



# भारत का राजपत्र

## The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 154]  
No. 154]नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 1, 2011/श्रावण 10, 1933  
NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 1, 2011/SRAVANA 10, 1933

स्वास्थ्य और परिवार खास्याण मंत्रालय  
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)  
अधिसूचना

नई दिल्ली, 1 अगस्त, 2011

फा. सं. 2-15015/30/2010 (अ) भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खण्ड (ङ) के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम जहाँ तक वे खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद, मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 से संबंधित हैं, बनाने का प्रस्ताव करता है; और

विनियमों का प्रारूप भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खण्ड 4, तारीख 20 अक्टूबर, 2010 द्वारा पृष्ठ 1 से 776 में समंकित रूप में प्रकाशित किया गया था, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उस तारीख से, जिसको उक्त अधिसूचना से युक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति तक आक्षेप और सुझाव भागे गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां तारीख 21 अक्टूबर, 2010 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियमों पर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर पण्डारियों से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण निर्माणित विनियम बनाता है, अर्थात्,—

## खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011

### अध्याय 1

#### साधारण

##### 1.1 : शीर्षक और आरंभ

1.1.1 : इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 है।

1.1.2 : ये विनियम 5 अगस्त, 2011 को या इसके पश्चात विनियम 2.1.7(1)(2)(3)(4), 2.1.11(1)(2), 2.1.12(1) जिसके अंतर्गत परिशिष्ट की सारणी 14 और परिशिष्ट 'ख' की सारणी भी है, प्रवृत्त होंगे सिवाय जो प्रारंभ की तारीख से छह माह के पश्चात प्रवृत्त होंगे, को छोड़कर

परतु जब कभी इन विनियमों में दिए गए मानक पहले ही प्रदान की गई अनुज्ञितों के उपवधों में से किसी उपबंध से भिन्न हों तो खाद्य कारबार प्रचालक, विनियमों के प्रारंभ की तारीख से छह माह के भीतर इन विनियमों के उपवधों का पालन करेंगा।

##### 1.2 : प्रिभावाएं

इन विनियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अयोक्षित न हो :

1. “उबला दूध” से वह दूध अभिप्रेत है जिसे उबल आने तक गर्म किया गया हो।

2. “तेल रहित भोजन” से वच्ची हुई अपशिष्ट सामग्री अभिप्रेत है, जब कोई तेल वाली सामग्री से किसी विलायक द्वारा तेल का निष्कर्षण कर लिया गया है।

3. “डबल टोण्ड दूध” से गाय या भैंस के दूध अधिमिश्रण या दोनों के ताजे मखनिया दूध के साथ, या गाय या भैंस के दूध या दोनों के अधिमिश्रण के द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन करके दी गई बसा और गैर बसा ठोस की 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में कोई प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। यह पास्तेरीकृत होगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। जब बसा या शुष्क गैर बसा दूध ठोस का प्रयोग किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पाद संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाव न हो।

4. “हाइड्रोजनीकरण” से किसी खाद्य बनस्पति तेल में किसी उप्रेरक का प्रयोग करके अर्ध-ठोस गाढ़ेपन के साथ बसा उत्पन्न करने के लिए हाइड्रोजन मिलाने की प्रक्रिया अभिप्रेत है।

5. “सुरुचिकारित दूध” में चाहे उसका जो भी नाम हो, दृढ़फल (संपूर्ण टुकड़े किए हुए या पिसे हुए) चाकलेट, काफी या अन्य खाद्य सुरुचिकारक, खाद्य रंग और ईक्स्प्रेस चीनी हो सकती है। सुरुचिकारित दूध को पास्तेरीकृत, रोगाणुनाशित और उबला हुआ होगा। दूध के प्रकार का वर्णन लेबल पर किया जाएगा।

6. “पूर्ण क्रीम युक्त दूध” से भैंस या गाय का दूध या इन दोनों के दूध के अधिमिश्रण द्वारा तैयार किया गया या दोनों के अधिमिश्रण उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे दूध ठोस का समायोजन/मिलाकर करके 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में दी गई बसा और गैर बसा प्रतिशतता ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है, पूर्ण क्रीमयुक्त दूध पास्तेरीकृत किया जाएगा। यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। इसे स्वच्छ, सुदृढ़ और स्वास्थ्यकर आधानों में उचित रूप से मुहरबंद करके रखा जाएगा जिससे कि संदूषण को रोका जा सके।

7. ‘किरण’ से कोई ऐसी भौतिक प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसमें किरण आयनन के लिए खाद्य का साशय प्रभावन अंतर्वलित है।

8. ‘किरण न सुविधा’ से कोई ऐसी सुविधा अभिप्रेत है जिसका उपयोग किरण द्वारा खाद्य के अधिक्रियान्वयन के लिए सक्षम है।

9. ‘किरणित खाद्य’ से:-

(i) गामा किरण;

(ii) 50 करोड़ इलैक्ट्रोन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न एक्सरे; और

(iii) उप परमाणु कण, अर्थात् परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण निवंत्रण) नियम, 1991 की अनुमूली 1 में वथाविनिर्दिष्ट 10 करोड़ इलैक्ट्रोन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे से डोज स्तरों तक प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न इलैक्ट्रोन के किरण के अधीन रहते हुए’ खाद्य बस्तुएं अभिप्रेत हों।

10. “दूध” स्वस्थ दुधारू पशु को पूरा दुहकर प्राप्त स्तनी प्राप्त है, जिसमें न तो कुछ मिलाया गया है और न ही जिसमें से कुछ निष्कर्षित किया गया है। यह पियूष दूध (कोलास्ट्रम) से मुक्त होगा। विभिन्न बगाँ और विभिन्न के दूध सारणी 2.1.1:1 में अधिकथित मानकों के अनुरूप होंगे।

दूध में यूरिया का अंश 700 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

11. “मिश्रित दूध” से गाय, भैंस, भेड़, बकरी या किसी अन्य दुधारू पशु के दूध का सम्मिश्रण अभिप्रेत है और जो इनमें से किन्हीं भी दूध का ऐसा सम्मिश्रण हो सकेगा जो तैयार किया गया है तथा 2.1.1:1 में नीचे दी गई मानक के अनुरूप है।

12. “दुध उत्पाद” से दुग्ध से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है जैसे कि क्रीम, मलाई, दही, मखनिया दूध की दही, छैना, मखनिया दूध का छैना, चीज, प्रसंस्कृत चीज, आइसक्रीम, मिल्क आइस, संधनित दूध, मधूरित और अमधुरित, संधनित मखनिया दूध, मधुरित और अमधुरित, दूध का चूर्ण, मखनिया दूध की चूर्ण, भागतः मखनिया दूध का चूर्ण, खोया, शिशु दूध आहार, टेबल बटर और देसी मक्खन।

दुध उत्पादों में ऐसे पदार्थ नहीं होंगे, जो दूध में नहीं पाए जाते हैं।

13. “कृत्रिम मक्खन” से खाद्य तेलों और वसाओं का जल के साथ पायस अभिप्रेत है।

14. ‘किरण सुविधा प्रचालक’ से ऐसा कोई व्यक्ति अभिप्रेत है जो उस रूप में ऐसी अनुज्ञितधारी द्वारा नियुक्त किया गया है जिसे परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 की अनुसूची 2 में विनिर्दिष्ट प्रशिक्षण के लिए विहित अहताओं और अपेक्षाओं को पूरा करता है।

