

Press Note

Standards for Salt substitute and Special dietary food with low and very low sodium content

Food Safety and Standards Authority of India notified the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Fifth Amendment Regulations, 2017 in respect of salt substitutes and Special dietary food with low sodium content.

Salt is added for preservation and enhancing the taste of food. Data from around the world suggest that the population average sodium consumption is well above the minimal physiological needs, and in many countries is above the value recommended by the World Health Organization. Increased sodium consumption is associated with increased blood pressure. WHO recommends a reduction in sodium intake to reduce blood pressure and risk of cardiovascular disease, stroke and coronary heart disease.

An important step to healthy living is healthy eating which includes maintaining a low-sodium diet. A low-sodium diet helps in maintaining the blood pressure and also reduces damage to internal organs. Keeping in the view the eating habits in India, as well as the global low sodium intake awareness programme FSSAI, has notified these regulations

These regulations prescribe the standards for salt substitutes along with their composition and also prescribe the standards for special dietary food with low sodium content and very low sodium content along with the labeling requirements for the same.



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 241]

नई दिल्ली, सोमवार, जून 19, 2017/ज्येष्ठ 29, 1939

No. 241]

NEW DELHI, MONDAY, JUNE 19, 2017/JYAISTHA 29, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 जून, 2017

फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना (एलएस)/एफएसएसआई-2017.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2017 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना (एलएस)/एफएसएसआई-2017, तारीख 18 अप्रैल, 2017 द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गयीं थी, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 25 अप्रैल, 2017 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

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

अतः, अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाती है, अर्थात् :—

विनियम

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ.—(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) पांचवा संशोधन विनियम, 2017 है।

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

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

(क) “नमक, गर्म मसाले, मसाले और संबन्धित उत्पाद” से संबन्धित विनियम 2.9 के उप-विनियम 2.9.30 में खंड 5 के बाद निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्—

“6. लवण प्रतिस्थापी,—(1) लवण प्रतिस्थापियों का संघटन निम्नानुसार होगा:

(क)	पोटाशियम सल्फेट, पोटाशियम, कैल्शियम या एडिपिक, ग्लुटेमिक, कार्बोनिक, सकिनिक, लैक्टिक, टारटैरिक, सिट्रिक, एसीटिक, हाइड्रोक्लोरिक या आर्थो फास्फोरिक अम्लों के अमोनियम लवण, अथवा	जीएमपी, सिवाय इसके कि फास्फोरस लवण प्रतिस्थापी के मिश्रण के 4 प्रतिशत m/m और NH ₄ + 3 प्रतिशत m/m से अधिक न हो।
(ख)	6.(1)(क), 6.(1)(ग) और 6.(1)(घ) में यथा सूचीबद्ध अन्य मैग्नेशियम मुक्त लवण प्रतिस्थापियों के साथ मिश्रित एडिपिक, ग्लुटेमिक, कार्बोनिक, सिट्रिक, सकिनिक, एसीटिक, टारटैरिक, लैक्टिक, हाइड्रोक्लोरिक या आर्थोफास्फोरिक अम्लों के मैग्नेशियम लवण, अथवा	Mg ⁺⁺ लवण प्रतिस्थापी के मिश्रण में विद्यमान K ⁺ , Ca ⁺⁺ और NH ₄ ⁺ धनायनों के कुल योग के 20 प्रतिशत m/m से अधिक न हो और फास्फोरस लवण प्रतिस्थापी मिश्रण के 4 प्रतिशत m/m से अधिक न हो।
(ग)	6.(1)(क), 6.(1)(ख) और 6.(1)(घ) में यथा सूचीबद्ध अन्य कोलीन मुक्त लवण प्रतिस्थापियों के साथ मिश्रित एसीटिक, कार्बोनिक, लैक्टिक, टारटैरिक, सिट्रिक या हाइड्रोक्लोरिक अम्लों के कोलीन लवण, अथवा	कोलीन की मात्रा लवण प्रतिस्थापी के मिश्रण के 3 प्रतिशत m/m से अधिक न हो।
(घ)	मुक्त एडिपिक, ग्लुटेमिक, सिट्रिक, लैक्टिक या मैलिक एसिड	जीएमपी

