

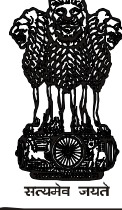
## **Press note**

**Standards related to standards of Rice, Basmati Rice, Chia Seeds, Gari (Cassava product), Edible Cassava Flour, Roasted Bengal Gram Flour -Chana Sattu, Ragi Flour, Almond Kernels, Coconut Milk Powder (Non Dairy), Mixed Masala Powder, Spice Oleoresins, Tejpat, Star Anise and Phytostanol.**

The proposed draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018 specifies the some new standards for Cereal & Cereal Products, spices, condiments and related products and Fruit and vegetable products to effectively regulate them for their food safety and quality.

The above said draft specifies the standards of Basmati Rice, Chia Seeds, Gari (Cassava product), Edible Cassava Flour, Roasted Bengal Gram Flour -Chana Sattu, Ragi Flour, Almond Kernels, Coconut Milk Powder (Non Dairy), Mixed Masala Powder, Spice Oleoresins, Tejpat, Star Anise and Phytostanolin addition to existing standards of Cereal & Cereal Products, spices, condiments and related products and Fruit and vegetable products.

The FSSAI has proposed this draft Regulation for inviting comments from stakeholder within 30 days from the date of availability to public.



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 292]

नई दिल्ली, शुक्रवार, अगस्त 3, 2018/श्रावण 12, 1940

No. 292]

NEW DELHI, FRIDAY, AUGUST 3, 2018/SHRAVANA 12, 1940

## स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

[भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण]

### अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 जुलाई, 2018

**सं. स्टैंड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017.**—कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करता है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) के द्वारा यथा अपेक्षित सभी संभाव्य व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकशित किया जाता है और सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियम पर उस तारीख से जब इन प्रारूप विनियमों की राजपत्र कि प्रतिया आम जनता को उपलब्ध कराई जाती है, से तीस दिन की अवधि समाप्ति के पश्चात्, विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो, मुख्यस कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेजे या [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर मेल किये जा सकेंगे ;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व प्राप्त पहले प्राप्ते आक्षेपो या सुझावों पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2018 होगा।
2. खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के,—

(क) विनियम 2.3 में-

(i) उप विनियम 2.3.47 में, खण्ड 5 के पश्चात, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

“6. बादाम गिरी -(1)बादाम की गिरी से अर्थ परूनसअमिगडलस बटस्च, सिन. परूनसदुल्लिस(मिल.)डी.ए. वेब्व के पौधे से प्राप्त पके हुए बीज से है जिसमें से आवरण (लिग्रियस एंडोकार्प) को हटा दिया गया हो। उत्पाद अच्छा, साबुत, साफ और पर्याप्त रूप से सुखाया गया हो। यह जीवित या मृत कीटों, खटवास, दृश्यवान बाहरी तत्वों, दृश्यवान फंफूदी, एवं कृतकों के संदूषण से मुक्त हो। उत्पाद के रंग में समानता के साथ अच्छा स्वाद तथा बादाम के स्वाद की विशेषताओं, दुर्गंध एवं किण्वन से मुक्त हो। उत्पाद मिलाये गए रंजको और सुवास कारको से मुक्त होना चाहिए।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा:

क्र.सं	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	आर्द्रता (मि/मी), प्रतिशत	6.0 से अधिक नहीं
(ii)	आवरण सहित बादाम में, आवरण या छिलके के टुकड़े, (मि/मी), प्रतिशत	0.25 से अधिक नहीं
(iii)	खटवास, कीड़े या अन्य कीटों द्वारा खराब, सड़ा हुआ और क्षतिग्रस्त (मि/मी), प्रतिशत	1.0 से अधिक नहीं
(iv)	चिपचिपा और भूरे दाग (मि/मी), प्रतिशत	2.0 से अधिक नहीं
(v)	दाग और मलिनीकरण (मि/मी), प्रतिशत	4.0 से अधिक नहीं
(vi)	सिकुड़ा हुआ या सूखा और अध पकी गिरी (मि/मी), प्रतिशत	4.0 से अधिक नहीं
(vii)	कड़वे बादाम (मि/मी), प्रतिशत	2.0 से अधिक नहीं
(viii)	विभाजित, टूटे हुए और आधे (मि/मी), प्रतिशत	5.0 से अधिक नहीं
(ix)	चटके हुए और खुदरे हुए (मि/मी), प्रतिशत	10.0 से अधिक नहीं
(x)	युगल या जुड़वाँ (मि/मी), प्रतिशत	10.0 से अधिक नहीं
(xi)	तनु हाइडक्लोरिक अम्ल में अघुलनशील राख, प्रतिशत	0.1 से अधिक नहीं
(xii)	तेल की मात्रा (मि/मी), प्रतिशत	45.0 से कम नहीं
(xiii)	निकाले गए तेल की अम्लता, ओलिक एसिड के रूप में व्यक्त की गई, प्रतिशत	1.25 से अधिक नहीं

कुल सहयता सीमा 12.0 से अधिक नहीं

(3) व्याख्याएं:- इस खण्ड के लिए,-

- क) कड़वे बादाम: बादाम की गिरी जिनमें एमाईग्डेलिन के द्वारा कड़वापन पैदा किया गया हो, जो कि कड़वे बादाम की किस्मों में एक प्राकृतिक तत्व होता है;
- ख) युगल या जुड़वाँ: एक ही आवरण में दो गिरियों के विकास के परिणामस्वरूप एक तरफ सपाट या अवतल आकार की बादाम गिरी;
- ग) स्वच्छता: दिखाई देने वाली गंदगी या अन्य बाहरी तत्वों से लगभग मुक्त होने चाहिए;
- घ) पर्याप्त रूप से विकसित: सामान्य आकार की बादाम की गिरी, अविकसित या सूखे अंश से मुक्त; सिकुड़े हुए और मुरझाया हुआ बादाम पर्याप्त रूप से विकसित नहीं होते हैं;

- ड) सिकुड़े हुए और मुरझाये हुए: ऐसी बादाम की गिरी जो कि अत्यधिक सपाट एवं झुर्रीदार है या ऐसी गिरी जो शुष्क, सूखी, या कठोर हो और प्रभावित भाग गिरी के एक चौथाई भाग से अधिक हो;
- च) टूटी हुई बादाम की गिरी: मशीनों के कारण टूटी हुई ऐसी बादाम की गिरी जिनका एक चौथाई से अधिक टूटा हुआ भाग गायब है; व्यास में 3 मिमी के एक चक्र के समकक्ष से कम भाग की कमी को दोष के रूप में नहीं माना जाएगा ;
- छ) खुदरी हुई बादाम की गिरी: ऐसी बादाम की गिरी जिसके छिलके के एक भाग ऊपर से मशीनों के कारण हट गया हो, जिसका अन्तर्बीज इस प्रक्रिया के कारण प्रभावित हुआ हो या नहीं; 3 मिमी व्यास के चक्र के समकक्ष कुल मिलाकर, छिलके के हटे होने पर के दोष के रूप में नहीं माना जाएगा;
- ज) आधा: अनुदैर्घ्य रूप से विभाजित बादाम गिरियां जो कि दो हिस्सों (बीजपत्र) में अलग-अलग हो जाते हैं;
- झ) विभाजित अथवा टूटी हुई बादाम की गिरी: मशीनों के कारण टूटी हुई जिनका कि एक चौथाई से अधिक भाग गायब हो;
- ञ) टुकड़े : बादाम की गिरी के छोटे छोटे टुकड़े जो कि 10 एमएम की जाली वाली गोल छलनी से छन जाए;
- ट) फंफूदी: फंफूदी के रेशे खुली आंखों से बादाम की गिरी के या तो अन्दर की ओर या बाहर की ओर से दिख जाए;
- ठ) बासी होना: चर्बी का ऑक्सीकरण या मुक्त वसायुक्त अम्ल उत्पादन जिसके कारण स्वाद में खराब हो जाए; गुदे की तेल की उपस्थिति आवश्यक रूप से बासी होने का संकेत नहीं करती है;
- ड) सडा हुआ: सूक्ष्म किटाणुओं या अन्य जैविक प्रक्रियाओं के कारण महत्वपूर्ण अपघटन या क्षय जिसके कारण आमतौर पर बनावट और/या रंग में परिवर्तन हो;
- ढ) कीटों के द्वारा हानि: कीड़े, कण, कृन्तक या अन्य कीटों, जिनमें मृत कीड़े, कीट मलबे या मलमूत्र की उपस्थिति शामिल है के कारण हानि या संदूषण;
- ण) जीवित कीट: जीवित कीटों (कीट, घुन या अन्य) की विकास के किसी भी स्तर पर (वयस्क, लार्वा, निम्फ, अण्डे इत्यादि) उपस्थिति;
- त) चिपचिपा: राल जैसा दिखने वाला पदार्थ जो कि अन्तर्बीज को प्रभावित करता है या नहीं, 6 मिमी व्यास के चक्र के समतुल्य से अधिक क्षेत्र को ढकते हों;
- थ) भूरे धब्बे: बादाम की गिरी पर हल्के दबे हुए भूरे धब्बे जो कि अन्तर्बीज को प्रभावित करते हैं या नहीं, या तो एक या बहुत सारे, बॉक्स बड़े कीड़े (लेप्टोकोरिस्टविटिससे) के डंक की वजह से, व्यास में 3 मिमी के एक चक्र के समतुल्य से अधिक कुल क्षेत्रफल को ढकता हो। बादाम की गिरी पर दाग एवं स्पष्ट रूप से प्राकृतिक रंग से विरंगित, बादाम की गिरी की सतह पर एक चौथाई से अधिक भाग को प्रभावित करता है; रंग की सामान्य विविधता को बादाम की गिरियों की एक खेप में दोष नहीं माना जाएगा। असामान्य बाहरी आर्द्रता: पानी का पाया जाना, उत्पाद की सतह पर प्रत्यक्ष रूप से नमी या संक्षेपण का पाया जाना;
- द) बाहरी बदबू और/या स्वाद: कोई भी दुर्गन्ध या स्वाद जो कि उत्पाद की विशेषता नहीं हो;
- ध) बाहरी तत्व: धूल सहित कोई भी दृश्यमान और/या स्पष्ट पदार्थ या तत्व जो कि खनिजीय अशुद्धियों के अलावा सामान्य रूप से उत्पाद के साथ नहीं जुड़ा हो।”