15. “पास्टेरीकरण - “पास्टेरीकृत”, “पास्टेरीकृत”, शब्दों और समरूप शब्दों का विभिन्न बगाँ के दुग्ध के प्रत्येक कण को, कम से कम 63° सें.ग्रे. तक गर्म करने की और उसे ऐसे तापमान पर कम से कम 30 मिनट तक निरंतर रखने की या उसे कम से कम 71.5° सें. ग्रे. पर गर्म करने की और ऐसे तापमान पर कम से कम 15 सेकेंड तक निरंतर रखने की या ऐसे अनुमोदित तापमान समय संयोजन पर रखने की प्रक्रिया का निर्देश करते हैं जो ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण देने में समर्थ हो।

विभिन्न बगाँ के सभी पास्टेरीकृत दुध का तुरंत पश्चात् 10° सें.ग्रे. या उससे कम तापमान पर शीतल किया जाएगा।

16. “पुनःसंयोजित दूध” से दूध वसा, गैर वसा दूध ठोस और जल से निर्मित संभागोकृत उत्पाद अभिप्रेत है। पुनःसंयोजित दूध पास्टेरीकृत होगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपर्दर्शित करेगा।

17. “परिष्कृत बनस्पति तेल” से ऐसा कोई बनस्पति तेल अभिप्रेत है, जिन्हें ऐसी सामग्री के निष्पीड़न या विलायक द्वारा अभिप्राप्त किया गया हो जिसमें बनस्पति तेल हो और जिसका यातो क्षार से और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विअम्लीकरण किया जाता है और जिसके पश्चात् बिना किसी अन्य रासायनिक अभिक्रमकों का उपयोग किए अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाष्प से निर्गन्धीकरण किया गया हो।

18. “परिष्करण” से ऐसी प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसके द्वारा किसी निष्पीड़ित बनस्पति तेल या किसी विलायक-निष्कर्षित तेल का विअम्लीकरण -

(i) क्षार से, या

(ii) भौतिक परिष्करण द्वारा, या दोनों से, या

(iii) अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के उपयोग से विविध परिष्करणों द्वारा किया जाता है और जिसके पश्चात् बिना किसी रासायनिक अभिक्रमकों का प्रयोग किए अवशोषक मिट्टी और/या सक्रियत कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाष्प से निर्गन्धीकरण किया गया हो;

(iv) परिष्करण यदि अपेक्षित हो, जिसके अंतर्गत फास्फोरिक अम्ल का उपयोग करके गोंद हटाने की प्रक्रिया भी है।

19. “मखनिया दूध” से ऐसे दूध से निर्मित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है जिससे प्रायः सभी दूध वसा यंत्र द्वारा निकाल ली गई है।

20. “रोगाणुनाशन - “रोगाणुनाशन” पद का प्रयोग जब दूध के साथ किया जाता है, तो इससे ऐसे दूध अभिप्रेत हैं जो सीलबंद आधानों में या तो 115° सें.ग्रे. के तापमान पर निरंतर 15 मिनट तक या कम से कम 130° सें.ग्रे. तापमान पर एक सेकेंड या अधिक अवधि तक निरंतर प्रवाह में गर्म किया जाता है और फिर अर्जम दशाओं में समुदित आधानों में पैक किया जाता है जिससे कि विनिर्माण की तारीख से कम से कम 15 दिन की अवधि तक इसका कक्ष तापमान पर परिष्कण सुनिश्चित किया जा सके।

21. “मानकीकृत दूध” से गाय का दूध या भैंस का दूध या भेड़ का दूध या बकरी का दूध या इन दूधों में से किसी का सम्मिश्रण अभिप्रेत है जिसे दूध ठोसों का समायोजन करके 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। मानकीकृत दूध को पास्टरीकृत किया जाएगा और यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा।

22. “विलायक निष्कर्षित तेल” से किसी विलायक द्वारा निष्कर्षण की प्रक्रिया का उपयोग करके तेल युक्त सामग्री से अभिप्राप्त कोई बनस्पति तेल अभिप्रेत है।

23. “विलायक निष्कर्षित खाद्य आटा” से विशेष रूप से तैयार किए गए वितैलीत चूर्ण से प्राप्त की गई आहार सामग्री अर्थात् अच्छी ब्वालिटी के आदल कंक के एकल निपीड़न के ठीक पश्चात् खली से विलायक द्वारा तेल निष्कर्षित किए जाने पर जो अवशिष्ट सामग्री रह जाती है, अभिप्रेत है।

24. “टोण्ड दूध” से गाय या भैंस के दूध या दोनों के दूध का ताजा मखनिया दूध के साथ सम्मिश्रण द्वारा; या गाय या भैंस के दूध या दोनों के साथ सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गाय एसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन 2.1.1:1 में नीचे दी गई सारणी में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। यह पास्टरीकृत हैं और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। जब वसा या शुष्क गैर-वसा दूध ठोस का उपयोग किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पाद संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाब न हो।

25. “बनस्पति तेलों” से ऐसे आयल केकों या तिलहनों या किए गए तेलयुक्त सामग्रियों, जिनकी पादप उत्पत्ति है को उत्पन्न हैं और ग्लेसिराइड अंतर्विष्ट हैं।

26. “बनस्पति तेल उत्पाद” से कोई ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो खाद्य प्रयोजनों के लिए एक या अधिक खाद्य तेलों के किसी एक या संजोयन में, प्रसंस्करणों या संक्रियाओं अर्थात् परिष्करण, समिश्रण, हाइड्रोजनीकरण या अंतः एस्ट्रोकरण और शीतऋत्वत्व (ऐसी प्रक्रिया जिसके द्वारा खाद्य वसा और तेलों को शीतन द्वारा पृथक किया जाता है) द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और इसके अंतर्गत ऐसी अन्य प्रक्रिया भी है जो केंद्रीय सरकार द्वारा राजपत्र में अधिसूचित की जाए।

#### अध्याय 2 : खाद्य उत्पाद मानक

##### भाग 2.1 : डेयरी और सदूश उत्पाद

###### 2.1.1 दूध :

1. विभिन्न वर्गों और अभिहित दूध के लिए मानक नीचे सारणी में दिए गए अनुसार होंगे। दूध, स्वतंत्र रूप से, उक्त सारणी के स्तम्भ (4) और (5) में दूध वसा और दूध ठोस गैर वसा दोनों के लिए यथा विहित पैरामीटरों के अनुरूप होगा :

दूध का वर्ग	अभिहित	परीक्षेत्र	सारणी	
			(4)	(5)
भैंस का दूध	अपरिष्कृत, पास्टरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाध्युनाशित	असम, चंडीगढ़, दिल्ली, गुजरात, बिहार, हरियाणा, झारखण्ड, महाराष्ट्र, मेघालय, पंजाब, सिक्किम, उत्तर प्रदेश, उत्तराखण्ड, पश्चिमी बंगाल	6.0	9.0

