) खाद्य सहयोज्य "सल्फर डाइऑक्साइड" और उससे संबंधित प्रविष्टियाँ को लोप किया जाएगा।

(vi) 'डेकोरेशन (उदाहरणार्थ फाइन बेकरीवेअर के लिए), टोपिंगों (गैर-फलीय) और मीठे सॉस' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 5.4 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(च) सारणी 11 में,

(i) 'अन्य शर्कराएँ और सिरप (उदाहरणार्थ जाइलोज, मैपल सिरप, शूगर टोपिंगज)' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 11.4 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ii) 'उच्च तीव्रता वाले मीठाकारकों (सैकरीन सोडियम, एस्पार्टेम, एसिसल्फेम पोटाशियम, सूक्रालोज) सहित टेबल-टॉप स्वीटनर' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 11.6 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(छ) सारणी 12 में 'सूप और शोरबा' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 12.5 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(ज) सारणी 14 में 'जल-आधारितसुवासित पेय, "स्पोर्ट", "एनर्जी", अथवा "इलेक्ट्रोलाइट" पेय और पार्टिकुलेटिड पेय, फलयुक्त कार्बोनोटेड बीवरेज सहित' से संबंधित खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.4 में स्तम्भ (3) में खाद्य सहयोज्य "एलिटेम" और उससे संबंधित प्रविष्टियों को लोप किया जाएगा।

(9) इन विनियमों में 'एलिटेम' का प्रयोग, जहाँ कहीं होता हो, लोप किया जाएगा।

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/असा./162/2021-22]

**टिप्पण :** मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग III, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित की गई थी और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याओं द्वारा संशोधित किये गए थे; -

- 1) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- 2) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- 3) फा. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- 4) फा. सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- 5) फा. सं. 1-83एफ/एससीआई-पीएएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- 6) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- 7) फा. सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;



- 8) फा. सं. पी०15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 9) फा. सं. पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 10) फा. सं. पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 11) फा. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 12) फा. सं. 1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- 13) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- 14) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- 15) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- 16) फा. सं. 1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- 17) फा. सं. 1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- 18) फा. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- 19) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- 20) फा. सं. 11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- 21) फा. सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- 22) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- 23) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- 24) फा. सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- 25) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- 26) फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- 27) फा. सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 28) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 29) फा. सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- 30) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- 31) फा. सं. 1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- 32) फा. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- 33) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- 34) फा. सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 35) फा. सं. मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 36) फा. सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 37) फा. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- 38) फा. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;

- 39) फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/अधिसूचना/एफएसएसआई-2016,12 अक्टूबर, 2017;
- 40) फा. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसआई-2016(भाग),तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- 41) फा. सं. ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 42) एफ 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 43) फा. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी, 2018;
- 44) फा. सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी( फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- 45) स.1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016 तारीख 13 मार्च, 2018;
- 46) फा. सं. 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- 47) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच/अधिसूचना (03)/एफएसएसआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- 48) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/ सीपीएल एंड सीपी –एफएसएसआई/अधिसूचना/ 2016, तारीख 4 मई, 2018;
- 49) फा. सं. मानक/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस/लोलीस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- 50) फा. सं. मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- 51) मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- 52) फाइल सं. 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- 53) फा. सं. मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- 54) फा. सं. मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 55) फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 56) फा. सं. मानक/एफ & वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 57) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई,तारीख26 नवम्बर, 2018;
- 58) फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- 59) फा. सं. एसटीडीएस/एफ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 60) फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 61) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- 62) फा. सं. एम एंड एमपी/विविध मानक/अधिसूचना(03)/एफएसएसआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;
- 63) फा. सं. 1-110/एसपी(जैविक खतरे)/संशोधन-1/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 23 जून, 2020;
- 64) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 65) फा. सं. स्टैंड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसआई-2017, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 66) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एम एंड एमपीआईपी(3)/एसपी/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई,2020;
- 67) फा. सं. ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई (पी+1), तारीख 23 जुलाई, 2020;
- 68) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एम एंड एमरी/अधिसूचना(04)/एफ.एस.एस.ए.अइ-2019, तारीख 2 सितंबर,2020;
- 69) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एडिटिव्स-1/अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 16 सितंबर, 2020;