(ii) उप विनियम 2.3.62 के पश्चात, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:—

“2.3.63. नारियल दुग्ध का पाऊंडर (गैर डेयरी)-(1) नारियल दूध के पाउंडर का अर्थ नारियल के पाम (कोकोसोनुइफेरै एल.) के फल के ताजा, पौष्टिक गिरी से प्राप्त नारियल के दूध से पानी को हटाकर प्राप्त किए गए सूखे या निर्जलीकृत उत्पाद से है। उक्त उत्पादों के स्वाद और गंध की विशेषता होगी। यह चिकनी और बनावट में बहने वाला और रंग में क्रीमिश, सफेद या थूमिल सफेद रंग में होगा। उत्पाद अलग से मिलाये गये रंगों/स्वादक सामग्रियों से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्न आवश्यकताओं को पूरा करने वाला होगा:

क्र.सं	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	आर्द्रता, (मि/मी), प्रतिशत	2.5 से अधिक नहीं

(ii)	वसा, शुष्क आधार पर(मि/मी), प्रतिशत	60.0 से कम नहीं
(iii)	मुक्त वसा अम्ल (लौरिक अम्ल के रूप में निकाली गई वसा का), (मि/मी), प्रतिशत	0.2 से अधिक नहीं
(iv)	घनत्व ग्रा/क्यूबिक सेन्टीमीटर	0.3-0.45

(ख). विनियम 2.4 में,-

(i) उप विनियम 2.4.6 में,-

(क) खण्ड 5 को विलोपित किया जायेगा;

(ख) खण्ड 23 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम को अंतःस्थापित किया जायेगा, अर्थात:-

“24. चावल- (1) चावल साबुत एवं टूटे हुए तत्व ओरयज़ा सटाइवा एल. और प्रजातियां से प्राप्त और निम्नलिखित प्रकार के होंगे: -

(क) भूरा चावल (भूसीमुक्त) को धान में से भूसी हटाकर प्राप्त किया जाता है। भूसी हटाने की प्रक्रिया और हैण्डलिंग में चोकर की कुछ क्षति हो सकती है;

(ख) मिल के चावल को धान को गाहने या पॉलिश करके एवं भूसी एवं बीजाणु को पॉलिश करके हटाकर प्राप्त किया जाता है;

(ग) अधपके भूरे (भूसीमुक्त) चावल (अधपकी धान के भूरे चावल) को अधपके धान में से भूसी को हटाकर प्राप्त किया जाता है;

(घ) मिल के अधपके चावल को अधपके धान में से भूसी को हटाकर एवं एवं बीजाणु को पॉलिश करके हटाकर प्राप्त किया जाता है।

(2) यह चावलों के लिए निर्धारित मानकों को पूरा करते हों:

क्र.सं	विशेषताएं	अपेक्षाएं			
		भूरा चावल (भूसीमुक्त)	मिल के चावल	अधपके भूरे (भूसीमुक्त) चावल (अधपकी धान के भूरे चावल)	मिल के अधपके चावल
(i)	आर्द्रता प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा, (से अधिक नहीं)	12.0	12.0	13.0	13.0
(ii)क.	अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत )	1.5	0.5	1.5	0.5
(ii) ख.	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत)	0.1	0.1	0.1	0.1
(iii)	गंदगी (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत ), से अधिक नहीं	0.1	0.1	0.1	0.1
(iv)	घुन लगे धान (गणना द्वारा प्रतिशत), से अधिक नहीं	5	5	5	5
	दोषपूर्ण धान				
(v)	गर्मी से क्षतिग्रस्त / विरंगित धान (प्रतिशत मि/मी)	4.0	3.0	8.0	6.0
(vi)	दोषपूर्ण धान (प्रतिशत मि/ मी)	4.0	3.0	4.0	3.0
(vii)	सिरे से क्षतिग्रस्त धान (प्रतिशत मि/ मी)	-	2.0	-	2.0
(viii)	अधपके धान (प्रतिशत मि/मी)	12.0	2.0	12.0	2.0

(ix)	चाकमय धान (प्रतिशत मि/मी)	11.0	11.0	शून्य	शून्य
(x)	लाल /लाल रेखादार धान (प्रतिशत मि/मी)	12.0	4.0	12.0	4.0
(xi)	यूरीक अम्ल (मिग्रा प्रतिक्रिग्रा), अधिकतम	100	100	100	100

(3) व्याख्याएं:- इस खण्ड के लिए,-

- क) गर्मी से खराब/ विरंगित धान वे साबुत या टूटे हुए धान होते हैं जिनका प्राकृतिक रंग गर्मी के कारण बदल गया हो। इस श्रेणी में वे साबुत या टूटे हुए धान शामिल हैं जिनका रंग संशोधन के कारण पीला हो गया है। चावलों की खेप में अध पके चावल भी इसी श्रेणी में आते हैं;
- ख) गर्मी के कारण खराब धानों के अलावा खराब धान में वे साबुत या टूटे हुए धान आते हैं जिनमें आर्द्रता, कीटों, बीमारियों या अन्य कारणों से स्पष्ट क्षय दिखाई देता है;
- ग) अविकसित धानों वे साबुत या टूटे हुए धान आते हैं जो कि अधपके या अविकसित धान होते हैं;
- घ) चिपचिपे चावलों के अलावा चाकमय धान वे साबुत या टूटे हुए धान होते हैं जिनकी सतह का एक तीन चौथाई भाग अपारदर्शी और आटे जैसा दीखता हो;
- ङ) लाल धान वे साबुत या टूटे हुए धान होते हैं जिनकी फली की सतह का एक तिहाई से अधिक हिस्सा लाल रंग का हो।
- च) लाल धारी वाले धान वे साबुत या टूटे हुए धान होते हैं जिन पर लाल धारियों की लंबाई कुल धान की लंबाई के बराबर या आधी से अधिक हो परन्तु ये लालधारियों सतह के कुल क्षेत्र के एक चौथाई से कम भाग में हों।
- छ) सिरे से खराब धान वे धान या धान के टुकड़े होते हैं जिनके सिरे पर छोटे पिन के निशान के बराबर काला धब्बा होता है।

25. बासमती चावल -(1) बासमती चावल बीज अधिनियम, 1966 (1966 का 54) के तहत अधिसूचित किस्मों के ओरयज़ा सटाइवा एल. के परिपक्व धान होंगे। बासमती चावल में प्राकृतिक सुगंध जो बासमती चावल कमिश्निष्ट के गुण कच्चे एवं पके हुए दोनों रूप में होंगी। यह कृत्रिम रंगों, चमकाने वाले तत्वों और कृत्रिम खुशबु से मुक्त होंगे। यह अप्रिय गंध से भी मुक्त होनी चाहिए।

(2) बासमती चावल निम्न प्रकार के होंगे:-

- क) भूरे बासमती चावल (भूसी मुक्त) वे धान चावल होते हैं जिनमें से सिर्फ भूसी को अलग किया जाता है। भूसी को हटाने एवं हैण्डलिंग की प्रक्रिया के दौरान कुछ चोकर का क्षय हो सकता है। इसके धान लम्बे, सुगठित, रंग में हल्के भूरे एवं दिखने में कांच की चमक जैसे होने चाहिए;
- ख) मिल के बासमती चावल वे चावल होते हैं जिनमें से चोकर एवं बीजाणू को मिल में अलग कर दिया जाता है। इसके धान लम्बे, सुगठित, सफेद से क्रीमी सफेद या स्लेटी रंग और पारदर्शी होने चाहिए;
- ग) अधपके भूरे (भूसी मुक्त) बासमती चावल (अधपके धान के भूरे बासमती चावल) को पानी में भिगोए हुए धान से प्रसंस्कृत किया जा सकता है जिन्हे गर्म कर स्टार्च को पूरी तरह से सरेसीकृत किया जाए और उसके बाद इन्हें सुखाया जाए। धान लंबे, सुगठित, भूरे रंग के होने चाहिए;
- घ) मिल के अधपके बासमती चावल को भूसी युक्त चावलों पानी में भिगोए हुए धान से प्रसंस्कृत किया जा सकता है जिन्हे गर्म किया जाए ताकि स्टार्च पूरी तरह से सरेसीकृत हो जाएं और उसके बाद इन्हें सुखाया जाए। धान लंबे, सुगठित, क्रीमी सफेद, भूरे या स्लेटी रंग के एवं पारदर्शी होने चाहिए;
- ङ) मिश्रित बासमती चावल: यह मिल के बासमती चावल (निम्नतम 80 प्रतिशत) के साथ अन्य लम्बे गैर बासमती चावलों का मिश्रण है।