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
धैंस का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	अंडमान और निकोबार आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश, छत्तीसगढ़ दादरा और नागर हवेली, गोवा, दमन और दीव, हिमाचल प्रदेश, जम्मू और कश्मीर, और कर्नाटक, केरल, लक्षदीव, मणिकोय और अमीनदीव समूह मध्य प्रदेश मणिपुर मिज़ोरम नागालैंड उड़ीसा मुंडब्रेंडी राजस्थान तमिलनाडु त्रिपुरा	5.0	9.0
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	चंडीगढ़ हरियाणा मंजाब	4.0	8.5
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	अंडमान और निकोबार द्वीप समूह अंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश असम बिहार छत्तीसगढ़ दादरा और नागर हवेली दिल्ली गोवा, दमन और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू और कश्मीर झारखण्ड कर्नाटक केरल लक्षदीव, मणिकोय और अमीनदीवी, द्वीप समूह मध्य प्रदेश महाराष्ट्र	3.5	8.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
गय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	मणिपुर मेघालय नागालैंड पांडुचेरी राजस्थान सिक्किम तमिलनाडु त्रिपुरा उत्तर प्रदेश पश्चिमी बंगाल	3.0	8.5
बकरी या भेड़ का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	मिजोरम, उड़ीसा  चंडीगढ़ छत्तीसगढ़ हरियाणा करल मध्य प्रदेश महाराष्ट्र पंजाब उत्तर प्रदेश उत्तराखण्ड	3.5	9.0
बकरी या भेड़ का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	अंदमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश <sup>1</sup> अरुणाचल प्रदेश असम बिहार दादरा और नगरहवेली दिल्ली गोवा, दमन और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू-कश्मीर झारखण्ड कर्नाटक लक्षदीव, मिनिकोय और अमोनदीवी द्वीप समूह मणिपुर मेघालय मिजोरम नागालैंड उड़ीसा युंडुचेरी	3.0	9.0

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
		राजस्थान सिविकम्, तमिसनाडु किंपुरा पश्चिमी बंगाल		
मिश्रित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5
मानकीकृत दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5
मुनःसंयोजित दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
टोण्ड दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
डबल टोण्ड दूध	पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	1.5	9.0
मखनिया दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	0.5 प्रतिशत से अनधिक	8.7
पूर्ण क्रीमयुक्त दूध	पास्तेरीकृत और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	6.0	9.0

टिप्पण : (i) जब दूध को वर्ग का कोई उपदर्शन के बिना विक्रय के लिए प्रस्ताव किया जाता है तो भैंस के दूध के लिए विहित मानक लागू होंगे।

(ii) विभिन्न अभिन्नि के दूध के लिए ताप अभिक्रिया निम्न प्रकार होंगी :

नाम	ताप अभिक्रिया
अपरिष्कृत	कुछ नहीं
पास्तेरीकृत	पास्तेरीकरण
उबाला हुआ	उबालना
सुरुचिकारित	पास्तेरीकरण या रोगाणुनाशन
रोगाणुनाशित	रोगाणुनाशन

### 2.1.2 क्रीम :

1. क्रीम के अंतर्गत रोगाणुनाशित क्रीम भी है, से गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण का उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्तर्वा और दूध के विजातीय अन्य संघटक से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित तीन प्रवर्गों का हो सकेगा, अर्थात् :-

1. न्यून वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 25.0 प्रतिशत से अन्यून दुध वसा है।
  2. मध्यम वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 40.0 प्रतिशत से अन्यून दुध वसा है।
  3. उच्च वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 60.0 प्रतिशत से अन्यून दुध वसा है।
- टिप्पण - दुध वसा के अंश का कोई उपदर्शन किए बिना विक्रय की गई क्रीम उच्च वसा क्रीम के रूप में समझी जाएगी।

2. क्रीम चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से अभिप्राप्त क्रीम से भागत: जल को निकालकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। क्रीम के वसा और/या प्रोटीन अंश को, दुध संबंधितों को ऐसे रीति में मिलाकर और/या निकाल करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे सम्मायोजित किए जाने पर दूध के सीन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह एक समान रंग में होगा और इसमें जाबैकेदार स्वाद और सुवास होगा तथा असुवास और विकृतगांधिता नहीं होगी। इसमें बनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, मिलाया हुआ सुवास और दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) दुध वसा	42.0 प्रतिशत से कम नहीं
(iii) दुध ठोस में दुध प्रोटीन न कि वसा	34.0 प्रतिशत से कम नहीं

#### 2.1.3 : मलाई

1. मलाई से गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण को उबाल कर शीतल करके निर्मित मक्खन वसायुक्त पदार्थ अभिप्रेत है। इसमें 25.0 प्रतिशत से अन्यून दुध वसा होगी।

#### 2.1.4 : दही या कर्ड

1. दही या कर्ड दूध के वर्ग का कोई संकेत किए बिना विक्रय की जाती है या विक्रय के लिए प्रस्ताव किया जाता है तो भैंस का दूध से निर्मित दही के लिए विहित मानक लागू होंगे।

इस उत्पाद के तैयार करने में दुध ठोसों का भी उपयोग किया जा सकेगा।

#### 2.1.5 : छैना या पनीर

1. छैना या पनीर से गाय या भैंस के दूध से या उसके सम्मिश्रण से, खट्टा दूध, लैकिटक अम्ल या साइट्रिक अम्ल को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उसमें 70.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी, दुध वसा अंश शुष्क पदार्थ के 50.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

इस उत्पाद को तैयार करने में दुध ठोस का उपयोग भी किया जा सकेगा।

परंतु पनीर या छैना जब कम वसा के पनीर या छैना के रूप में विक्रय किया जाता है, तो यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	70.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) दुध वसा	शुष्क पदार्थ के 15.0 प्रतिशत से कम नहीं

परंतु यह और कि ऐसा कम वसा का पनीर या छैना केवल मुहरबंद पैकेज में बेचा जाएगा और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(39) में यथा उपबंधित लेबल पर उचित घोषणा होगी।

## 2.1.6 : चीज़

चीज़ से पक्वन या अपक्वन नरम या अल्प कठोर, कठोर और अतिरिक्त कठोर उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे खाद्य श्रेणी के मोम और पालीफिल्म से आलेपित किया जा सकेगा और जिसमें प्रोटीन/कोसिन अनुपात दूध से अधिक नहीं होता है। चीज़ पूर्णतः या भागतः दुध स्कंधन और/या गैर पर रेन्ट किया या अन्य उपयुक्त स्कंधन अभिकर्मा द्वारा दूध से प्राप्त किए गए उत्पादों और ऐसे स्कंधन के परिणामस्वरूप आंशिक रूप से छैने का पानी निकालकर और/या दूध के स्कंधन के लिए प्रसंस्करण प्रक्रिया अंतर्वलित करके और/या दूध से प्राप्त किए गए ऐसे उत्पाद जो सदृश भौतिक, रासायनिक और इन्द्रिय गाही विशेषताओं सहित अंतिम उत्पाद देते हैं, अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद में हानिरहित लेविटक अम्ल के स्टार्टर कल्चर और/या सुवास पैदा करने वाले जीवाणु और अन्य हानिरहित सूक्ष्म जीवों के कल्चर, सुरक्षित और उपयुक्त एन्जाइम तथा सोडियम क्लोराइड हो सकेंगे। यह चौकोर रूप में, स्लाइसों में, कटा हुआ, फॉक किया हुआ या कर्वक किया हुआ हो सकेगा।

(i) पक्व चीज़ कोई चीज़ है जो विनिर्माण के तुरंत पश्चात् उपभोग के लिए तैयार नहीं होता है अपितु इसे कुछ समय के लिए ऐसे तापमान और ऐसी अन्य अवश्यकताओं में रखा जाना आवश्यक है जिसके परिणामस्वरूप प्रश्नगत चीज़ में अवश्यक जैव-रासायनिक और भौतिक परिवर्तन के लक्षण दिखाई पड़े।