- 70) फा. सं. 1/ अतिरिक्त सहयोज्य-III/मानक/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2017, तारीख 9 अक्तूबर, 2020
- 71) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/प्रोसेसिंग एड्स/अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई/2018, तारीख 9 अक्तूबर, 2020;
- 72) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 29 दिसम्बर, 2020;
- 73) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 27/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 4 मार्च, 2021; और
- 74) फा. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 18 मार्च, 2021

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

### NOTIFICATION

New Delhi, the 26th July, 2021

**F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1).**—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2020, were published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India, File No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1), dated the 27<sup>th</sup> August, 2020, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 3<sup>rd</sup> September, 2020;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

### Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Third Amendment Regulations, 2021.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and food business operator shall comply with all the provisions of these regulations with effect from 1<sup>st</sup> February, 2022.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011
  - (1) in regulation 2.1, in sub-regulation 2.1.2 relating to 'Standard for Milk', in clause 2, in item (b), in the Table, for the entries against Sl. No. 1 and the entries relating thereto, the following shall be substituted, namely: -

"1.	Buffalo Milk	All India	5.0	9.0";
-----	--------------	-----------	-----	-------

- (2) In regulation 2.2 relating to 'Fats, Oils and Fat Emulsions',

- (a) In sub-regulation 2.2.1 relating to 'Oils',

- (i) in Clause (3) relating to 'Groundnut oil (moongh-phali-ka tel), for the paragraph beginning with the words "Further, if the oil is obtained" and ending with the words and figures "Hexane more than 5.0 ppm", the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(ii) in Clause (4) relating to ‘Flaxseed or Linseed Oil (tisi ka tel)’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(iii) in Clause (6) relating to ‘Rapeseed oil (toria oil) or mustard oil (sarson ka tel)’, for the Note 4, the following shall be substituted, namely :-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(iv) in Clause (9) relating to ‘Poppy seed oil’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(v) in Clause (10) relating to ‘Safflower seed oil (barrey ka tel)’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(vi) in Clause (10.01) relating to ‘Imported Safflower seed oil and Safflower seed oil (High Oleic Acid – Imported or domestic)’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(vii) in Clause (11) relating to ‘Taramira Oil’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(viii) in Clause (12) relating to ‘Til Oil (Gingelly or sesame oil)’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(ix) in Clause (13) relating to ‘Niger seed Oil (Sargiya ka tel)’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(x) in clause (14) relating to ‘Soyabean Oil’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(xi) in clause (15) relating to ‘Maize (Corn)Oil’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(xii) in Clause (18) relating to ‘Watermelon seed oil’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(xiii) in Clause (22.01) relating to ‘Sunflower seed Oil-High Oleic acid’, for the paragraph beginning with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words and figures “Hexane more than 5.0 ppm” the following paragraph shall be substituted, namely:-

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(xiv) in Clause (25) relating to ‘Avocado oil’, for the Note 2, the following shall be substituted, namely:-

“Note 2- Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”;

(xv) after Clause (30) relating to ‘Chia Oil’, the following clause shall be inserted, namely:-

“**31. Grapeseed oil** means the oil expressed from the clean and sound Grape seeds (*Vitisvinifera*L.) It shall be clear from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances and mineral oil. It shall conform to the following specifications, namely:-

S. No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.467 - 1.477
2.	Saponification value	188 - 194
3.	Iodine value	128 - 150
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 2.0 percent
5.	Acid Value	Not more than 4.0

Test for Argemone oil shall be negative.”