(3) ये निम्न मानकों को पूरा करने वाले होने चाहिए:-

क्र.सं	विशेषता	अपेक्षाएँ				
		भूरेबासमती चावल (भूसी मुक्त)	मिल के बासमती चावल	अधपके भूरे(भूसी मुक्त) बासमती चावल(भूरे बासमती चावल अधपके धान)	मिल के अधपके बासमती चावल	*मिश्रित बासमती चावल
(i)	लम्बाई	6.61 मिमी और ऊपर	6.61 मिमी और ऊपर	6.61 मिमी और ऊपर	6.61 मिमी और ऊपर	6.61 मिमी और ऊपर
(ii)	लंबाई - चौड़ाई अनुपात	3.5 और ऊपर	3.5 और ऊपर	3.5 और ऊपर	3.5 और ऊपर	3.5 और ऊपर
(iii)	औसत पकाये हुए चावल की लंबाई	12.0 मिमी और ऊपर	12.0 मिमी और ऊपर	12.0 मिमी और ऊपर	12.0 मिमी और ऊपर	12.0 मिमी और ऊपर
(iv)	औसत आयतन विस्तार अनुपात	3.5 से अधिक	3.5 से अधिक	3.5 से अधिक	3.5 से अधिक	3.5 से अधिक
(v)	औसत पकाने से पूर्व मिल चावल की चौड़ाई	2 मिमी से अधिक नहीं	2 मिमी से अधिक नहीं	2 मिमी से अधिक नहीं	2 मिमी से अधिक नहीं	2 मिमी से अधिक नहीं
(vi)	खाना पकाने के बाद बढ़ाव अनुपात	1.7 से कम नहीं	1.7 से कम नहीं	1.7 से कम नहीं	1.7 से कम नहीं	1.7 से कम नहीं
(vii)	द्रव्यमान द्वारा नमीप्रतिशत, (से अधिक नहीं)	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
(viii)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत )	1.5	0.5	1.5	0.5	0.5
(ix)	गैर कार्बनिक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत )	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
(x)	धान के दाने (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत ),	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1
(xi)	अन्य प्रकार की गैर बासमती चावल (प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान), अधिकतम	3.0	3.0	3.0	3.0	-
(xii)	कम मिल हुए के एवं लाल धारी/लाल दाने के (प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान), अधिकतम	2.0	2.0	लाल धारी/लाल दाने: 2.0	2.0	2.0
(xiii)	चाकमय दाने (प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान), अधिकतम	10.0	10.0	शून्य	शून्य	10.0
(xiv)	हरे दाने (प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान), अधिकतम	4.0	-	4.0	-	-

(xv)	टूटन या टूकड़ी चावल (प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान), अधिकतम	5.0	5.0	3.0	3.0	5.0
(xvi)	खराब विरंगित दाने (प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान), अधिकतम	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
(xvii)	एमआईलोज मात्रा (सीमा)	20-25 प्रतिशत	20-25 प्रतिशत	20-25 प्रतिशत	20-25 प्रतिशत	-
(xviii)	क्षार का प्रसार मूल्य (एएसवी), सीमा	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	-
(xix)	यूरिक अम्ल (मिग्रा/किग्रा) अधिकतम	100	100	100	100	100

यदि आवश्यक हो तो बासमती चावल की पुष्टि पोलीमरेज़ चैन रिएक्शन (पीसीआर) टेस्ट द्वारा की जाएगी।

\* गैर बासमती चावल में मिश्रित बासमती के लिए क्रम संख्या 2 से 6, 17 एवं 18 में दिये गये मानक आवश्यक नहीं होंगे।

(4) व्याख्याएं:- इस खण्ड के लिए,-

- (क) चावल धान के टूटन एवं टुकड़ी जो कि साबुत धान के तीन चौथाई से भी कम हो;
- (ख) चाकमय दानों से अर्थ उन चावलों के दानों से हैं जो कि चावल के कुल भाग के आधे हों एवं रंग में दूधिया सफेद एवं प्रकृति में नाजुक हों;
- (ग) क्षतिग्रस्त, विरंगित अनाज में वे चावल के दाने व पूरे दाने के टूटे हुए टुकड़े, धान शामिल हैं जो कि आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त या फीके (काले अनाज सहित) गुणवत्ता को प्रभावित करते हैं;
- (घ) विस्तार अनुपात (ईआर) का अर्थ है पके हुए चावल की लंबाई और कच्चे चावल की लंबाई का अनुपात, जो चावलों को पकाने पर लंबाई के विस्तार को मापता है;
- (ङ) लंबाई/चौड़ाई अनुपात का अर्थ चावल की लंबाई के अनुपात में उसकी मोटाई से है;
- (च) अन्य किस्मों से अर्थ चावल की उन किस्मों से है जिनको कि बासमती के रूप में अधिसूचित नहीं किया है;
- (छ) लाल चावल के दाने साबुत या टूटे हुए दाने होते हैं जो कि जिनकी सतह 25 प्रतिशत या उस से अधिक लाल रंग की होती है;
- (ज) कम मिल हुए चावल का अर्थ उस चावल से है जिसका चोकर भाग चमकाने के दौरान पूरी तरह से नहीं हटाया जाता है या उस पर पर्याप्त चोकर के छिलके होते हैं;
- (झ) हरे चावल के दाने वे साबुत या टूटे हुए दाने होते हैं जिनका रंग हल्का हरा होता है;
- (ञ) धान का अर्थ भूसी युक्त साबुत या टूटे हुए धान से है;
- (ट) औसत मात्रा विस्तार अनुपात का अर्थ कच्चे चावल की मात्रा एवं पकाये हुए चावल की मात्रा के अनुपात से है;
- (ठ) अन्य किस्मों का अर्थ बासमती के रूप में अधिसूचित किस्मों के अलावा अन्य चावल की किस्मों से है।

(5) मिश्रित बासमती चावलों के प्रत्येक पैकेट में जिस में मिल के बासमती चावल के साथ अन्य लम्बे चावल मिलाए गये हों पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा, अर्थात्:-

<p>मिश्रित बासमती चावल जिनमें मिल के बासमती चावल ..... प्रतिशत एवं अन्य लम्बे गैर बासमती चावल ..... प्रतिशत मिलाए गये हैं</p>
---

26. चीया बीज-(1) चीया बीज (*साल्विया हिस्पनिका एल*) पुदीना की एक किस्म (लेबीटीस) से प्राप्त किया जाता है।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करना चाहिए:



क्र.सं	विशेषता	अपेक्षाएं
(i)	नमी (प्रतिशत मि/मी), से अधिक नहीं	11.5
(ii)	बाहरी तत्व	द्रव्यमान द्वारा 1 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें से खनिज तत्व द्रव्यमान द्वारा (बाहरी पदार्थ) 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और पशुओं से उत्पन्न अशुद्धियां द्रव्यमान द्वारा 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(iii)	अन्य खाद्य अन्न द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत (से अधिक नहीं)	0.5
(iv)	खराब अन्न द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत (से अधिक नहीं)	3.0
(v)	1000 अन्न मात्रा (ग्राम), सीमा	1.2 -1.6
(vi)	निकाले गए बसा की अम्लता (मिलीग्राम केओएच/ग्राम), से अधिक नहीं	2.0
(vii)	यूरिक अम्ल (मिलीग्राम प्रति किलो), अधिकतम	100

(ii) उप विनियम 2.4.28 के पश्चात, निम्नलिखित उप विनियम को अंतःस्थापित जाएगा, अर्थात्: -

“29. गरी (कसावा उत्पाद)- (1) गरी एक तैयार उत्पाद होता है जिसे कसावा कंद (*मनिहोट इस्कूलेटा क्रांटज*) को कुटीर या औद्योगिक प्रसंस्करण की प्रक्रिया से प्राप्त किया जाता है। प्रसंस्करण में कंदों को छीलना, धोना और झंडरी करना होता है इसके बाद किण्वन, दबाना, विखंडन, दानेदार बनाना, जरूरी हो तो सूखाना और छानना एवं उपयुक्त रूप से गर्म करना शामिल होता है। गरी को विभिन्न कणों के आकार में प्रस्तुत किया जाता है। गरी असमान्य स्वादों, गन्धों और जीवित कीटों से मुक्त होना चाहिए।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करना चाहिए:

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाएं
(i)	नमी (प्रतिशत मि/मी), से अधिक नहीं	12.0
(ii)	बाहरी तत्व	1 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें से खनिज तत्व द्रव्यमान द्वारा (बाहरी पदार्थ) 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और पशुओं से उत्पन्न अशुद्धियां द्रव्यमान द्वारा 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(iii)	कुल अम्लता, प्रतिशत लैक्टिक अम्ल (सीमा) के रूप में निर्धारित	0.6 – 1.0
(iv)	कच्चे रेशे प्रतिशत (से अधिक नहीं)	2.0
(v)	कुल राख प्रतिशत (से अधिक नहीं)	2.75
(vi)	अम्ल अघुलनशील राख पतले में एचसीएल (शुष्क मात्रा आधार पर प्रतिशत) से अधिक नहीं	0.5 भार अनुसार
(vii)	अतिरिक्त महीन गरी	न्यूनतम: 100 प्रतिशत मात्रा 0.50 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी तथा न्यूनतम: 40 प्रतिशत मात्रा 0.25 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी
(viii)	महीन गरी	न्यूनतम: 100 प्रतिशत मात्रा 1 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी और

		अधिकतम: 40 प्रतिशत मात्रा 0.5 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी
(ix)	मध्यम गरी	न्यूनतम: 100 प्रतिशत मात्रा 1.25 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी और अधिकतम: 40 प्रतिशत मात्रा 1.00 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी
(x)	दरदरी गरी	न्यूनतम: 100 प्रतिशत मात्रा 2 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी और अधिकतम: 40 प्रतिशत मात्रा 1.25 मिमी की छलनी से गुजरनी होगी

30. खाद्य कसावा आटा-(1) खाद्य कसावा (मनिहोट इस्कूलेटा क्रांज) आटा सूखे कसावा चिप्सों और पेस्ट को कूटकर, पीसकर, और मिल प्रक्रिया के पश्चात आटे में से रेशों को अलग करके तैयार किया जाता है। यदि खाद्य कसावा आटे को कडवे कसावा (मनिहोट यूटीसिम्मा पोहल) से बनाया जाता है तो कंदों के कडवेपन को दूर करने के लिए कंदों को साबुत, कटे हुए (पेस्ट) या छोटे छोटे टुकड़ों में काटने से पहले कंदों को कुछ दिनों के लिए पानी में डुबोकर रखते हैं।

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करने वाला होना चाहिए:

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाएं
(i)	नमी (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	13.0
(ii)	कच्चे रेशे, प्रतिशत (से अधिक नहीं)	2.0
(iii)	कुल राख प्रतिशत (से अधिक नहीं)	3.0
(iv)	अम्ल अधुलनशील राख पतले एचसीएल (शुष्क मात्रा आधार पर) प्रतिशत से अधिक नहीं	0.5
(v)	कणों का आकार पतला आटा दर दरा आटा	निम्नतम: 90 प्रतिशत आटा 0.60 मिमी की छलनी में से गुजरना चाहिए निम्नतम: 90 प्रतिशत आटा 1.20 मिमी की छलनी में से गुजरना चाहिए

31. भुने हुए काले चने का आटा (चना सल्टु)-(1) सल्टु साफ, धुले हुए, सूखे और अच्छे चनों (सिसेर अरिएनटीनुम) के भुने हुए और फूलो हुए दानों को पीसने के बाद प्राप्त किया जाएगा। इस में उत्पाद के साथ जुड़ी हुई विशेष स्वाद, गंध, महक एवं रंग में एकरूपता होगी। यह कीटों के संक्रमण, मृत और जीवित कीटों, कीटों के टुकड़े, मोल्ड या घुन, और लार्वा से मुक्त होगा; कृतकों के बाल और मलमूत्र से मुक्त; किण्वित और बासी गंध, या किसी भी आपत्तिजनक गंध से मुक्त होगा। यह बाहरी तत्वों या किसी भी प्रकार के संदूषकों से या फंफूदी से भी मुक्त होगा।

(2) यह निम्न को पूरा करेगा:

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	नमी (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	6.0
(ii)	अम्ल अधुलनशील राख (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.5
(iii)	मद्य अम्लता, मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.15
(iv)	कच्चे रेशे (शुष्क आधार पर), मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	3.0

(v)	कच्चा प्रोटीन (Nx6.25), प्रतिशत (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा, से अधिक नहीं	20.0
(vi)	कणों का आकार	500 माइक्रोन छलनी के माध्यम से 100 प्रतिशत छन जाए
(vii)	यूरीक अम्ल (मिग्रा प्रति किग्रा), से अधिक नहीं	100

32. रागी का आटा-(1) रागी का आटा एलेऊसाइनकोर्नाना एल. गैरटन के सूखे पके हुए दानों से मिल प्रक्रिया के माध्यम से प्राप्त किया जाता है। यह अलग से मिलाए गए रंगों, स्वादक तत्वों, घुन, कीड़ों, विरंगीकरण, अप्रिय पदार्थ और नीचे बताई गई सीमा को छोड़कर अन्य सभी अशुद्धियों से मुक्त होगा। यह कृतक बाल और मलमूत्र से भी मुक्त होगा

(2) यह निम्न मानकों को पूरा करेगा:

क्र.सं	विशेषता	आवश्यकता
(i)	नमी (प्रतिशत मि/ मी), से अधिक नहीं	10.0
(ii)	कच्चे रेशे (शुष्क आधार पर), मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	3.0 – 4.5
(iii)	कच्चा प्रोटीन (Nx6.25), प्रतिशत (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा, से अधिक नहीं	8.0
(iv)	अम्ल अघुलनशील राख (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.15
(v)	कणों का आकार	अधिकतम 80 प्रतिशत आटा 80 एमएम की छलनी से छन जाए।
(vi)	यूरीक अम्ल (मिग्रा प्रति किग्रा), से अधिक नहीं	100

”

(ग) विनियम 2.9 में,-

(i) उप-विनियम 2.9.20 में, खण्ड 1 के बाद, निम्न खण्डों का शामिल किया जाएगा, अर्थात: -

“2.मिश्रित मसाला पाऊडर (1). मिश्रित मसाला पाऊडर का अर्थ उस पाऊडर से है जिसे मसालों को उनके अर्क सहित पीसकर, साफकर एवं सुखाकर प्राप्त किया जाता है। इसमें विभिन्न प्रकार की सामग्री जैसे खाद्य स्टार्च, खाद्य नमक, सूखे मेवे और सब्जियां या उनके उत्पाद, खाद्य वनस्पति तेल या वसा या उनके उत्पाद, दाने या उनके उत्पाद अनाज और दालें और उनके उत्पाद, पौषक और गैर पौषक मिठासक हो सकते हैं। इनमें इनके अलावा अन्य उपयुक्त सामग्रियां भी हो सकती हैं।

(2) उपरोक्त सभी सामग्रियां खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में बर्णित मानकों के अनुसार ही उपयोग में लाई जाएगी।

(3) मसालों और जड़ी-बूटियों को मसाला बोर्ड और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य या स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्युटिकल, विशेष आहार उपयोग खाद्य पदार्थ, विशेष चिकित्सा प्रयोजन खाद्य, कार्यात्मक खाद्य पदार्थ और नोवल खाद्य) विनियम में शामिल मानकों के अनुरूप होना चाहिए। यह बाहरी तत्वों, घुन रहित, और कीटों के संक्रमण से मुक्त होगा।

(4) यह निम्न आवश्यकताओं को पूरा करेगा:

क्र.सं	विशेषता	अपेक्षाएँ		
		उच्च मसाला मिश्रित मसाला पाउडर	मध्यम मसाला मिश्रित मसाला पाउडर	निम्न मसाला मिश्रित मसाला पाउडर
(i)	मसाला सामग्री, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत (न्यूनतम)	85.0	40.0	25.0
(ii)	नमी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	10.0	10.0	10.0
(iii)	वाष्पशील तेल, (शुष्क आधार पर), परिमाण द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	0.4	0.2	0.1
(iv)	गैर-वाष्पशील ईथर के लिए प्रतिशत द्वारा द्रव्यमान (शुष्क आधार पर) (न्यूनतम)	10.0	5.0	3.0
(v)	अम्ल अघुलनशील राख (शुष्क मात्रा आधार पर) मात्रा द्वारा प्रतिशत से अधिक नहीं	1.5	1.5	1.5

(5) उच्च मसाला या मध्यम मसाला या कम मसाला मिश्रित मसाला पाउडर की श्रेणी का उल्लेख लेबल पर किया जाएगा। इसके साथ ही, चना मसाला, सांभर मसाला जैसे विशिष्ट उत्पाद का नाम भी उल्लेख किया जा सकता है। यदि किसी मसाले में नमक की मात्रा 5 प्रतिशत से अधिक है तो इसका उल्लेख लेबल पर किया जाएगा।

(ii) उप-विनियम 2.9.31 के पश्चात, निम्न उप-विनियमों को शामिल किया जाएगा, अर्थात: -

"2.9.32 मसाला ओलियोरेजिन्स -(1). मसाला ओलियोरेजिन्स / जड़ी-बूटियों के वाष्पशील और गैर-वाष्पशील घटक हैं। इन्हें मसालों/ जड़ी बूटियों से निकासी के द्वारा प्राप्त अनुमत खाद्य श्रेणी विलायक (ओं) के साथ, अकेले या संयोजन में, और बाद में विलायक (ओं) और वाष्पशील भाग के अलग होने के बाद प्राप्त किया जाएगा। विलायक के अलग होने के बाद गैर-वाष्पशील भाग वापस वाष्पशील भाग में जोड़ दिया जाएगा।

(2) अनुमत खाद्य श्रेणी ग्रेड विलयनों और उनके अवशिष्ट सीमाओं की सूची नीचे दी गई तालिका में निर्दिष्ट किया गया है:-

क्र.सं.	विलयन	सीमा (पीपीएम में, अधिकतम)
(i)	एसीटोन	30
(ii)	इथाइल एसीटेट	50
(iii)	हेक्सेन	25
(iv)	आइसोप्रोपिल एल्कोहल	30
(v)	मिथाइल अल्कोहल	50
(vi)	कार्बन डाइआक्साइड	जीएमपी
(vii)	पानी	जीएमपी
(viii)	डायइथाइल इथर	2
(ix)	एथिल अल्कोहल	जीएमपी
(x)	बूटन -1-ओएल	2
(xi)	बूटन -2-ओएल	2
(xii)	प्रोपेन -1-ओएल	1
(xiii)	मिथाइल टेरट-ब्यूटाईल ईथर	2

(3) मशाला ओलियोरेसिन तालिका में वर्णित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:

क्र.सं	मसाला ओलियोरेसिन	मसाला/जडी बूटी का वानस्पतिक नाम	सक्रिय घटक	वाष्पशील तेल सामग्री (एमओएल / 100 ग्रा। ओलेरेसिन में बीओसी)
(i)	अजवाइन	ट्रेक्यास्पेरुम एम्मी एल.	थाइमॉल	1.5 - 9.0
(ii)	गंधद्रव्य	पाईमनतडीओका (एल.) मेर.	इयूगनोल	20.0 - 50.0
(iii)	सौंफ	पिमपाइनल्लानिसुम एल.	एनेथोल और फेनचोन	9.0 - 22.0
(iv)	काली मिर्च	पाइपर नियुम एल.	पाईपराइन	10.0 - 35.0
(v)	तुलसी	ओसिसुमवसिलिकुम एल.	ई-बीटा-कैरोपीलीन (बीसीपी)	4.0 - 17.0
(vi)	शिमला मिर्च	कप्सिकुम फ्रूट्सकेन्स एल. या कप्सिकुम एन्नुम एल.	कैपसेसिन	-
(vii)	काला जीरा	करामकार्वी एल.	कार्बोन, कैरवोल और हाइड्रोकार्बन	10.0 - 20.0
(viii)	इलायची (छोटी)	इलेटारिया कर्दोमुम मेंटन	1,8-सिनेलाइन और $\alpha$ -टेरीफिनाईल एसीटेट	10.0 - 80.0
(ix)	सेलेरी	एपियमग्रवेओलेस एल.	डी-लिमोनेन और सेडानोलिड्स	7.0 - 20.0
(x)	मिर्च <sup>1</sup>	कप्सिकुम फ्रूट्सकेन्स एल. या कप्सिकुम एन्नुम एल.	कैपसेसिन	-
(xi)	दालचीनी की छाल	सिनामोमुमजेयलानिकम	सिनेमलडी हाईडेड	2.0 - 6.0
(xii)	लौंग	सैज्यीयोमरोमटीकुम (एल) मेर और पैरी	ईयूजीनोल	12.0 - 18.0
(xiii)	धनिया	कोरीअनड्रमसटाईवुम एल.	लिनालूल	1.0 - 12.0
(xiv)	जीरा	क्युमिनुमसाईमीनुम एल.	क्युमिनलडिहाइड	10.0 - 30.0
(xv)	सोयो बीज	एनेथुमग्रवेओलेस एल.	अपियोले और डिलिपियोले	10.0 - 20.0
(xvi)	सौंफ	फ्रोएइनिकुलमवुल्लारे मिल.	एनीथोल	3.0 - 20.0
(xvii)	अदरक	जिंगीवरओफिसनालाईरोस्क.	जिन्जरोल	10.0 - 40.0
(xviii)	लॉरिल लीफ / बे लीफ	लौरोसिनोबिलिस एल.	1,8-सिनेलाइन, एलिनल, $\alpha$ -टेरपिनिल एसीटेट और मिथाइल यूजेनॉल	5.0 - 25.0
(xix)	जावित्र	मिरिस्टीकाफ्राग्रंस हौत.	सबिनें और पिनेनेस	10.0 - 85.0
(xx)	माजॉरम मीठा	मजॉराएनाहोर्टेसिस मोईच.	पिनेस, ईथरल तेल	8.0 - 20.0
(xxi)	जायफल	मिरिस्टीकाफ्राग्रंस हौत.	सबिनें और पिनेनेस	10.0 - 85.0
(xxii)	अजवायन की पत्ती	ओरिगानुमवुल्लारी एल.	कारवाकोल, थिमोल, यूजेनॉल, रोज़मिरेनिकैड	20.0 - 45.0
(xxiii)	लाल शिमला मिर्च 2	कप्सिकुम एन्नुम एल.	कैपसेसिन	-
(xxiv)	अजमोद पत्ता	पेट्रोसेलेनिमक्रिस्य मिल.	मिरिस्टिकिन और एपियोल	2.0 - 10.0
(xxv)	अजमोद बीज	पेट्रोसेलेनिमक्रिस्य मिल.	मिरिस्टिकिन और एपियोल	2.0 - 7.0
(xxvi)	रोजमैरी	रोस्मारिनुसओफिसिनलिस एल.	कानॉसिक एसिड और	2.0 - 15.0

			कार्नासोल	
(xxvii)	चक्र फूल	इल्लिकुडमवेरुम हुक.	एनीथोल	9.0 - 22.0
(xxviii)	अजवायन के फूल	थाइमस बुलगरीस एल.	थाईमोल	5.0 - 12.0
(xxix)	हल्दी	कुरकुमा लोंगा एल.	करक्यूमिन	-
(xxx)	सफेद मिर्च	पाइपर नियुम एल.	पाईपराईन	10.0 - 35.0

1 रंग की मात्रा (नेस्सेरलिमेटिक इकाइयों के रूप में व्यक्त किया गया है): 4000 - 20,000

1 स्कोविल गर्म ईकाई, निम्नतम: 240000

2एएसटीए रंग ईकाई में रंग की मात्रा (सीयू): 250 -5000

2.9.33 तेजपात -(1) तेजपात का अर्थ नीस और एवेमोफ़ परिवार के लोरअसी, सिनेमोमुस्टामाला, पेड के सूखे पत्तों से है। इसमें विशेष गंध होती है। यह साफ और दुर्गन्ध, खराब स्वाद, कीटों, कीटों के संक्रमण, कृतकों के संदूषण एवं नीचे दी गई आवश्यक सीमा के अलावा अन्य अशुद्धियों से मुक्त होगा। यह तेजपात के अलावा अन्य पेडों की पत्तियों की मिलावट से भी मुक्त होगा।

(2) यह निम्न आवश्यकताओं को पूरा करने वाला होगा:

क्र.सं	विशेषताएं	आवश्यकताएं
(i)	आर्द्रता, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(ii)	बाहरी तत्व, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
(iii)	सूखी विरंगित पत्तियां, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(iv)	कटी हुई एवं टूटी हुई पत्तियां, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	20.0
(v)	कीटों एवं रोगाणुयुक्त पत्तियां, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(vi)	टहनियां एवं पत्ती के डंठल, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	5.0
(vii)	वाष्पशील तेल सामग्री, (मिली/100ग्र) शुष्क आधार पर (निम्नतम)	0.5
(viii)	यूरिक एसिड, मिग्रा/किग्रा, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	100.0

(3) व्याख्याएं:- इस उप-विनियम के लिए,-

- (क) बाहरी तत्वों से अर्थ पत्थर, धूल, अन्य प्रकार की गंदगी, और वे सभी जैविक और वानस्पतिक तत्वों से है जो कि तेजपात मूल के नहीं हैं।
- (ख) सूखी एवं विरंगित पत्तियों का अर्थ उन पत्तियों से है जिनका रंग खराब है या पूरी तरह से विकसित नहीं हो पाई है जो कि भौतिक रूप से गुणवत्ता को प्रभावित करती हैं, सूखी पत्तियों में छोटी एवं मुलायम पत्तियां शामिल नहीं हैं।
- (ग) कीट युक्त और रोगग्रस्त पत्तियां वे होती हैं जिनके कुछ भाग को या पूरा कीटों के द्वारा खा लिया गया हो या रोगग्रस्त कर दिया गया हो।
- (घ) टहनियां एवं पत्तियों के डंठल का अर्थ छोटी टहनियां एवं शाखाएं एवं डंठल से है जो कि तेजपात की पत्तियों के साथ जुड़े होते हैं।

2.9.34 अनासफल -(1). अनासफल का अर्थ इलिअसेइ परिवार के इलिकुमवेरुम हुक पेड के सूखे पके हुए फल से है। फलों में एक नाव के आकार का रोम होता है जो एक केंद्रीय डंठल के आसपास होता है। चक्रफूल का रंग भूरा लाल या लाल भूरा होता है। इसकी एक विशेष गंध होती है और इसका स्वाद मीठा, सुगन्धित, और निर्जल-जैसा स्वाद होता है। यह जीवित अथवा मृत कीटों, घुनों, कीटों के टुकड़े, और खुली आंखों से देखने पर कृतकों के संदूषण से मुक्त होगा।

(2) यह निम्न आवश्यकताओं को पूरा करेगा:

क्र.सं	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(i)	बाहरी तत्व, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
(ii)	डंठल, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	3.0
(iii)	टूटे एवं असमान्य फल, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	25.0

(iv)	आर्द्रता, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
(v)	अम्लीय अघुलनशील राख, मात्रा द्वारा प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
(vi)	वाष्पशील तेल सामग्री, (मिली/100ग्रा) शुष्क आधार पर (निम्नतम)	8.0

(3) व्याख्याएं:- इस उप-विनियम के लिए,-

- (क) बाहरी तत्वों से अर्थ वे सभी तत्वों से है जो कि चक्रफूल के फल से संबंधित नहीं है और वे सभी बाहरी तत्व जो कि जीवों, वानस्पतिक तत्वों या खनिज तत्व मूल के हैं।
- (ख) टूटे हुए फल वे होते हैं जिनमें फलियों की संख्या 5 से कम है।
- (ग) असामान्य या अविकसित फल वे होते हैं जिनमें 3 या अधिक अविकसित फलियां होती हैं।

(घ) विनियम 3.3 में, उप-विनियम 3.3.5 में, पैरा 1 के लिए, निम्नलिखित पैरा को शामिल किया जाएगा, अर्थात्,-

"फाईटो या स्टेनोल एस्टर्स को निम्न उत्पाद में शामिल किया जा सकता है ताकि उपयोगकर्ता प्रतिदिन 3 ग्राम या तीन भागों वाले प्रत्येक 1 ग्राम के हिस्से के उपयोग के माध्यम से आसानी से अपनी खपत को प्रतिबंधित कर सकें। इस विषय को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 की विनियमन 2.4.5 के उप-विनियमन 48 के तहत तालिका घोषणा के अधीन जोड़ा जा सकेगा:-"

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[ विज्ञापन III/4/असा./165/18]

**टिप्पणी.—** मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित हुए थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किये गए थे; -

- i. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- ii. फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- iii. फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- iv. फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- v. फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- vi. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. (viii)फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. फा.सं. 3-16/त्रिनिदिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं° 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई - 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- xxi. एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;

- xxiv. फा. सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- xxxi. फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- xxxii. फा. सं. मानक/एफओर वीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- xxxiii. फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxv. फा. सं मानक/एसपी (पानी और पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. फा.सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. फा.सं.मानक/ओओर एफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xl. एफ. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xlii. एफ.सं.1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xliii. एफ.सं.मानक/ओओरएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;
- xliv. एफ.सं. स्टैंडर्ड्स/01-एस पी (फोर्टिफाइड एंड एनरिचड फूड(- रेग / एफएसएसएआई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xl. एफ. सं. 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- xlvi. एफ. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018; और
- xlvii. स. स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

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

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 31st July,2018

**Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017.**—The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with sections 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public.

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

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



**Draft Regulations**

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,-
  - (a) in Regulation 2.3.-
    - (i) in Sub regulation 2.3.47, after clause 5, following shall be inserted namely:-

“6. ALMOND KERNELS-(1) Almond kernels means product obtained from mature seeds of *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, from which the shell (ligneous endocarp) has been removed. The product shall be sound, whole, clean and sufficiently dried. It shall be free from living or dead insects, rancidity, visible foreign matter, visible moulds and rodent contamination. The product shall be uniform in colour with pleasant taste and characteristic flavor of nuts, free from off odour and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring and flavouring matter.