(ii) फ़कूदी पक्व चीज़ कोई पक्व चीज़ है जिसमें प्रथमतः अभिलाक्षणिक फ़कूदवर्धन के परिवर्धन द्वारा चीज़ की आंतरिक और/या सतही पक्वन पूरी हो गई है।

(iii) अपक्व चीज़, जिसमें ताजा चीज़ भी है, ऐसा चीज़ है जो विनिर्माण के थोड़े समय पश्चात् ही उपभोग के लिए तैयार होता है।

चीज़ और चीज़ की किसीमें भी रोचक स्वाद और सुवास होगा और असुरक्षिकारक और दुर्गंध से मुक्त होगा।

इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

परंतु खाद्य श्रेणी के मोम/या पालीफिल्म से आलेपित या फ़कूदे में लपेटे गए चीज़ या चीज़ की किसीमें पर खाद्य सुरक्षा और मानक (ऐकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 4.4.5 (44) में यथा उपबंधित लेबल पर उचित घोषणा की होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

उत्पाद	आद्रता	शुष्क आधार पर दुध स्वाद
(1)	(2)	(3)
(i) कठोर संपीडित चीज़	39.0 प्रतिशत से अनधिक	48.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) आंशिक कठोर चीज़	45.0 प्रतिशत से अनधिक	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) आंशिक नरम चीज़	52.0 प्रतिशत से अनधिक	45.0 प्रतिशत से अन्यून
(iv) नरम चीज़	80.0 प्रतिशत से अनधिक	20.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अतिरिक्त कठोर चीज़	36.0 प्रतिशत से अनधिक	32.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) मोजारेला चीज़	60.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून
(vii) पिज़ा चीज़	54.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून

2. "संसाधित चीज़" से चीज़ की एक या अधिक किसीमें को उष्मा और पायसीकारकों की सहायता से पिलाई, भिश्रण, द्रव्यीभूत और पायसीकारण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, बटर, बटर आयल और अन्य दुध उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लेवटोज अंश अधिकतम 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, और शर्कराओं के सिवाय खाद्य सामान्य नमक, सिरका/एसेटिक अम्ल, मसाले और सुवास और अन्य भौतिक तथा शर्करा उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए और तैयार किए गए अन्य स्वादवर्धक वस्तु और खाद्य बशर्ते इन मिलाए गए पदार्थों का भार शुष्क पदार्थ आधार पर अंतिम उत्पाद के कुल ठोसों के भार से 1/6 से अधिक न हो और हानिरहित जीवाणु और इंजाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह असुरक्षिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध वाला होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट

'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :—

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 47.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

परंतु संसाधित चीज चिपलेट्स (स्लाइस किया हुआ पैक चीज) में, जब उन्हें टिन से अन्य पैकेज में विक्रय कर्या जाए, 50.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी।

3. “संसाधित चीज प्रेड” से चीज की एक या अधिक किस्मों को उष्मा और पायसीकरण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, बटर, आयल और अन्य डेरी उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लैक्टोज की अधिकतम सीमा 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी, नमक, सिरका, मसाले, गर्म मसाले और स्वादवर्धक वस्तु, प्राकृतिक कार्बोहाइड्रेट मिठासकारक अर्थात् सुक्रोज, डैक्सट्रोज, कार्न सोरेप, कार्न सीरेप ठोस, मधु, माल्टोज, माल्ट सोरेप और हाइड्रोलाइज्ड लैक्टोज और सुवास तथा उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए गए या अन्यथा तैयार किए गए खाद्य, बशर्ते इन मिलाए गए पदार्थों का शुष्क आधार पर भार अंतिम उत्पाद के कुल ठोसों के भार के 1/6 से अधिक न हो, हानिरहित जीवाणु और इन्जाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह असुरुचिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध युक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 60.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

4. चेद्धार चीज से गर्म/पास्टेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइमों के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व कठोर चीज अभिप्रेत है। यह किसी श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े के लपेटन या पॉली फिल्म से आवृत ढाँचीकृत चौकोर रूप में होगा। इसका विन्यास मजबूत, फैला और मोमी, हल्के पीले से नारंगी रंग में किसी गैस छिद्र रहित होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 39.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 48.0 प्रतिशत से अन्यून |

5. डनबो चीज से ऊष्मित/पास्टेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। यह देखने में चिकना, मजबूत विन्यास और एकसमान पीले रंग का होगा और खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े की लपेटन या पॉलिफिल्म से आवृत किया जा सकेंगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता 39.0            | प्रतिशत से अनधिक       |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

6. ईडम चीज से ऊष्मित/पास्टेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास का, पीलापन रंग लिए हुए और कठोर पपड़ी का होगा जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या बनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेंगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता                 | 46.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

7. गौडा चीज से ऊष्मित/पास्टेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के

लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास का, हल्के पीले से पीले रंग का और कठोर पपड़ी का होगा जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या बनस्पति तेल से आवृत्त किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	43.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	48.0 प्रतिशत से अन्यून

8. हवारती चीज से ऊष्मित/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व आंशिक कठोर चीज अभिप्रेत है। इसको काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास, हल्का पीला रंग हो सकेगा और अर्ध नरम थोड़ी चिकनाई युक्त पपड़ी हो सकेगी जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या बनस्पति तेल से आवृत्त किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षाएं	हवारती	30 प्रतिशत हवारती	60 प्रतिशत हवारती
(1)	(2)	(3)	(4)
आर्द्रता	48.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	60.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

9. तिलिस्टर से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त पक्व अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। इसको काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास, आइवरी से पीला रंग और सुदृढ़ पपड़ी होगी जिस पर लाल और पीले समियर उत्पन्न करने वाले जीवाणु दर्शित हो सकते हैं या समियर हटाने के पश्चात् खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े के लपेटन या पालीफिल्म से आवृत्त किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षा	तिलिस्टर	30 प्रतिशत तिलिस्टर	60 प्रतिशत तिलिस्टर
(1)	(2)	(3)	(4)
आर्द्रता	47.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	39.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

10. काटेज चीज और क्रीमयुक्त काटेज चीज से गाय और/या भैंस के पास्तेरीकृत मखनिया दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण का हानिरहित लैकिटक अम्ल जीवाणु के संवर्धन से, स्कंधन और अन्य उपयुक्त स्कंधन ईजाइम मिलाकर या मिलाए बिना, अभिप्राप्त नरम अपक्व चीज अभिप्रेत है। क्रीमयुक्त काटेज चीज ऐसा काटेज चीज है जिसमें क्रीम का पास्तेरीकृत क्रीम मिश्रण, मखनिया दूध, संधनित दूध, गैरवसायुक्त शुष्क दूध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सेडियम/पोटाशियम/ कैल्सियम/ अमोनियम केसिनेट मिलाया गया है। इसका प्राकृतिक सफेद रंग लिए हुए नरम विन्यास होगा। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादवर्धक वस्तु और फलों का गूदा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट में भी है, में अनुज्ञात खाद्य-सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	80.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा (क्रीमयुक्त काटेज चीज में)	4.0 प्रतिशत से अन्यून