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”

(b) in sub regulation 2.2.2 relating to ‘Interesterified Vegetable fat/Oil’, for clause (x), the following clause shall be substituted, namely:-

“(x) It shall contain raw or refined sesame oil (Til oil) in sufficient quantity so that when it is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the colour produced by the Baudouin Test shall not be lighter than 2.0 red units in a 1 cm. cell on a Lovibond scale.”;

(c) in sub-regulation 2.2.5 relating to ‘Margarine and Fat Spreads’, for clause (1) relating to ‘Table Margarine’, the paragraph beginning with the words “It shall contain not” and ending with the words “on a lovibond scale” shall be substituted with following, namely:-

“It shall contain raw or refined sesame oil (Til oil) in sufficient quantity so that when it is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the colour produced by the Baudouin Test shall not be lighter than 2.5 red units in a 1 cm. cell on a Lovibond scale.”;

(d) in sub-regulation 2.2.6 relating to 'Hydrogenated Vegetable Oils', in the clause (1) relating to 'Vanaspati', in sub-clause (vii) in item number (c), after the existing text, following provision shall be inserted, namely:-

“In case physically refined rice bran oil is used, the unsaponifiable matter shall not be more than 4.0 percent by weight; provided that oryzanol content be minimum of 0.20 % (by weight) with rice bran oil at 20% level and with an increment of 0.05% with every 5% rise in rice bran oil content.”;

(e) in sub-regulation 2.2.7, relating to 'FATTY ACID COMPOSITION', in Table, after column (27) and the entries relating thereto, the following column and entries shall be inserted, namely:-

“Fatty acid	Grapeseed Oil
(1)	(28)
C6:0	-
C8:0	-
C10:0	-
C12:0	-
C14:0	0.3 max
C16:0	5.5-11.0
C16:1	1.2 max
C17:0	0.2 max
C17:1	0.1 max
C18:0	3.0 – 6.5
C18:1	12.0-28.0
C18:2	58.0-78.0
C18:3	1.0 max
C20:0	1.0 max
C20:1	0.3 max
C20:2	-
C22:0	0.5 max
C22:1	0.3 max
C22:2	-
C24:0	0.4 max
C24:1	-“;

(3) In regulation 2.3 relating to 'Fruit and Vegetable Products'

(a) for sub-regulation 2.3.29 relating to 'Soyabean Sauce', following shall be substituted, namely:-

“2.3.29 SOYBEAN SAUCE.- (1) Soybean Sauce means the product obtained from wholesome soybeans, by fermenting the soybean paste in which trypsin inhibitors have been completely inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may

contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

(2) The product may contain food additives permitted in these regulations including Appendix A. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix B. It shall meet the following requirements, namely: —

Sr. No.	Parameter	Limit
1.	Total Soluble Solids (m/m)	not less than 15.0 percent Salt free basis
2.	Acidity as acetic acid	not less than 0.6 percent
3.	Total nitrogen m/m	not less than 1.0 percent

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.”;

(b) In Sub regulation 2.3.47 relating to Nuts and Raisins, after clause (7), following clause shall be inserted, namely: -

“**8. WALNUT KERNELS.**- (1) Walnut kernels means product obtained by deshelling nuts of varieties (cultivars) grown from *Juglans regia* L. after appropriate maturity. The kernels shall be sound, clean, sufficiently developed and dry. They shall be free from rancidity, visible mold, foreign smell and/or taste, living insects and mites. It shall also be free from dead insects, rodent contamination, insect fragments and damage caused by insects or other parasites visible to the naked eye.

2. The kernels shall be of uniform in colour (With permissible variation 15 %) with characteristic taste and flavour. It shall be free from added colour. It may be either in the form of halves or pieces. It shall conform to the following requirements:

Sr. No.	Parameter	Limit
1.	Moisture content, percent by mass (Maximum)	5.0
2.	Acid-insoluble ash, percent by mass (Maximum)	0.1
3.	Extraneous Vegetable matter, percent by mass (Maximum)	1.0
4.	Foreign Matter, percent by mass (Maximum)	0.1
5.	Damaged units, percent by mass (Maximum)	4.0
6.	Acidity of extracted fat expressed as Oleic Acid percent by mass (Maximum)	1.25

**Explanations:** For the purpose of this clause,

- 1. Extraneous vegetative matter:** Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.
- 2. Foreign matter:** Any matter or material not usually associated with the product.