(2) It shall conform to the following requirements:

S. no.	Characteristics	Requirements	
(i)	Moisture (m/m), per cent	Not more than 6.0	
(ii)	Inshell almonds, shell or skin fragments, (m/m), per cent	Not more than 0.25	Total tolerance Not more than 12.0
(iii)	Rancid, rotten and damaged by insects or other pests (m/m), per cent	Not more than 1.0	
(iv)	Gummy and brown spot (m/m), per cent	Not more than 2.0	
(v)	Blemishes and discoloration(m/m), per cent	Not more than 4.0	
(vi)	Shrunken or shrivelled and not sufficiently developed kernels(m/m), per cent	Not more than 4.0	
(vii)	Bitter almonds(m/m), per cent	Not more than 2.0	
(viii)	Split, broken and halves (m/m), per cent	Not more than 5.0	
(ix)	Chipped and scratched (m/m), per cent	Not more than 10.0	
(x)	Doubles or twins (m/m), per cent	Not more than 10.0	
(xi)	Acid insoluble ash in dil. HCl, per cent	Not more than 0.1	
(xii)	Oil content (m/m), per cent	Not less than 45.0	
(xiii)	Acidity of extracted oil, expressed as oleic acid , per cent	Not more than 1.25	

(3) Explanations:- for the purpose of this clause,-

- a) Bitter almond: almond kernel with a characteristic bitter taste produced by amygdalin, a natural compound of bitter almond varieties;
- b) Double or Twin: almond kernel of characteristic shape, with one side flat or concave, as a consequence of the development of two kernels in the same shell;
- c) Clean: practically free from plainly visible adhering dirt or other foreign material;
- d) Sufficiently developed: almond kernel of normal shape, without aborted or dried out portions; shrunken and shrivelled kernels are not sufficiently developed;
- e) Shrunken or shrivelled: almond kernel which is extremely flat and wrinkled, or almond kernel with desiccated, dried out or tough portions when the affected portion represents more than one quarter of the kernel;

- f) Chipped kernel: mechanically damaged almond kernel from which less than one quarter of the kernel is missing; it is not considered as a defect the loss, in aggregate, of less than the equivalent of a circle of 3 mm in diameter;
- g) Scratched kernel: superficially mechanically damaged almond kernel with absence of part of the skin, affecting or not the endosperm; it is not considered as a defect lacks of skin or scratched areas of less, in aggregate, than the equivalent of a circle of 3 mm in diameter;
- h) Half: longitudinally split almond kernel from which the two halves (cotyledons) are separated;
- i) Split or broken kernel: mechanically damaged almond kernel from which more than one quarter of the kernel is missing;
- j) Piece: small fragment of almond kernel which pass through a 10 mm round meshed sieve;
- k) Mould: mould filaments visible to the naked eye, either inside or outside of the almond kernel;
- l) Rancidity: oxidation of lipids or free fatty acid production giving a characteristic disagreeable flavour; an oily appearance of the flesh does not necessarily indicate a rancid condition;
- m) Rotten: significant decomposition or decay caused by the action of micro-organisms or other biological processes, normally accompanied by changes in texture and/or colour;
- n) Insect or pest damage: visible damage or contamination caused by insects, mites, rodents or other animal pests, including the presence of dead insects, insect debris or excreta;
- o) Living pests: presence of living pests (insects, mites or others) at any stage of development (adult, nymph, larva, egg, etc.);
- p) Gummy: resinous appearing substance, affecting or not the endosperm, covering in aggregate an area more than the equivalent of a circle of 6 mm in diameter;
- q) Brown spot: slightly depressed brown spots on the almond kernel, affecting or not the endosperm, either single or multiple, caused by the sting of insects as the box elder bug (*Leptocoristrivittatus*Say), covering in aggregate an area more than the equivalent of a circle of 3 mm in diameter. Blemish and discoloration apparent and spread stains, other than gum and brown spot, or severe dark or black discoloration contrasting with the natural colour of the kernel skin, affecting in aggregate more than one quarter of the surface of the almond kernel; it is not considered as a defect the normal colour variations between the kernels of one lot. Abnormal external moisture: presence of water, moisture or condensation directly on the surface of the product;
- r) Foreign smell and/or taste: any odour or taste that is not characteristic of the product;
- s) Foreign matter: any visible and/or apparent matter or material, including dust, not usually associated with the product, except mineral impurities.”

(ii) After Sub regulation 2.3.62, the following shall be inserted namely:-

“2.3.63. COCONUT MILK POWDER (NON DAIRY)-(1) Coconut milk powder means dehydrated or spray dried product obtained by removal of water from the coconut milk obtained from fresh, wholesome kernels of the fruits of coconut palm (*Cocosnucifera*L.). It shall have flavour and odour characteristic of the products. It shall be smooth & free flowing in texture and creamish to white or off white in colour. The product shall be free from added colouring / flavouring matter.

The product shall conform to the following requirements:

Sl.No.	Characteristics	Requirements
(i)	Moisture, (m/m), per cent	Not more than 2.5
(ii)	Fat, on dry basis(m/m), per cent	Not less than 60.0
(iii)	FFA (of extracted fat as lauric acid) ,(m/m), per cent	Not more than 0.2
(iv)	Density g/cc	0.3-0.45

(b). in regulation 2.4,-

(i) In sub-regulation 2.4.6,-

(A) clause 5 shall be omitted;

(B) after clause 23 the following sub-regulations shall be inserted, namely:-

“24. Rice- (1) Rice shall be whole and broken kernels obtained from the species *Oryza sativa L* and shall be following types:-

- a) Brown Rice (De- Husked) is obtained from paddy by removing husk. The process of de -husking and handling may result in some loss of bran;
- b) Milled Rice is obtained by milling or polishing of dehusked rice of paddy and also removal of all or part of the bran and germ by polishing;
- c) Parboiled brown (De- Husked) rice (Brown rice of parboiled paddy) is obtained by removing husk of parboiled paddy;
- d) Milled Parboiled rice is obtained from de- husked parboiled paddy and removal of all or part of the bran and germ by polishing.

(2) They shall conform to the following standards for Rice:

S.No.	Characteristics	Requirements			
		Brown Rice (De-Husked)	Milled Rice	Parboiled brown (De-Husked) Rice(Brown rice of parboiled paddy)	Milled Parboiled Rice
(i)	Moisture per cent by mass, (Not more than)	12.0	12.0	13.0	13.0
(ii)a.	Other organic extraneous matter (per cent by mass)	1.5	0.5	1.5	0.5
(ii) b.	Inorganic extraneous matter (per cent by mass)	0.1	0.1	0.1	0.1
(iii)	Filth (per cent by mass), Not more than	0.1	0.1	0.1	0.1
(iv)	Weevilled kernels(per cent by count), Not more than	5	5	5	5
	Defective Kernels				
(v)	Heat – Damaged/Discoloured Kernels (per cent/m)	4.0	3.0	8.0	6.0
(vi)	Damaged Kernels (per cent/m)	4.0	3.0	4.0	3.0
(vii)	Pin point damaged Kernels(per cent/m)	-	2.0	-	2.0
(viii)	Immature Kernels (per cent/m)	12.0	2.0	12.0	2.0
(ix)	Chalky Kernels (per cent/m)	11.0	11.0	Nil	Nil
(x)	Red / Red Streaked Kernels (per cent/m)	12.0	4.0	12.0	4.0
(xi)	Uric acid (mg per kg), Maximum	100	100	100	100

(3) Explanation:- for the purpose of this clause,-

- a) Heat-Damaged/ Discoloured Kernels are kernels, whole or broken, that have changed their normal colour as a result of heating. This category includes whole or broken kernels that are yellow due to alteration. Parboiled rice in a batch of non-parboiled rice is also included in this category;
- b) Damaged Kernels are kernels, whole or broken, showing obvious deterioration due to moisture, pests, diseases, or other causes, but excluding heat-damaged kernels;
- c) Immature Kernels are unripe and/or undeveloped whole or broken kernels;
- d) Chalky Kernels are whole or broken kernels except for glutinous rice, of which at least three quarters of the surface has an opaque and floury appearance;

- e) Red Kernels are whole or broken kernels with a red-coloured pericarp covering more than one quarter of their surface;
- f) Red-Streaked Kernels are kernels, whole or broken, with red streaks, the lengths of which may be equal to or greater than one-half of that of the whole kernel, but the surface area covered by these red streaks shall be less than one-quarter of the total surface;
- g) Pinpoint Damaged kernels are Kernels or pieces of kernels having minute black spot of pin point size.

25. Basmati Rice-(1) Basmati Rice shall be mature kernels of *Oryza sativa L.* of the varieties notified under the Seeds Act, 1966 (54 of 1966). Basmati rice shall possess natural fragrance, characteristic of basmati rice both in raw and cooked forms. It shall be free from artificial colouring, polishing agents and artificial fragrances. It shall also be free from obnoxious smell.

(2) The Basmati Rice shall be following types:-

- a) Brown Basmati Rice (De- Husked) is paddy rice from which the husk only has been removed. The process of husking and handling may result in some loss of bran. The kernels shall be long, slender, light brown in colour and having vitreous luster (glossy in appearance);
- b) Milled Basmati Rice is husked rice from which all or part of the bran and germ has been removed by milling. The kernels shall be long, slender, white to creamy white or grayish colour and translucent;
- c) Parboiled brown (De- Husked) basmati rice (Brown basmati rice of parboiled paddy) may be processed from paddy that has been soaked in water and subjected to a heat treatment so that the starch is fully gelatinized, followed by a drying process. The kernels shall be long, slender, brownish in colour;
- d) Milled Parboiled Basmati Rice may be processed from husked rice that has been soaked in water and subjected to a heat treatment so that the starch is fully gelatinized, followed by a drying process. The kernels shall be long, slender, creamy white, brownish or grayish in colour and translucent;
- e) Blended Basmati Rice: It shall be mixture of milled basmati rice (Minimum 80 per cent) with other elongated long grain non basmati rice.