(2) लवण प्रतिस्थापियों में निम्नलिखित हो सकते हैं:

(क) कोलायडल सिलिका या कैल्शियम सिलिकेट: लवण प्रतिस्थापी मिश्रण के एक प्रतिशत से अधिक नहीं, अलग-अलग अथवा मिलाकर।

(ख) डाइल्युएंट: सुरक्षित एवं उपयुक्त रूप से पोषक खाद्य जो सामान्यतः प्रयुक्त किए जाते हैं अर्थात् शर्कराएँ, धान्य आटा।

(3) लवण प्रतिस्थापियों में आयोडीन वाले यौगिकों का मिश्रण लागू खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2011 के अनुसार होगा।

(4) लवण प्रतिस्थापियों में सोडियम की मात्रा लवण प्रतिस्थापी मिश्रण के 120 मिग्री/100 ग्रा से अधिक नहीं होगा।

(5) लवण प्रतिस्थापी, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अतिरिक्त लेबलिंग के संबंध में निम्नलिखित विनिर्दिष्ट उपबंधों के अनुरूप हों, अर्थात्:—

(i) लेबल पर यह घोषणा हो कि यह —“अल्प सोडियम लवण प्रतिस्थापी” अथवा “अल्प सोडियम आहारिय लवण” है।

(ii) लेबल पर लवण प्रतिस्थापी के मिश्रण में धनायनों [अर्थात् सोडियम, पोटाशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम, अमोनियम और कोलीन/100 ग्रा (m/m)] की मात्रा संबंधी घोषणा हो।”

(ख) “अन्य खाद्य उत्पाद और संघटक” से संबन्धित विनियम 2.11 में, विनियम 2.11.8 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:—

“2.11.9: अल्प सोडियम मात्रा वाले विशेष आहारिय खाद्य.—

(1) अल्प सोडियम मात्रा वाला विशेष आहारिय खाद्य वह खाद्य है जिसका विशेष आहारिय मान सोडियम के न्यूनीकरण, सीमन अथवा निराकरण से प्राप्त होता है। वे अनिवार्य संघटक और मानकों अर्थात् लवण प्रतिस्थापियों को छोड़कर ऐसे खाद्य पर लागू मानकों के अनुरूप हों।