3. **Damaged units:** units affected by sunburn, scars, mechanical injury, discolouration or visible damage caused by boring and feeding of insects and animal parasites.
4. **Mold:** Mold filaments either on the inside or the outside of the kernel visible to the naked eye.
5. **Rancidity:** Oxidation of lipids or free fatty acid production producing a disagreeable flavour.”;

(4) In regulation 2.4 relating to ‘Cereal and Cereal Products’,

(a) for sub-regulation 2.4.4 relating to “Besan”, following shall be substituted, namely:-

**“2.4.4 BESAN.-** (1) Besan means the product obtained by grinding dehusked Bengal gram (*Cicerarietinum*). It shall not contain any added colouring matter. The product shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origins, including dead insects).

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

S. No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture % by mass (Not more than)	12.0
(2)	Ash insoluble in dilute hydrochloric acid, % Not more than	0.3
(3)	Alcoholic acidity (as H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) with 90 percent alcohol by mass, not more than	0.18
(4)	Protein (Nx6.25), % by mass (on dry basis), Not less than	20.0
(5)	Uric Acid, mg/kg, Not more than	100”;

(b) for sub-regulation 2.4.7 relating to “Cornflour (Maize starch)”, following shall be substituted, namely: -

**“2.4.7 MAIZE STARCH.-** (1) Maize starch (or Corn starch) means the starch obtained from maize (*Zea mays L.*). It shall be odourless and white color free flowing powder. It shall contain no added colour, flavours or other chemicals. It shall also be free from dirt, insects, larvae and impurities or other extraneous matter. It shall conform to the following standards, namely: —

S. No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (% by mass), Not more than	12.0
(2)	Total ash (% on dry basis), Not more than	0.50
(3)	Acid Insoluble ash (% on dry basis), Not more than	0.10
(4)	Alcoholic acidity (expressed as H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) with 90 percent alcohol, percent by mass, Not more than	0.10
(5)	Starch content (% on dry basis), Not less than	98.0
(6)	pH	4.5-7.0
(7)	Sulphur Dioxide (ppm), Not more than	70.0
(8)	Uric Acid, mg/kg, Not more than	100”;

(c) after sub-regulation 2.4.35 relating to 'Breakfast Cereal', the following sub-regulations shall be inserted, namely: -

**“2.4.36 YELLOW PEA POWDER**

**Description**

Yellow Pea Powder means the product obtained by grinding dehusked Yellow Pea (*Pisumsativum* L.) and shall not contain any added colouring matter or any other foreign ingredient. It shall conform to the following standards: —

S. No.	Parameters	Limits
1.	Moisture, % by mass, Not more than	12.0
2.	Protein (on dry basis), % by mass, Not less than	22.0
3.	Acid Insoluble Ash (on dry basis), % by mass, Not more than	0.3
4.	Alcoholic Acidity,% (Not more than)	0.18
5.	Uric Acid, mg/kg, Not more than	100”;

**(5) In regulation 2.9 relating to 'Salt, Spices, Condiments and Related Products'**

(a) for sub-regulation 2.9.15 relating to Pepper Black (Kali Mirch) , following shall be substituted, namely: -

**“2.9.15 BLACK, WHITE & GREEN (BWG) PEPPERS.-** (1) Black, White & Green (BWG) peppers are the berries of *Piper nigrum*L. of the Piperaceae family having reached appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose. Berries are treated in an appropriate manner to obtain the above products, by undergoing operations such as threshing, sieving and sifting, soaking, washing, blanching, drying or dehydrating, decorticating, grading, crushing and grinding. The product shall be free from foreign odours, flavours and free from any other harmful substances and added colours.