(3) They shall conform to the following standards:-

S. No.	Characteristic	Requirement				
		Brown Basmati Rice (De-Husked)	Milled Basmati Rice	Parboiled brown (De-Husked) basmati rice (Brown basmati rice of parboiled paddy)	Milled Parboiled Basmati Rice	* Blended Basmati Rice
(i)	Length	6.61 mm and above	6.61 mm and above	6.61 mm and above	6.61 mm and above	6.61 mm and above
(ii)	Length – breadth ratio	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above
(iii)	Average cooked rice length	12.0 mm and above	12.0 mm and above	12.0 mm and above	12.0 mm and above	12.0 mm and above
(iv)	Average volume expansion ratio	More than 3.5	More than 3.5	More than 3.5	More than 3.5	More than 3.5
(v)	Average pre-cooked milled rice breadth	Not more than 2 mm	Not more than 2 mm	Not more than 2 mm	Not more than 2 mm	Not more than 2 mm
(vi)	Elongation ratio after cooking	Not less than 1.7	Not less than 1.7	Not less than 1.7	Not less than 1.7	Not less than 1.7
(vii)	Moisture per cent by mass, (Not more than)	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
(viii)	Organic	1.5	0.5	1.5	0.5	0.5

	extraneous matter (per cent by mass)					
(ix)	Inorganic extraneous matter (per cent by mass)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
(x)	Paddy grains (per cent by mass), Max.	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1
(xi)	Other varieties of non basmati rice (per cent by mass), Max.	3.0	3.0	3.0	3.0	-
(xii)	Under milled and red striped/ red grains (per cent by mass), Max.	2.0	2.0	Red striped/ red grains: 2.0	2.0	2.0
(xiii)	Chalky grains (per cent by mass), Max.	10.0	10.0	NIL	NIL	10.0
(xiv)	Green grains (per cent by mass), Max.	4.0	-	4.0	-	-
(xv)	Broken and fragments (per cent by mass), Max.	5.0	5.0	3.0	3.0	5.0
(xvi)	Damaged discoloured grains (per cent by mass), Max.	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
(xvii)	Amylose content (range)	20-25per cent	20-25per cent	20-25per cent	20-25per cent	-
(xviii)	Alkali spreading value (ASV), range	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	-
(xix)	Uric acid (mg per kg), Maximum	100	100	100	100	100

The confirmation for Basmati Rice variety shall be done by Polymerase Chain Reaction (PCR) test, if required.

\* Parameters given in S.No. 2 to 6, 17 and 18 will not be the requirement for non basmati rice in Blended basmati rice.

(4) Explanations:-for the purpose of this clause-

- a) Broken and fragments includes pieces of rice kernels which are less than three fourth of a whole kernel;
- b) Chalky Grains means the grain at least half of which are milky white in colour and brittle in nature;
- c) Damaged, discoloured grains include rice kernels, broken fragments of whole kernels that are internally damaged or discoloured (including black grains), materially affecting the quality;
- d) Elongation ratio (ER) means the ratio of the length of cooked rice to that of uncooked rice which measures the expansion of length upon cooking;
- e) Length/ Breadth ratio means the ratio of the length of a grain to its breadth;
- f) Other varieties means varieties of rice other than those notified as Basmati;

- g) Red grains shall be the kernels, whole or broken which have 25 per cent or more of their surface coated with red bran;
- h) Under milled grain means grain whose bran portion is not completely removed during polishing or which has substantial bran streaks left on it;
- i) Green grains mean the kernels whole or broken, which are greenish in colour;
- j) Paddy grains mean the kernels whole or broken, with husk;
- k) Average volume expansion ratio means ratio of volume of cooked rice to volume of raw rice;
- l) Other varieties means varieties of rice other than those notified as Basmati.

(5) Every package of Blended Basmati Rice containing an admixture of Milled Basmati Rice with other elongated long grain rice shall carry the following label, namely:-

BLENDED BASMATI RICE contains an admixture of Milled Basmati Rice..... percent Other elongated long grain non basmati rice ..... percent
--

26. Chia Seeds-(1) Chia seeds (*Salvia hispanica* L) are obtained from the plant of mint family (*Labiatae*).

(2) It shall conform to the following standards:

S.No.	Characteristic	Requirement
(i)	Moisture (per cent m/m), Not more than	11.5
(ii)	Extraneous matters	Not more than 1 per cent. by mass of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by mass shall be impurities of animal origin
(iii)	Other edible grains per cent by mass (Not more than)	0.5
(iv)	Damaged grains per cent by mass (Not more than)	3.0
(v)	1000 grain mass (gm), Range	1.2 -1.6
(vi)	Acidity of extracted fat (mg KOH/gm), Not more than	2.0
(vii)	Uric acid (mg per kg), Maximum	100

(ii) after sub-regulation 2.4.28, the following sub-regulations shall be inserted, namely,-

“29. Gari (Cassava product)- (1) Gari is the finished product obtained by artisanal or industrial processing of cassava tubers (*Manihot esculenta* Crantz). The processing consists of peeling, washing and grating of the tubers, followed by fermentation, pressing, fragmentation, granulation, drying if necessary, sifting and suitable heat treatment. Gari is presented as flour of variable granule size. Gari shall be free from abnormal flavours, odours, and living insects.

(2) It shall conform to the following standards:

S.No.	Characteristic	Requirement
(i)	Moisture, per cent by mass (Not more than)	12.0
(ii)	Extraneous matter	Not more than 1 per cent. by mass of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by mass shall be impurities of animal origin
(iii)	TOTAL ACIDITY, per cent determined as lactic acid (Range)	0.6 – 1.0
(iv)	Crude fiber per cent (Not more than)	2.0
(v)	Total Ash, per cent (Not more than)	2.75
(vi)	Acid insoluble ash in dilute HCl (percent on dry mass basis), Not more than	0.5
(vii)	extra-fine gari	MIN: 100 per cent by mass shall pass through a 0.50 mm sieve

		and MIN: 40 per cent by mass shall pass through a 0.25 mm sieve
(viii)	fine gari	MIN: 100 per cent by mass shall pass through a 1 mm sieve and MAX: 40 per cent by mass shall pass through a 0.5 mm sieve
(ix)	Medium gari	MIN: 100 per cent by mass shall pass through a 1.25 mm sieve and MAX: 40 per cent by mass shall pass through 1.00 mm sieve
(x)	coarse gari	MIN: 100 per cent by mass shall pass through a 2 mm sieve and MAX: 40 per cent by mass shall pass through a 1.25 mm sieve

30. Edible Cassava Flour-(1) Edible cassava (*Manihot esculenta Crantz*) flour is the product prepared from dried cassava chips or paste by a pounding, grinding or milling process, followed by sifting to separate the fibre from the flour. In case of edible cassava flour prepared from bitter cassava (*Manihot utilissima Pohl*), detoxification is carried out by soaking the tubers in water for a few days, before they undergo drying in the form of whole, pounded tuber (paste) or in small pieces.

(2) It shall conform to the following standards:

S.No.	Characteristic	Requirement
(i)	Moisture, per cent by mass (Not more than)	13.0
(ii)	Crude fiber, per cent (Not more than)	2.0
(iii)	Total Ash, per cent (Not more than)	3.0
(iv)	Acid insoluble ash in dilute HCL (per cent on dry weight basis), Not more than	0.5
(v)	PARTICLE SIZE Fine flour Coarse flour	Min: 90 per cent shall pass through a 0.60 mm sieve Min: 90 per cent shall pass through a 1.20 mm sieve

31. Roasted Bengal Gram Flour ( Chana Sattu)-(1) *Sattu* shall be obtained from clean, washed, dried and sound grains of gram (*Cicer arietinum*) after grinding of roasted and puffed form. It shall be of uniform color, having characteristic taste, smell and flavour associated with the product. It shall be free from insect infestation, live and dead insects, insect fragments, mould or mites, and larvae; free from rodent hair and excreta; fermented and musty odour, or any objectionable odour. It shall also be free from extraneous matter or any other adulterant and fungal contamination.

(2) It shall conform to the following:

S.No.	Characteristic	Requirement
(i)	Moisture, per cent by mass, Not more than	6.0
(ii)	Acid insoluble ash (dry basis), per cent by mass, Not more than	0.5
(iii)	Alcoholic acidity, percent by mass, Not more than	0.15
(iv)	Crude fibre (on dry basis), per cent by mass, Not more than	3.0
(v)	Crude protein (Nx6.25), per cent by mass (on dry basis), Not less than	20.0
(vi)	Particle size	100 per cent pass through 500 Micron mesh
(vii)	Uric acid (mg per kg), Not more than	100

32. Ragi Flour-(1) Ragi flour is the product obtained from dried mature grains of *Eleusinecoracana L. Gaertn.* through a process of milling. It shall be free from added colouring matter, flavouring substances, moulds, weevils, obnoxious substances, discolouration, and all other impurities except to the extent indicated below. It shall be free from rodent hair and excreta.

(2) It shall conform to the following standards:

S.No.	Characteristic	Requirement
(i)	Moisture, per cent by mass, Not more than	10.0
(ii)	Crude fiber, per cent by dry mass basis	3.0 – 4.5
(iii)	Crude protein, per cent on dry mass basis (NX6.25), Not less than	8.0
(iv)	Acid insoluble ash, per cent on dry mass basis, Not more than	0.15
(v)	Particle Size, per cent	Max 80 per cent shall pass through a 180 micron sieve (80 mesh)
(vi)	Uric acid (mg per kg), Maximum	100

(c) In regulation 2.9,-

(i) In sub-regulation 2.9.20, after clause 1, the following clause shall be inserted, namely: -

“2. MIXED MASALA POWDER-(1). Mixed masala powder means the powder obtained from grinding clean and dried spices and herbs, including their extracts. It may contain ingredients such as edible starches, edible salt, dried fruits and vegetables or their products, edible vegetable oil and fats or their products, nuts and their products, cereals and pulses or their products, nutritive or non-nutritive sweeteners. It may also contain other ingredients suitable to the product.

(2) All the above ingredients should either be standardised or permitted for use in the preparation of other standardised food under Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

(3) The spices and herbs covered under Spices Board and Food Safety and Standards (Food or Health Supplements, Nutraceuticals, Foods for Special Dietary Uses, Foods for Special Medical Purpose, Functional Foods and Novel Food) Regulations, 2016 may also be used. It shall be free from extraneous matter, mould growth, and insect infestation.