- (2) अल्प सोडियम और अत्यल्प सोडियम खाद्य वह खाद्य है जो सोडियम की विनिर्दिष्ट अधिकतम मात्रा के संबंध में क्रमिक उपबंधों के अनुसार हो:
- (क) अल्प सोडियम वाला विशेष आहारीय खाद्य वह खाद्य है जिसका प्रसंस्करण सोडियम लवण डाले बिना किया गया हो और जिसमें सोडियम की मात्रा उपभोग के सामान्य उत्पाद में तुलनात्मक रूप से आधे से अधिक न हो और जिसमें सोडियम की मात्रा सामान्यतः प्रयुक्त अंत्य उत्पाद में 120 मिग्रा/100 ग्रा से अधिक न हो।
- (ख) अत्यल्प सोडियम वाला विशेष आहारीय खाद्य वह खाद्य है जिसका प्रसंस्करण सोडियम लवण डाले बिना किया गया हो और जिसमें सोडियम की मात्रा उपभोग के सामान्य उत्पाद में तुलनात्मक रूप से आधे से अधिक न हो और जिसमें सोडियम की मात्रा सामान्यतः प्रयुक्त अंत्य उत्पाद में 40 मिग्रा/100 ग्रा से अधिक न हो।
- (3) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के उपविनियम 2.9.30 के खंड (6) के अनुरूप अल्प सोडियम वाले विशेष आहारीय खाद्य में लवण प्रतिस्थापी मिलाना अनुमत है और वह खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों में यथाउपबंधित अच्छी निर्माण रीतियों (जीएमपी) द्वारा परिसीमित किया जाए।
- (4) अत्यल्प सोडियम वाला विशेष आहारीय खाद्य, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के उपबंधों के अतिरिक्त लेबलिंग के संबंध में निम्नलिखित विनिर्दिष्ट उपबंधों के अनुरूप हो, अर्थात्-
- (क) लेबल पर इस विनियम के उप-विनियम 2.11.9 (2) (क) और 2.11.9 (2) (ख) के उपबंधों के अनुसार "अल्प सोडियम" अथवा "अत्यल्प सोडियम" लिखा हो;
- (ख) लेबल पर सोडियम की मात्रा 5 मिग्रा प्रति 100 ग्राम के निकटतम गुणक में व्यक्त हो और इसके अतिरिक्त सामान्यतः उपयोग किए जाने वाले विनिर्दिष्ट परोसे गए खाद्य मात्रा के अनुसार हो;
- (ग) लेबल पर सामान्यतः प्रयुक्त 100 ग्राम खाद्य में कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन और वसा की औसत मात्रा और किलोकैलोरी (अथवा किलो जूल) मान घोषित हो;
- (घ) लेबल पर खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के उप विनियम 2.9.30 के खण्ड (6) में वर्णित लवण प्रतिस्थापियों का योजन व्यक्त हो;
- (ङ) पूर्णतः अथवा अंशतः पोटेशियम लवण से बना लवण प्रतिस्थापी मिलाने पर लेबल पर पोटेशियम की कुल मात्रा सामान्यतः प्रयुक्त खाद्य के मिग्रा कैशन प्रति 100 ग्राम में घोषित की जाएगी;
- (च) इसके अतिरिक्त, लवण की प्रति परोसे मात्रा सोडियम क्लोराइड (NaCl) की तुल्य मात्रा के रूप में और पैकेट में NaCl की कुल मात्रा भी घोषित की जाएगी;
- (छ) खाद्य के भंडारण के लिए कोई विशेष दशाएँ।"

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./109/17]

टिप्पणी: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग-III, खण्ड-4 में अधिसूचना फा. सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए थे; -

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ़/एससीआई° पीएन-अधि./एफ़एसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;

- (viii) फा.सं. पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं. पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं. पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं. 1-12/मानक/एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं. 1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं. 11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017 और
- (xxix) फा. सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 19th June , 2017

F. No. Stds/03/Notification (LS)/FSSAI-2017.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017, 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 number F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated the 18th April, 2017, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas, the copies of the said Gazette were made available to the public on the 25th April, 2017;

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 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. Short title and commencement.—(1) These regulations may be called as the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Fifth Amendment Regulations, 2017.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,—

(a) in regulation 2.9 relating to “Salt, Spices, Condiments and related Products”, in sub-regulation 2.9.30, after clause 5, the following clause shall be inserted, namely:—

“6. Salt Substitutes.—(1) The composition of salt substitutes shall be as follows:

(a)	Potassium sulphate, potassium, calcium or ammonium salts of adipic, glutamic, carbonic, succinic, lactic, tartaric, citric, acetic, hydro-chloric or ortho phosphoric acids, and/or	GMP, except that Phosphorus not to exceed 4 per cent. m/m and NH_4^+ 3 per cent. m/m of the salt substitute mixture
(b)	Magnesium salts of adipic, glutamic, carbonic, citric, succinic, acetic, tartaric, lactic, hydro-chloric or orthophosphoric acids, mixed with other Mg-free salt substitutes as listed in 6.(1)(a), 6.(1)(c) and 6.(1)(d), and/or	Mg^{++} to be not more than 20 per cent. m/m of the total of the cations K^+ , Ca^{++} and NH_4^+ present in the salt substitute mixture and Phosphorus not to exceed 4 per cent. m/m of the salt substitute mixture
(c)	Choline salts of acetic, carbonic, lactic, tartaric, citric or hydrochloric acids, mixed with other choline-free salt substitutes as listed in 6.(1) (a), 6.(1)(b) and 6.(1)(d), and/or	The choline content not to exceed 3 per cent. m/m of the salt substitute mixture
(d)	Free adipic, glutamic, citric, lactic or malic acids	GMP

(2) Salt substitutes may contain:

- Colloidal silica or calcium silicate: not more than one per cent. m/m of the salt substitute mixture, individually or in combination.
- Diluents: safe and suitable nutritive foods as normally consumed namely, sugars, cereal flour.