(a) **Black pepper** –It shall be dried berries having unbroken pericarp The product shall be whole with globular shape and wrinkled pericarp and shall have diameter of minimum 2.0 mm. It shall be brownish to dark brownish or blackish in colour. The flavours shall have a penetrating odour and hot, biting pungent taste characteristics of black pepper excluding mouldy and rancid odours.

(b) **White pepper** – It shall be dried berries after removing the pericarp. The product shall be whole with globular shape with smooth surface, slightly flattened at one pole and a small protuberance at the other and shall have diameter of minimum 1.8 mm. It shall be matt grey to brownish to pale ivory white. The odour and flavour shall be characteristic of white pepper, slightly sharp and very aromatic, excluding mouldy and rancid odours.

(c) **Green pepper** –It shall be obtained from green berries by removal of moisture under controlled conditions. The product shall be whole with globular shape with or without wrinkled pericarp and shall have diameter of minimum 2.0 mm. It shall be characteristic green, greenish or dark greenish. The product shall have pungent odour and flavour characteristic of green pepper, free from rancidity, mustiness, bitter taste and extraneous flavour.

(2) BWG peppers can be of any one of the following forms:

(a) Whole

(b) Cracked/crushed –broken into two or more pieces.

(c) Ground–processed into powders.

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

For Whole Peppers				
S. No.	Requirements	Black	White	Green
1.	Moisture content, percent by mass ( <i>Maximum</i> )	13.0	12.0	12.0
2.	Total Ash, percent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	7.0	4.0	5.0
3.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	1.5	0.3	0.3
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis ( <i>Minimum</i> )	1.0	1.0	1.0
5.	Non-volatile ether extract, % (m/m) min, on dry basis.	6.0	6.0	0.3
6.	Piperine content, % (m/m), min, on dry basis.	2.0	3.0	NA
7.	Bulk density, ( g/l ), min.	400	550	NA
8.	Light berries, % (m/m) max.	10.0	2.0	NA
9.	Extraneous vegetable matter,% (m/m), max.	2.0	2.0	1.2
10.	Foreign matter, % (m/m), max.	0.5	0.5	0.5
11.	Black berries/corns % (m/m), max.	NA	10.0	5.0
12.	Broken berries, % (m/m), max.	NA	3.0	10.0
13.	Mouldy Berries, % (m/m), max.	3.0	3.0	2.0
14.	Insect defiled berries /Corns, % (m/m), max.	2.0	2.0	2.0
15.	Mammalian or/and other excreta, (mg/kg), max.	2.0	2.0	2.0
16.	Pinheads for black pepper, % (m/m), max.	4.0	NA	NA

For Ground/powdered/crushed pepper			
S. No.	Requirements	Black	White
1.	Moisture content, % (m/m), max.	12.0	13.0
2.	Total ash by mass, % (m/m), on dry basis, max.	6.0	3.5
3.	Non-volatile ether extract, % (m/m) ,on dry basis, min.	6.0	6.0
4.	Volatile oil <sup>±</sup> , % (ml/100g), on dry basis, min.	1.0	0.7
5.	Crude fibre, insoluble index, % (m/m)on dry basis, max.	17.5	6.5
6.	Piperine, % (m/m), on dry basis, min.	2.0	3.0
7.	Acid insoluble ash, % (m/m) on dry basis, max.	1.2	0.3

**Explanations:** for the purpose of this clause,

- a) **Light berries** (in Black and White peppers only) -Generally immature berries without kernel with an apparent density lower than 0.30g/mL or 300 g/L.
- b) **Extraneous vegetative matter**-Vegetative matter associated with the plant from which the product originates -but is not accepted as part of the final product. Light berries, pinheads or broken berries are not considered as extraneous matter.
- c) **Foreign matter**-Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal
- d) **Pinheads**—Developed from unfertilized flowers, berries with a diameter of less than 2 mm with more angularity than normal berries, they have soft texture (collapse under heavy pressure) and have less odour and flavour than pepper berries.
- e) **Insect defiled berries:** Berries or corns damaged by insects.