(4) It shall meet the following requirements:

Sr. No.	Characteristic	Requirement		
		High spice mixed masala powder	Medium spice mixed masala powder	Low spice mixed masala powder
(i)	Spice Content, per cent by mass ( <i>Minimum</i> )	85.0	40.0	25.0
(ii)	Moisture, per cent by mass ( <i>Maximum</i> )	10.0	10.0	10.0
(iii)	Volatile oil, per cent volume by mass (on dry basis) ( <i>Minimum</i> )	0.4	0.2	0.1
(iv)	Non-volatile ether extract per cent by mass (on dry basis) ( <i>Minimum</i> )	10.0	5.0	3.0
(v)	Acid Insoluble Ash per cent by mass (on dry basis) ( <i>Maximum</i> )	1.5	1.5	1.5

(5) The category High Spice or Medium spice or Low Spice mixed masala powder shall be mentioned on the label. In addition, the name of the specific product such as Chana masala, Sambar Masala may also be mentioned. Salt content above 5per cent shall be declared on the label.”

(ii) after sub-regulation 2.9.31, the following sub-regulation shall be inserted, namely,-

“2.9.32 SPICE OLEORESINS-(1). Spice Oleoresins are the volatile and non-volatile constituents of spices/ herbs. These shall be obtained by extraction of the spice/herb with permitted food grade solvent(s), either singly or in combination, followed by separation of solvent(s) and volatile portion. The non-volatile portion after separation of the solvent shall be added back to the volatile portion.

(2) The list of permitted food grade solvents and their residual limits are specified in the Table given below:-

Sr. No.	Solvent	Limit ( <i>Max</i> , in ppm)
(i)	Acetone	30
(ii)	Ethyl Acetate	50
(iii)	Hexane	25



(iv)	Isopropyl alcohol	30
(v)	Methyl alcohol	50
(vi)	Carbon dioxide	GMP
(vii)	Water	GMP
(viii)	Diethyl Ether	2
(ix)	Ethyl alcohol	GMP
(x)	Butan-1-ol	2
(xi)	Butan-2-ol	2
(xii)	Propan-1-ol	1
(xiii)	Methyl tert-butyl ether	2

(3) Spice Oleoresin shall meet the requirements as specified in the Table given below:

Sr. No.	Spice Oleoresin	Botanical Name of the Spice/ Herb	Active component	Volatile Oil Content (VOC in ml/100g of oleoresin)
(i)	Ajowan or Bishop's weed	<i>Trachyspermum ammi</i> L.	Thymol	1.5 – 9.0
(ii)	Allspice	<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Eugenol	20.0 - 50.0
(iii)	Aniseed	<i>Pimpinellaanisum</i> L.	Anethole and fenchone	9.0 - 22.0
(iv)	Black Pepper	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperine	10.0 - 35.0
(v)	Basil	<i>Ocimumbasilicum</i> L.	E-Beta-Caryo Phyllene (BCP)	4.0 - 17.0
(vi)	Capsicum	<i>Capsicum frutescens</i> L. or <i>Capsicum annum</i> L.	Capsaicin	-
(vii)	Caraway	<i>Carumcarvi</i> L.	Carvone, Carveol and Hydrocarvone	10.0 - 20.0
(viii)	Cardamom (Small)	<i>Elettariacardamomum</i> Maton	1,8-cineole and $\alpha$ -terpinyl acetate	10.0 - 80.0
(ix)	Celery	<i>Apiumgraveolens</i> L.	d- limonene and sedanolides	7.0 - 20.0
(x)	Chilli <sup>1</sup>	<i>Capsicum annum</i> L. or <i>Capsicum frutescens</i> L.,	Capsaicin	-
(xi)	Cinnamon Bark	<i>Cinnamomumzeylanicum</i>	Cinnamaldehyde	2.0 – 6.0
(xii)	Clove	<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Eugenol	12.0 – 18.0
(xiii)	Coriander	<i>Coriandrumsativum</i> L.	Linalool	1.0 - 12.0
(xiv)	Cumin	<i>Cuminumcyminum</i> L.	Cuminaldehyde	10.0 - 30.0
(xv)	Dillseed	<i>Anethumgraveolens</i> L.	Apiole and dillapiole	10.0 - 20.0
(xvi)	Fennel	<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Anethole	3.0 - 20.0
(xvii)	Ginger	<i>Zingiberofficinale</i> Rosc	Gingerol	10.0 - 40.0
(xviii)	Laurel Leaf / Bay Leaf	<i>Laurusnobilis</i> L.	1,8-cineole, linalool, $\alpha$ -terpinyl acetate and methyl eugenol	5.0 - 25.0
(xix)	Mace	<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Sabinene and Pinenes	10.0 - 85.0
(xx)	Marjoram Sweet	<i>Marjoranahortensis</i> Moench.	Pinenes, Ethereal oil	8.0 - 20.0
(xxi)	Nutmeg	<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Sabinene and Pinenes	10.0 - 85.0
(xxii)	Oregano	<i>Origanumvulgare</i> L.	Carvacrol, Thymol, Eugenol, Rosmarinicacid	20.0 - 45.0
(xxiii)	Paprika <sup>2</sup>	<i>Capsicum annum</i> L	Capsaicin	-
(xxiv)	Parsley Leaf	<i>Petroselinumcrispum</i> Mill.	Myristicin and Apiole	2.0 - 10.0
(xxv)	Parsley Seed	<i>Petroselinumcrispum</i> Mill.	Myristicin and	2.0 - 7.0

			Apiole	
(xxvi)	Rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Carnosic acid and Carnosol	2.0 - 15.0
(xxvii)	Star Anise	<i>Illicium verum</i> Hook.	Anethole	9.0 - 22.0
(xxviii)	Thyme	<i>Thymus vulgaris</i> L.	Thymol	5.0 - 12.0
(xxix)	Turmeric	<i>Curcuma longa</i> L.	Curcumin	-
(xxx)	White Pepper	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperine	10.0 - 35.0

<sup>1</sup>Color Value (expressed as Nesslerimetric units): 4000 – 20,000

<sup>1</sup>Scoville Heat Units, *Min*: 240000

<sup>2</sup>Color Value in ASTA Color Units (CU):250 -5000

2.9.33 TEJPAT-(1) Tejpat means the dried leaves of the tree *Cinnamomum tamala*, Nees and Ebermof family *lauraceae*. It shall have characteristic aroma. It shall be clean and free from musty odour, off-flavor, mould growth, insect infestation, rodent contamination and other impurities except to the extent as per the requirements given below. It shall be free from admixture of leaves other than Tejpat.

(2) It shall conform to the following requirements:

S.No	Characteristics	Requirements
(i)	Moisture content, per cent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	10.0
(ii)	Extraneous matter, per cent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	1.0
(iii)	Shrivelled and discoloured leaves, percent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	10.0
(iv)	Cut and broken leaves, per cent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	20.0
(v)	Insect bored and diseased leaves, percent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	10.0
(vi)	Twigs, leaf stalk, per cent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	5.0
(vii)	Volatile oil content, (ml/100g) on dry basis ( <i>Minimum</i> )	0.5
(viii)	Uric acid, mg/kg, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	100.0

(3) Explanations :- for the purpose of this sub-regulation,-

- Extraneous matter means stones, dust, other dirt and all organic and vegetable matters not of Tejpat origin;
- Shrivelled and discoloured leaves means leaves that are discoloured or not properly developed which materially affect the quality, shrivelled leaves do not include small and tender leaves;
- Insect bored and diseased leaves that are partly or wholly bored or eaten by insects or diseased;
- Twigs and leaf stalk means small branches and stalks attached with the tejpat leaves.

2.9.34 STAR ANISE-(1). Star Anise means the dried mature fruit of the tree *Illicium verum* Hook. of the family *Illiciaceae*. The fruit shall comprise of boat-shaped follicles arranged radially around a central stalk. The colour of star anise shall be brownish red or reddish brown. It shall have a characteristic odour and an aromatic, sweet and anise-like flavour. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

(2) It shall conform to the following requirements:

S. No	Characteristics	Requirements
(i)	Extraneous matter, percent by mass on dry basis ( <i>Maximum</i> )	1.0
(ii)	Stalks, percent by mass on dry basis ( <i>Maximum</i> )	3.0
(iii)	Broken and abnormal fruits, percent by mass on dry basis ( <i>Maximum</i> )	25.0
(iv)	Moisture content, percent by mass on dry basis ( <i>Maximum</i> )	10.0
(v)	Acid insoluble ash, percent by mass on dry basis ( <i>Maximum</i> )	1.0
(vi)	Volatile oil, per cent (ml/100 g) on dry basis ( <i>Minimum</i> )	8.0

(3) Explanations:- for the purpose of this sub-regulation,-

- (a) Extraneous matter means all that does not belong to the star anise fruit and all other extraneous matter of animal, vegetable or mineral origin;
- (b) Broken fruits are those which contain fewer than five follicles;
- (c) Abnormal or undeveloped fruits are those containing three or more under-developed follicles.”

(d) in regulation 3.3, in sub-regulation 3.3.5, for para 1 , the following para shall be substituted, namely,-

"Phyto or Plant stanol esters may be added to the following products so as to allow users to easily restrict their consumption to maximum 3 g stanol per day through the use of either one portion containing maximum 3 g or three portions each containing 1 g and it shall be added subject to the table declaration under sub-regulation 48 of Regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011:-".

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./165/18]

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

- i. F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- ii. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- iii. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- iv. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- v. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- vi. F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- vii. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- viii. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- ix. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- x. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- xi. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- xii. F.No. 1-10 (1) Standards/SP (Fish and Fisheries Products) FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- xiii. No. 3-16/Specified Foods/Notification (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;
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- xxxi. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- xxxii. F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- xxxiii. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- xxxiv. F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- xxxv. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- xxxvi. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- xxxvii. File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- xxxviii. F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- xxxix. F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- xl. F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- xli. F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- xlii. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- xliii. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- xliv. F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- xl. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- xlvi. File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018; and
- xlvii. No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018.