11. क्रीम चीज (राहफ्रिसकासे) से गाय और/या भैंस या दोनों के सम्मिश्रित पास्तेरीकृत दूध और पास्तेरीकृत क्रीम के हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन के साथ स्कंधन से उपयुक्त स्कंधन ईजाइम मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त नरम अपक्व चीज अभिप्रेत है। इसका सफेद से हल्के क्रीम रंग का नरम चिकना विन्यास होगा। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादवर्धक वस्तु और फलों की गूदा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित

सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	55.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)	70.0 प्रतिशत से अन्यून

12. कोलोमियर्स चीज से गाय और/या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और अन्य गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम और फफूंद अभिलक्षण की किस्मों के स्कंधन से अधिग्राप्त नरम अपवर्व चीज अधिग्रेत है। इसका नरम विन्यास और सफेद से क्रीम पीला रंग होगा और सतह पर नारंगी या लाल रंग होगा और सतह पर नारंगी या लाल रंग के फफूंद (माउल्ड) सहित सफेद फफूंद दर्शित हो सकते हैं। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)	46.0 प्रतिशत से अन्यून

13. कामेमबर्ट चीज से गाय और/या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और पेनिसिलियम कैसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेस, गैर-पशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन द्वारा अधिग्राप्त पक्व नरम चीज अधिग्रेत है। यह सफेद माउल्ड (पेनिसिलियम के सियाकोलम) के साथ अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बेक्टेरियम लाइनेस) से आच्छादित समतल बेलनाकार आकार के चीज के रूप में हो सकता है। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट क भी है में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षा	30.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	40.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	45.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज	50.0 प्रतिशत कामेमबर्ट चीज
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
आर्द्रता	62.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर	30.0 प्रतिशत से अन्यून	40.0 प्रतिशत से अन्यून	45.0 प्रतिशत से अन्यून	50.0 प्रतिशत से अन्यून
दुग्ध वसा				

14. बराई चीज से गाय और/या भैंस के दूध या इनके सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और पेनिसिलियम कैसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेस, गैर-पशु रेनेट और अन्य उपयुक्त इन्जाइम के संवर्धन के स्कंधन से अधिग्राप्त नरम पक्व चीज अधिग्रेत है। यह सफेद से दुधिया पीले रंग में चिकने विन्यास का और पपड़ी (रिंड) पर अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बेक्टेरियम लाइनेस) के साथ सफेद फफूंद की मौजूदगी (पेनिसिलियम) दर्शित करते हुए होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	40.0 प्रतिशत से अन्यून

15. सेंट पॉलिन से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रेनेट, हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाइम के स्कंधन से अधिग्राप्त तैयार आर्सिक कठोर चीज अधिग्रेत है। इसका मजबूत और लचकदार विन्यास के साथ सफेद से पीला रंग होगा और कठोर पपड़ी होगी जिसे खाद्य श्रेणी के मोम या पॉलीफिल्म से आलेपित किया जा सकते हैं। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट के भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्यक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)	40.0 प्रतिशत से अन्यून

16. सामरोई से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रेनेट, हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त एक मजबूत विन्यास के साथ पीले रंग में होगा और इसकी खाद्य क्षेणी के मोम या पालीफिल्म के साथ या इसके बिना एक पपड़ी (रिंड) होगी। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट के भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

अपेक्षाएं	सामरोई	सामरोई 30 प्रतिशत
(1)	(2)	(3)
(i) आर्द्रता	44.0 प्रतिशत से अनधिक	50.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	45.0 प्रतिशत से अन्यून

17. इम्पेनटलर से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रेनेट, हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। इसमें तांबे के रूप में अधिव्यक्त क्यूपरिक सल्फेट हो सकेगा जो 15 एमजीएम/कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा। इसका हल्का पीला रंग और काटने के लिए उपयुक्त एक मजबूत विन्यास होगा तथा एक कठोर पपड़ी (रिंड) हो सकेगी। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत और परिशिष्ट के भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	40.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून

18. प्रोवोलोन से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रेनेट, हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार पास्ता फिल्टा चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से हल्के पीले रंग में, रेशेदार या चिकने विन्यास का, पपड़ी लिए हुए होगा, जिसे वनस्पति वसा/ तेल, खाद्य क्षेणी के मोम या पालीफिल्म से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट के भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	
(क) अनस्मार्क चीज	47.0 प्रतिशत से अनधिक
(ख) स्मार्क चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून

19. अतिरिक्त कठोर ग्रेटिंग चीज से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-पशु रेनेट, हानिरहित लैकिटक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त ईन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार चीज अभिप्रेत है। यह थोड़े से भंगुर विन्यास और अतिरिक्त कठोर पपड़ी (रिंड) के साथ सफेद से हल्के दूधिया रंग का हो सकेगा जिसे वनस्पति तेल, खाद्य क्षेणी के मोम या पालीफिल्म से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट के भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	36.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)	32.0 प्रतिशत से अन्यून

### 2.1.7 दुग्ध आधारित डेजर्ट और कन्फैक्शन

1. आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या साफ्टी आइसक्रीम से (जिसे इसके पश्चात उक्त उत्पाद कहा गया है) ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध और/या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मधुकारकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोज, प्राक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडेक्सट्रोन, उच्च माल्टोज, कार्ब सीरप, मधु, फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी,

कीका, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट, और बेकरी उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और/या आवरण हो सकता है। यह उत्पाद शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकता है। यह सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुखचिकारक तथा खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञय खाद्य योग्यक अंतर्विष्ट हो सकते हैं। उक्त उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विनियम सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगा। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

अपेक्षाएं	आइसक्रीम	मध्य वसा वाली आइसक्रीम	कम वसा वाली आइसक्रीम
(1)	(2)	(3)	(4)
कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
भार या आयतन (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
दुध वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अधिक किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
दुध प्रोटीन (एन : 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण : उस दशा में जहाँ चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत रूप में किसी उत्पाद का पृथक भाग है, वहाँ पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और आइसक्रीम का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया घटपर्दशित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

2. शुष्कित आइसक्रीम मिष्ठान/ शुष्कित शीतित मिष्ठान/कन्फेक्शन (जिसे इसमें इसके पश्चात् उत्पाद कहा गया है) से किसी चूर्ण प्ररूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो पूर्ण रूप से विहित मात्रा में पानी मिलाने पर संबंधित उत्पादों की अपेक्षाओं के अनुरूप उत्पाद बन जाएगा, अर्थात् विनियम 2.1.7(1) के अधीन यथा विहित आइसक्रीम मध्यम वसा युक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम और इन विनियमों के विनियम 2.1.7(3) के अधीन यथा विहित शीतित कन्फेक्शन, मध्यम वसा युक्त कन्फेक्शन और कम वसा युक्त शीतित कन्फेक्शन, दोनों उत्पादों के लिए भार/मात्रा की अपेक्षाओं के सिवाय उक्त उत्पाद की आरंता 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञय खाद्य सहयोग्य हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में यथा विनियम सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. शीतित मिष्ठान/शीतित कन्फेक्शन (जिसे इसमें इसके पश्चात् उत्पाद कहा गया है) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुध वसा और/या खाद्य वनस्पति तेलों और वसा जिसका संयुक्त गलनांक 37.0 डिग्री से. से अधिक नहीं है और दुध प्रोटीन एकल या मिश्रित/या बनस्पति प्रोटीन उत्पाद एकल या मिश्रित प्रोटीन मधुकारक कर्मकों जैसे शर्करा, डेक्सट्रोज, प्रैवेटोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कार्ब सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अड़ा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर या उसके बौर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। उत्पाद में चाकलेट के या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकते हैं जो अलग से परत और/या आवरण में हो सकता है। ये शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकते हैं। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुखचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अन्तर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञय खाद्य सहयोग्य अंतर्विष्ट हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :

अपेक्षाएं	शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	कम वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन
(1)	(2)	(3)	(4)
कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
भार/मात्रा (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
कुल वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अधिक किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
दुध प्रोटीन (एन : 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण : उस दशा में, जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत जो अलग से किसी उत्पाद का भाग है, वहां पर केवल शीतित मिष्ठान शीतित कन्फेक्शन बाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन के लिए मानक लागू होंगे और प्रत्येक शीति लस्सी/शीतित कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकिंग पर विनियम 2.4.5(41) के अनुरूप लेबल पर उन्नित घोषणाएं होंगी।

4. मिल्क आइस या मिल्क लोली से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है (जिसे इसमें इसके पश्चात् उत्पाद कहा गया है) जो दूध और/या दूध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों से तैयार किए गए पास्टरीकृत मिश्रण के साथ शर्करा, डेक्स्ट्रोज, फ्रेक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कार्ब सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, चाकलेट, अदरक और गिरी जैसे मधुकारकों को मिलाकर या उसके बगैर शीतलन द्वारा पाश्चात्यरकरण से अभिग्राह्त किया जाता है। उत्पाद में चाकलेट और केक या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे अलग से परत और/या आवरण में हो सकता है। ये शीतित कठोर या भूदुगाढ़ता तक शीतित हो सकेंगे। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद स्वादिष्ट जायकेदार और असुरुचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट के में अनुज्ञय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :

(1) कूल ठोस (एम/एम)	20 प्रतिशत से अन्यून
(2) दुग्ध वसा (एम/एम)	2.2 प्रतिशत से अनधिक
(3) दुग्ध प्रोटीन (एन × 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून

5. खोया चाहे यह किसी भी नाम से विक्रय जाता है जैसे पिंडी, दानेदार धाप, मावा या कावा, से गाय या भैंस या बकरी या भेड़ के दूध या दुग्ध ठोस या उसके संयोजन को शीघ्र सुखाकर अभिग्राह्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दुग्ध वसा का अंश भार के अनुसार परिष्कृत उत्पाद के 30 प्रतिशत से कम नहीं होगा। इसमें साइट्रिक अम्ल भार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अनधिक हो सकेगा। यह मिलाए गए स्टार्च, मिलाए गई शर्करा और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।

#### 2.1.8 वाष्पित/संधनित दूध और दुग्ध उत्पाद

1. वाष्पित दूध से गाय और/या भैंस के दूध से, उसे गर्म करके या किसी ऐसी अन्य प्रक्रिया जिससे उसी संयोजन और विशेषताओं का उत्पाद बन जाता है, द्वारा आशिक जल को निकालकर अभिग्राह्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और प्रोटीन अंश को दूध के संघटकों को इस प्रकार मिलाकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकता है जिससे कि समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो सके। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और असुरुचिकारकों तथा खटवास से मुक्त होगा। इसमें दूध के विभातीय पदार्थ नहीं होंगे। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'ख' में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन, वसा नहीं
(1)	(2)	(3)	(4)
(i) वाष्पित दूध	8.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम)	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून से अन्यून
(ii) वाष्पित भागतः मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एम/एम) से अन्यून और 8.0 प्रतिशत (एम/एम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(iii) वाष्पित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(iv) वाष्पित उच्च वसायुक्त दूध	15.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	27.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून

2. मधुरित वाष्पित दूध से गाय और/या भैंस के दूध से आशिक जल को निकालकर और शर्करा या अन्य शर्कराओं के साथ सुक्रोस के संयोजन को मिलाकर या किसी ऐसी अन्य प्रक्रिया से, जिससे उसी मिश्रण और विशेषताओं का उत्पाद प्राप्त हो जाता है, अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और/या प्रोटीन अंश दूध के संघटकों को इस प्रकार मिलाकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह जायकेदार स्वाद और स्वाद होगा तथा असुखिकारक और खटास से मुक्त होगा। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ से मुक्त होंगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन वसा नहीं
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) मधुरित संघनित दूध	9.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	31.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(2) मधुरित संघनित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(3) मधुरित संघनित भागतः मखनिया दूध	3.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 9.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक से अन्यून	28.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(4) मधुरित संघनित उच्च वसायुक्त दूध	16.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	30.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून

3. दुग्ध चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से आशिक जल को निकालकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और प्रोटीन अंश को दूध के संघटकों को इस प्रकार निकालकर और या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे कि समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो सके। उत्पाद का एक समान रंग और जायकेदार स्वाद तथा सुवास होगा और असुखिकारक तथा खटास से मुक्त होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, गाढ़ा करने वाले कर्मकां मिलाइ नए सुवास और मधुकारक से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	आद्रिता	दुग्ध वसा	दुग्ध में ठोस दुग्ध प्रोटीन, वसा नहीं	टाइट्रेबल अम्लता (मि.ली. 0.1 एनएन एओएच/ 10 ग्रा. ठोस, वसा नहीं)	विलेयता सूचकांक	शुष्क भार आधार पर कुल भस्म
(i) संपूर्ण दुग्ध चूर्ण	4.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	2 मि.ली. से अधिक नहीं	7.3 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(ii) भागतः मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 26.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	2 मि.ली. से अधिक नहीं	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(iii) मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 से अनधिक	2 मि.ली. से अधिक नहीं	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक

## 2.1.9: शिशु पोषण के लिए आहार

1. शिशु दुग्ध आहार से गाय या भैंस के दूध या उसके संग्रहीत तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध का विभिन्न दुग्ध ठोस, काबोहाइड्रेट जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोज तथा डैक्सट्रीन, माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लैक्स्टोस, लवण जैसे फांस्फेट तथा साइट्रेट, विटामिन ए, डी, ई, बी समूह, विटामिन सी और अन्य विटामिन तथा खनिज जैसे लोहा, तांबा, जिंक, और आयोडीन को आंशिक रूप से हटाकर/उनका प्रतिस्थापन करके रूपांतरण किया जा सकेगा। खनिज लवणों और विटामिन यौगिक के ग्रोत को निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा:-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम काबोनेट, कैल्सियम क्लोराइड, कैल्सियम साइट्रेट, कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायाबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायाबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्नीशियम फास्फेट डायाबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायाबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्सियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड;
4. लोहा (एफई) - फेरस साइट्रेट, फेरस लैक्टेट, फेरस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. मैग्नीशियम (एमजी)- मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीशियम आक्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायाबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकाबोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डाइबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मैग्नीज (एमएन) - मैग्नीज क्लोराइड, मैग्नीज सल्फेट;
12. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल फाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपियोनेट;
13. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
14. विटामिन डी<sub>2</sub> - विटामिन डी<sub>2</sub> - इर्गोकैल्सिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेस्ट्रिरोल;
15. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-फा टोकोफिरायल, सक्साइट्रेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइट्रेट;
16. थियामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
17. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5'-फास्फेट सोडियम;
18. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
19. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोबिसिन हाइड्रोक्लोराइड;
20. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
21. फोलासिन - फोलिक एसिड;
22. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनेल;
23. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाइड्रोक्सीकोबलामिन;

24. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
25. विटामिन सी - एसकोर्बिक एसिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्सियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
26. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
27. इन्सोसिटोल;
28. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एक समान दिखाई देगा। यह स्टार्च और मिलाए गए प्रतिआक्सीकारक से मुक्त होगा। इसमें कोई गंदगी तथा बाह्य पदार्थ, परिरक्षक और मिलाए गए रंग और गंध तथा ऐसी कोई अन्य सामग्री नहीं होगी जो मनुष्य के स्वास्थ्य के लिए हानिकारक। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी। इसमें खाद्य सहयोग्य अंतर्विष्ट नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् -

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.5
2. कुल दुर्घ प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	12.00
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	18.0
4. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5. तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6. विलेयता:	
अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. लि.
विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकेल्सफिरोल या इर्गोकेल्सफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	4.5 $\mu$ जी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि. ग्रा.
10. थियामाइन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 $\mu$ जी
11. रिबोफ्लेविन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 $\mu$ जी
12. नियासिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 $\mu$ जी
13. पायरिडोबिस्टन $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 $\mu$ जी
14. फोलिस अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15. पेटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि. ग्रा.
16. विटामिन बी12, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 $\mu$ जी
17. कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि. ग्रा.
18. विटामिन के, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 $\mu$ जी
19. बायोटिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 $\mu$ जी
20. सोडियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि. ग्रा.
21. पोटाशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून).	370 मि. ग्रा.
22. क्लोराइड, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि. ग्रा.

23. केल्सियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि. ग्रा.
24. फास्फोरस, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि. ग्रा.
25. मैग्नीशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22 मि. ग्रा.
26. लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
27. आयोडिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
28. तांबा, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 $\mu$ जी
29. जिक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
30. मेंगनीज, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
31. सेलेनियम, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 $\mu$ जी
32. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से, अनधिक)	10,000
33. कोलीफोर्म गणना (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम
34. यीस्ट और भाउल्ड गणना (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम
35. सालमोनेला और शिगेला (अनुपस्थित में)	25 ग्राम
36. ई. कोली (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम
37. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (अनुपस्थित में)	0.1 ग्राम

उत्पाद वायुरुद्ध मुहरबंद, साफ और नम्य आधारों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड ऐपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पोलिस्टर, धात्तिकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया गया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

इसे नाइट्रोजन या नाइट्रोजन और कार्बन डाइ-आक्साइड के मिश्रण में पैक किया जा सकेगा।

2. शिशु फार्मूला से गय या ऐस के दूध या उसके मिश्रण को स्प्रे या रोलर से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अधिग्रेत है। दूध के दुध वसा को बनस्पति तेलों, जो बहु-संतुप्त वसीय अल्लों से युक्त हों और/या विभिन्न दुग्ध-ठोस द्वारा, कार्बोहाइड्रेट्स जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोज तथा डैक्सट्रीन्स/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लेक्टोस, लवण जैसे फास्फेट तथा साइट्रेट, विटामिन ए, डी, ई, बी और सी, समूह और अन्य विटामिनों खनिजों जैसे लोहा, तांबा, जिक और आयोडीन तथा अन्य द्वारा आंशिक रूप से हटाकर/उनका प्रतिस्थापन करके उपांतरित किया जा सकेगा। ऐसे बनस्पति तेलों को जिनमें बहुसंतुप्त वसीय अम्ल अधिक न हों, आंशिक रूप से प्रतिस्थापित दुग्ध वसा में उस सीमा तक मिलाया जा सकेगा कि उत्पाद में भार के अनुसार कम से कम 12 प्रतिशत दुग्ध वसा हो और उत्पाद का न्यूनतम 1.398 ग्राम/100 ग्राम लोनालिएट अंश हो।

उत्पाद में विटामिन ई कम से कम 0.70 आई. यू./100 केंसीएल. होगा। उत्पाद में सूची में दिए गए विटामिनों और खनिजों के अतिरिक्त अन्य पोषणकारी तत्व अंतर्विष्ट हो सकेंगे जिन्हें उस समय मिलाया जा सकेगा जब मानवीय दूध में सामान्यतः पाए जाने वाले पोषणकारी तत्व प्रदान करने के लिए अपेक्षित हो, अर्थात् -

1. केरोटिनेस	0.25 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
2. फ्लूओराइन	0.17 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
3. एमिनो अम्ल	9 मि. ग्रा./लि. से अन्यून (एमिनो अम्ल के केवल एल फार्म्स प्रयोग किए जा सकेंगे।
4. गैर-प्रोटीन नाइट्रोजन	173 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
5. न्यूक्लियोटाइड्स	11.7 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
6. कार्नीटाइन	11.27 यूजी/लि. से अन्यून

7.	लेक्टलब्यूमिन	1.4 ग्रा./लि. से अन्यून
8.	लेक्टोफेरिन	0.27 ग्रा./लि. से अन्यून
9.	लाइसोजाइम	0.8 ग्रा./लि. से अन्यून
10.	फ्लूकोस	1.3 ग्रा./लि. से अन्यून
11.	ग्लूकोसामाइन	0.7 ग्रा./लि. से अन्यून
12.	इनोसिटोल	0.39 ग्रा./लि. से अन्यून
13.	साइट्रिक अम्ल	0.35 ग्रा./लि. से अन्यून
14.	कोलेस्ट्रोल	88 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
15.	लिपिड फास्फोरस	7 मि. ग्रा./लि. से अन्यून
16.	प्रोस्टाग्लेनडिन्स	150 मि. ग्रा./लि. पीजीई से अन्यून 400 मि. ग्रा./लि. पीजीएफ से अन्यून

जब इनमें से कोई पोषक मिलाया जाता है, तो इन मिलाए गए पोषकों की मात्रा की लेबल पर घोषणा की जाएगी और यह उल्लिखित मात्रा से अन्यून नहीं होगी। इसमें मध्यम शृंखला के ट्राईग्लीसिराइड्स, टोराइन, मोलीडेनम और क्रोमियम अंतर्विष्ट हो सकेंगे। खनिज लवण और विटामिन मिश्रण निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा -

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कॉबॉनेट, कैल्सियम व्लोराइड, कैल्सियम साइट्रेट, कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायाबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायाबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्नीशियम फास्फेट डायाबेसिक, पोटाशियम फास्फेट डायाबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्सियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइज्ड;
4. लोहा (एफई) - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्नीशियम आब्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायाबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकॉबॉनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोरोइड आयोडाइज्ड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटाशियम (के) - पोटाशियम फास्फेट डायाबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटाशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडेन) - जिंक सल्फेट;
11. मेंगनीज (एमएन का स्रोत - मेंगनीज क्लोराइड, मेंगनीज सल्फेट);

#### विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub>, डी<sub>3</sub> - डी<sub>2</sub>-एल्फा-टोकोफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्शिफिरोल, कोलीकैल्शिफिरोल - कोलेस्ट्रोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;

5. थायोमाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियोमाइन क्लोरोइड हाईड्रोक्लोरोइड, थियोमाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लोविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लोविन, रिबोफ्लोविन ५' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोरोइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेनेट, पेंथिनोस;
12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्लोकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बोट, कैल्सियम एसकार्बोट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारदेट, कोलाइन क्लोरोइड;
16. इस्पोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और 'बाहर से देखने पर एक समान दिखाई देगा। यह मिलाए गए स्टार्च, मिलाए गए रंग और मिलाए गए सुवास से मुक्त होगा। इसमें इसका स्वाद चिकूतगाढ़ी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्घट नहीं होगी।