(4) The product covered under these standards shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulation, 2020. In addition, the forms of the product shall also be mentioned on the label. The name of the product shall be “Black Pepper”(pepper corn), “White Pepper” or “Green Pepper”,

(b) sub-regulation 2.9.25 relating to ‘Pepper White’, shall be omitted.

(c) after sub-regulation 2.9.40 relating to ‘DRIED THYME’, following sub-regulation shall be inserted, namely: -

**“2.9.41 DRIED SAGE.-** (1) Dried sage in form of whole or cut leaves means the leaves of the species *Salvia officinalis* L., belonging to the family Lamiaceae, collected before flowering then dried. Dried sage shall have a typical, strong and aromatic odour. It shall have characteristic flavour which is very aromatic, pleasant, fresh and slightly bitter.

(2) Dried sage as whole or cut leaves shall be free from living insects, and shall be free from moulds, dead insects, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

(3) It shall conform to the following requirements, namely:-

Sr.No.	Requirements	Limit
(1)	Moisture content, percent by mass ( <i>Maximum</i> )	12.0
(2)	Total Ash, percent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	12.0
(3)	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	2.0
(4)	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis ( <i>Minimum</i> )	1.5
(5)	Extraneous matter, percent m/m, ( <i>Maximum</i> )	1.0
(6)	Broken stalk/stem, percent m/m, ( <i>Maximum</i> )	3.0
(7)	Brown leaves, percent m/m, ( <i>Maximum</i> )	5.0

**Explanations:** for the purpose of this clause,

- a) **Extraneous vegetable matter:** Vegetative matter associated with the plant from which the product originates - but is not accepted as part of the final product.
- b) **Foreign matter:** Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal etc”.
- c) **Stalk:** The proportion of stalks which have dimensions exceeding 10 mm in length or 2 mm in diameter

(4) The product shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulation, 2020. In addition, the styles of the product shall also be mentioned on the label.”

**(6) in regulation 2.10 relating to ‘Beverages (Other than Dairy and Fruits & Vegetables based)’**

(a) in sub-regulation 2.10.1 relating to Tea, after clause (3), the following clause shall be inserted, namely: -

“**4. Instant Tea in Solid Form.-** (1) Dried water- dispersible solids obtained by aqueous extraction by an acceptable process of the leaves, buds, and stems, and of materials derived there from, of those varieties of the species *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze exclusively which are known to be suitable for making tea for consumption as a beverage and the residue, if any, of permitted process aids and permitted food additives.

(2) The instant tea in solid form shall produce a liquor of characteristic flavour, colour and taste. It shall have no taint and shall be free from extraneous matter, added colours and non-permitted flavours.

(3) It may contain processing aids as permitted for Tea and for all foods under APPENDIX C of these regulations.

(4) Instant tea used in the manufacture of flavoured instant tea shall conform to the standards of instant tea.

(5) The flavoured instant tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing flavoured instant tea and the registration number shall be mentioned on the label.

(6) The product shall conform to the following requirements, in which all the figures given are expressed on the basis of the material oven-dried at 103±2° C.

S. No.	Parameters	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass, Max	6.0
2.	Total ash, percent by mass, Max, on dry basis:	
	a) Hot Soluble	20
	b) Cold Soluble	35
3.	Acid-insoluble ash, percent by mass, Max	1.0

(b) in sub-regulation 2.10.4 relating to Coffee-Chicory mixture, after clause (2), the following clause shall be inserted, namely:-

**3. Decaffeinated Roasted and Ground coffee-chicory mixture.-**

(1) Decaffeinated Roasted and Ground coffee-chicory mixture means the product prepared by mixing decaffeinated roasted and ground coffee and roasted and ground chicory.

(2) It shall be in a sound, dry and dust free condition with no rancid and obnoxious flavor. It shall be in the form of a free flowing powder having color, taste, flavour characteristic of coffee-chicory powder. It shall be free from any impurities and shall not contain any other added substance.

(3) The coffee content in the mixture shall not be less than 51 percent by mass. The percentage of coffee and chicory used shall be marked on the label as per the Food Safety and standards (Labelling & Display) Regulations, 2020.