(3) The addition of iodine-containing compounds to salt substitutes shall be as per the Foods Safety and Standards Regulations, 2011.

(4) The sodium content of salt substitutes shall be not more than 120 mg/100 g of the salt substitute mixture.

(5) Salt substitutes shall conform to the following specific provisions for the labelling in addition to the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011, namely:—

- a declaration on the label as “low sodium salt substitute” or “low sodium dietetic salt”;
- a declaration on the label regarding the amount of cations (that is, sodium, potassium, calcium, magnesium, ammonium and choline/100 g (m/m) in the salt substitute mixture;

(b) in regulation 2.11 relating to “OTHER FOOD PRODUCTS AND INGREDIENTS”, after sub-regulation 2.11.8, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.11.9: Special dietary food with low sodium content:—(1) The special dietary food with low sodium content is a food whose special dietary value results from the reduction, restriction, or removal of sodium. It shall conform to the essential composition and standards namely standards applicable to such food excluding salt substitutes as such.

(2) **Low sodium** and **Very low sodium** food is a food conforming to the respective provisions regarding maximum sodium content specified, namely:—

- a special dietary food with **low sodium** content is a food which has been processed without the addition of sodium salts, and the sodium content of which is not more than one half of that of the comparable normal product as consumed, and the sodium content of which is not more than 120 mg/100 g of the final product as normally consumed;

- (b) a special dietary food with **very low sodium** content is a food which has been processed without the addition of sodium salts, and the sodium content of which is not more than one half of that of the comparable normal product as consumed, and the sodium content of which is not more than 40 mg/100 g of the final product as normally consumed.
- (3) The addition of salt substitutes conforming to clause (6) of sub-regulation 2.9.30 of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 to a special dietary food with low sodium content is permitted and shall be limited by good manufacturing practice (GMP) as provided under Food Safety and Standards Regulations, 2011.
- (4) The special dietary Food with low sodium content shall conform to the following specific provisions for the labelling in addition to the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011, namely:-
- (a) the label shall bear the description "low sodium" or "very low sodium" in accordance with the provisions of sub-regulations 2.11.9 (2) (a) and 2.11.9 (2)(b) of this regulation;
 - (b) the sodium content shall be declared on the label to the nearest multiple of 5 mg per 100 g and, in addition per a specified serving of the food as normally consumed;
 - (c) the average carbohydrate, protein and fat content in 100 g of the product as normally consumed, and the kilocalorie (or kilojoule) value shall be declared on the label;
 - (d) the addition of the salt substitutes listed in clause (6) of sub-regulation 2.9.30 of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 shall be declared on the label.
 - (e) when a salt substitute, composed entirely or partially of a potassium salt, has been added, the total amount of potassium, expressed as mg cation per 100 g of the food as normally consumed, shall be declared on the label.
 - (f) in addition, the salt equivalent in terms of sodium chloride (NaCl) content should also be declared per serving and the total amount of NaCl in the packet.
 - (g) any special conditions for the storage of the food.”

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./109/17]

Note: The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:—

- i. F. No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- ii. F. No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- iii. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- iv. F. No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- v. F. No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- vi. F. No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- vii. F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- viii. F. No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- ix. F. No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- x. F. No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- xi. F. No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- xii. F. No. 1-10(1)/Standards/SP9Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- xiii. No. 3-16/Specified Foods/Notiifcation(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- xiv. F. No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- xv. No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- xvi. F. No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- xvii. F. No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- xviii. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;

-
- xix. F. No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- xx. F. No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- xxi. F. No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- xxii. F. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- xxiii. F. No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- xxiv. F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- xxv. F. No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- xxvi. F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- xxvii. F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- xxviii. F. No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017 and
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017.