(4) It shall conform to the following standards, namely:-

S. No.	Parameters	Requirements
1.	Moisture, percent. by mass, Max.	5.0
2.	Total ash on dry basis, percent. by mass, Max.	7.50
3.	Acid Insoluble ash on dry basis, percent. by mass, Max.	0.6
4.	Caffeine content on dry basis, percent. by mass, Max.	0.1
5.	Aqueous extracts, percent. by mass, Max.	50

**4. Decaffeinated Instant coffee-chicory mixture.-** (1) The product manufactured from decaffeinated roasted and ground coffee and roasted and ground chicory. It shall be in a sound, dry and dust free condition with no rancid & obnoxious flavor. It shall be in the form of a free flowing powder or shall be in agglomerated (granules) form having the color, taste, flavour characteristic of coffee-chicory powder. It shall be free from any impurities and shall not contain any other added substance.

(2) The coffee content in the mixture shall not be less than 51 percent by mass on dry basis. The percentage of coffee and chicory used shall be marked on the label as per the Food Safety & Standards (Labelling & Display) Regulations, 2020.

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

S. No.	Parameters	Requirements
1.	Moisture, percent. by mass, Max.	4.0
2.	Total ash on dry basis, percent. by mass, Max.	10
3.	Acid Insoluble ash on dry basis, percent. by mass, Max.	0.6
4.	Caffeine content on dry basis, percent. by mass, Max.	0.3
5.	Solubility in boiling water	Dissolves in 30 seconds with moderate stirring
6.	Solubility in water at $16 \pm 2^{\circ} \text{C}$	Dissolves in 3 minutes with moderate stirring

(c) in sub-regulations 2.10.6 relating to Beverages Non-Alcoholic,

(i) in clause (2), for the words “The following are the standards for caffeinated beverages:” following shall be substituted, namely: -

“The following are the standards for Carbonated and Non- Carbonated caffeinated beverages:”;

(ii) in clause (3) for “Non-carbonated Water Based Beverages (Non-Alcoholic) means beverages containing water conforming to the standards prescribed for packaged drinking water or mineral water under these regulations without added carbon dioxide and may contain ingredients as specified in sub-clause (i), singly or in combination:” the following shall be substituted:

“Non-carbonated Water Based Beverages (Non-Alcoholic) means beverages containing water conforming to the standards prescribed for packaged drinking water or mineral water under these regulations without added carbon dioxide and shall contain ingredients as specified in sub-clause (i), singly or in combination:”;

(d) in the sub-regulation 2.10.7 related to Mineral water, under clause (4), after the existing table, following table shall be inserted, namely:-

**Parameters concerning pesticide residues**

<b>Sr. No.</b>	<b>Characteristic</b>	<b>Permissible Limit</b>
(1)	(2)	(3)
1.	Pesticide residues considered individually	Not more than 0.0001 mg/l
2.	Total pesticide residue	Not more than 0.0005 mg/l;

(e) in the sub-regulation 2.10.8 relating to ‘Packaged Drinking Water (other than Mineral Water)’, for clause (2) following shall be substituted, namely:-

“2. Water shall be derived from surface water or civic water supply or underground water or sea water or any other consistent source of water which may be subjected to herein under specified treatments, namely, decantation, distillation, filtration, combination of filtration, aerations, filtration with membrane filter depth filter, cartridge filter, activated carbon filtration, demineralization, remineralization, reverse osmosis and packed after disinfecting the water to a level that shall not lead to any adverse effect in the drinking water by means of chemical agents or physical methods to reduce the number of micro-organisms to a level scientifically accepted level for food safety or its suitability.”;

(7) in Chapter 3, in the sub-regulation 3.2.2, before the sentence “The standards for various sweeteners with characteristics are” the following shall be inserted, namely:-

“The sweeteners (as food additives) shall be classified as “Caloric sweeteners” and “Non-caloric sweeteners”, defined as follows:

(a) Caloric sweeteners: Substances having greater than 2 percent of the caloric value of sucrose per equivalent unit of sweetening capacity. These include Sorbitol, Sorbitol syrup, Mannitol, Isomalt, Polyglycitol syrup, Maltitol, Maltitol syrup, Lactitol and Xylitol.

(b) Non-caloric sweeteners: Substances having less than 2 percent of the caloric value of sucrose per equivalent unit of sweetening capacity. These include Erythritol, Steviol glycoside, Thaumatin, Aspartame, Sucralose, Alitame, Neotame, Acesulfame potassium, Aspartame-Acesulfame potassium salt and Saccharins.”;

(8) In Appendix A, under the heading IV. USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS

(a) in Table 1,

- (i) against the food category system 1.1.2 relating to ‘Dairy-based drinks – flavoured milk and/or fermented’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (ii) against the food category system 1.7 relating to ‘Dairy based desserts’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (b) in Table 2, against the food category system 2.4.1 relating to ‘Cocoa based spreads including fillings’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (c) in Table 3, against the food category system 3.0 relating to ‘Edible ices, including sorbet (ice candy)’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (d) in Table 4, against the food category system 4.1.2.5 relating to ‘Jams, jellies, marmalades’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (e) in Table 5,
- (i) against the food category system 5.1.2 relating to ‘Cocoa mixes (syrops)’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (ii) against the food category system 5.1.3 relating to ‘Cocoa and chocolate products’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (iii) against the food category system 5.1.4 relating to ‘Imitation Chocolate, Chocolate substitute products’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (iv) against the food category system 5.2 relating to ‘confectionery including hard and soft candy, nougats etc. other than food categories 5.1, 5.3, and 5.4’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (v) in the food category system 5.3 relating to ‘Chewing Gum’, in column (3),
- (A) the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (B) the food additive “Sulfur dioxide” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (vi) in the food category system 5.4 relating to ‘Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (f) in Table 11,
- (i) in the food category system 11.4 relating to ‘Other sugars and syrups (e.g. xylose, maple syrup, sugar toppings)’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (ii) in the food category system 11.6 relating to ‘Table-top sweeteners including those containing high-intensity sweeteners (saccharin sodium, aspartame, acesulfame potassium, sucralose)’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.
- (g) in Table 12, in the food category system 12.5 relating to ‘Soups and broths’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.



(h) in Table 14, in the food category system 14.1.4 relating to ‘ Water-based flavoured drinks, including “sport,” “energy,” or “electrolyte” drinks and particulated drinks, includes carbonated beverages with fruit’, under column (3), the food additive “Alitame” and the entries relating thereto shall be omitted.

(9) the word “Alitame”, wherever it occurs in these regulations, shall be omitted.

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./162/2021-22]

**Note :** The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1<sup>st</sup> 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-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/14.2Notification/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 15th September, 2017;
- 35) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15<sup>th</sup> September,2017;
- 36) F.No. 1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15<sup>th</sup> September, 2017;
- 37) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- 38) F. No. A-1 (1)/Standard/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 the 24th October, 2017;
- 41) F. No. A-1/Standards/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 20th February , 2018;
- 44) F. No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- 45) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 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 the 10th April, 2018;
- 48) F. 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) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- 52) F. No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018 and
- 53) F. No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
- 54) F. 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) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
- 58) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29<sup>th</sup> January, 2019;
- 59) F. No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
- 60) F. No. Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th 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 9<sup>th</sup> July, 2020;

- 65) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
- 66) F. No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
- 67) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI (p+1) , dated 23<sup>rd</sup> July, 2020;
- 68) F. No. Stds./M&MP/Notification (04)/FSSAI-2019, dated 2<sup>nd</sup> September, 2020;
- 69) F. No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16<sup>th</sup> September, 2020;
- 70) F. No. 1/Additional Additives-III/Stds/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 the 29<sup>th</sup> December, 2020;
- 73) F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated the 4th March, 2021;  
and
- 74) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017dated 18<sup>th</sup> March, 2021.