इसमें नीचे सूची में दिए गए आहार सहयोग्य हो सकेंगे, -

आहार सहयोग्य	पीने के लिए तैयार उत्पाद में 100 मि. लि. में अधिकतम स्तर
पीएच-समायोजक अभिकर्मक	
सोडियम हाइड्रोक्साइड	
सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	
सोडियम कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित और सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में सोडियम तथा पोटाशियम के लिए सीमा के भीतर होंगे
पोटाशियम हाइड्रोजन	
पोटाशियम हाइड्रोजन	
कार्बोनेट	
पोटाशियम कार्बोनेट	
कैल्सियम हाइड्रोक्साइड	
सोडियम साइट्रेट	
पोटेशियम साइट्रेट	
एल (+) लेविटिक अम्ल उत्पाद	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
संवर्धन, साइट्रिक अम्ल	
एंटीआक्सीडेंट्स	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में 1 मि.ग्रा.
मिक्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता और	
एल-एसकोरबाइल पामिटेट	
मोनो और डाइग्लिसिराइड्स	0.4 ग्राम

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 4.5
2. कुल दुर्घट प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) और (से अनधिक) 10. 0 16.0

3.	कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) दुग्ध वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18.0 12.0 1. 398 ग्राम
4.	कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5.	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6.	विलेयता:  अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. सि.
	विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7.	विटामिन ऐ (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8.	मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकेल्सिफिरोल या इर्गोकेल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	4.5 $\mu$ जी
9.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि.ग्रा.
10.	थियामाइन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 $\mu$ जी
11.	रिबोफ्लेविन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 $\mu$ जी
12.	नियासिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 $\mu$ जी
13.	पायरिडोक्सिन $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 $\mu$ जी
14.	फोलिक अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि. ग्रा.
16.	विटामिन बी12, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 $\mu$ जी
17.	कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि. ग्रा.
18.	विटामिन के, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 $\mu$ जी
19.	बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 $\mu$ जी
20.	विटामिन ई (एटोकोफिरोल मिश्रण के रूप में) आई.यू. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.15 आई.यू.
21.	सोडियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि.ग्रा.
22.	पोटाशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	370 मि.ग्रा.
23.	क्लोराइड, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि.ग्रा.
24.	कैल्शियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि.ग्रा.
25.	फास्फोरस, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि.ग्रा.
26.	मैग्निशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22 मि.ग्रा.
27.	लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
28.	आयोडीन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
29.	तांबा, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 $\mu$ जी
30.	जिक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31.	मेंगनीज, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी

32.	सेलेनियम, μजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 μजी
33.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनुधिक)	10,000
34.	कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35.	यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
36.	सालमोनेला और शिंगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
38.	स्टेफाइलोकोक्स एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थापक-

परंतु समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध प्रतिस्थापक ऊपर उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षाएं भी पूर्ण करेंगे:-

1. प्रोटीन प्रति 100 के.कैल 2.25 - 2.75 ग्राम तक होगा।
2. खनिज अंश प्रति 100 के.कैल 0.5 ग्राम से कम नहीं होगा। केलिसियम: फास्फोरस का अनुपात 2:1 होगा। सोडियम, पोटेशियम और ब्लोराइड का मिश्रण 40 मिली प्रति लीटर समतुल्य से कम नहीं होगा।
3. छाछ - केसिन अनुपात 60:40 होगा। अनिवार्य एमिनो अम्ल में तोराइन, क्रिस्टाइन, टाइरोमाइन और हिस्टिडाइन भी सम्मिलित होने चाहिए।

लेक्टोज मुक्त शिशु दुग्ध अनुकृत्य

लेक्टोज और सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकृत्य

सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकृत्य

परन्तु लेक्टोज मुक्त या लेक्टोज और सुक्रोस मुक्त या सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकृत्य मानक में उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षाएं भी पूरी करेंगे, परंतु इन तीन उत्पादों में दुग्ध वसा और लेसीथीन के स्थान पर खाद्य वनस्पति तेल का पायसीकारक के रूप में उपयोग किया जा सकेगा:-

1. सोया प्रोटीन आधारित, लेक्टोज मुक्त फार्मूला में ग्लूकोज, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोज और/या सुक्रोस के रूप में सोया प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट होंगे;
2. लेक्टोज-मुक्त गाय/भैंस के दुग्ध आधारित फार्मूलों में ग्लूकोज, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोज और सुक्रोस के रूप में कार्बोहाइड्रेट होंगे।

हाइपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध प्रतिस्थापक

परन्तु हाईपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध अनुकृत्य, मानक में उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षा भी पूरी करेगा:-

1. प्रोटीन हाइड्रोलाइज्ड छाछ या दुग्ध सत्त्व होगा; या,
2. एमिनो अम्लों से 100 प्रतिशत मुक्त प्रोटीन के स्रोत के रूप में होगा;

उत्पाद वायुरुद्ध मुहरबंद, साफ और नम्य आधारों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड ऐपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पोलिस्टर, धात्विकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम कवचयल से बनाया गया हो, इस प्रकार ऐक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके। इसे नाइट्रोजन या नाइट्रोजन और कार्बन के मिश्रण में ऐक किया जा सकेगा।

3. दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य-

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य, जिसे सामान्यतः अपस्तन्य खाद्य या अनुपूरक खाद्य कहा जाता है, से दुग्ध, खाद्यान्नों और/या फली(दालों), सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों पर आधारित ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसे न्यून आर्द्रता अंश पर प्रसंस्कृत और इस प्रकार विखण्डित किया जाए जिससे कि यह जल, दूध और अन्य उपयुक्त साधन के साथ विलेय हो जाए।

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य का आशय छह मास की आयु के पश्चात् शिशुओं की खुराक की अनुपूर्ति करना है।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य दूध, अनेक प्रकार के खाद्यान्मों, दालों, सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों से प्रसंस्करण के पश्चात् अभिप्राप्त किए जाते हैं। इसमें खाद्य वनस्पति तेल, दुग्ध ठोस, विटामिन कार्बोहाइड्रेट्स जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन्स/माल्टोडेक्स्ट्रीन, माल्टोस और लेक्टोज, कैल्सियम लवण, फोस्फेट और पोषण के हिसाब से महत्वपूर्ण अन्य खनिज और विटामिन अंतर्विष्ट हो सकते हैं। इसमें उत्पाद के भार के आधार पर न्यूनतम 10 प्रतिशत दुग्ध प्रोटीन होगा। इसमें भार के आधार पर न्यूनतम 5 प्रतिशत दुध वसा भी होगा। इसमें अवसीय अस्त लिए हुए हाईड्रोजनीकृत वसा नहीं होगा। इसमें फांगल एल्का एमीलेस, फल और शाक, अंडा और अंडा उत्पाद भार के आधार पर अधिकतम 0.025 प्रतिशत की सीमा तक अंतर्विष्ट हो सकते हैं। इसमें एमिनो अमल और लाइसिन, भेथियोनाइन, टोराइन, कार्निटाइन आदि सम्मिलित होंगे।

विटामिन मिश्रण और खनिज लवण के स्रोत निम्नलिखित में से उपयोग किए जा सकते हैं:-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, कैल्सियम सल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - सोडियम क्लोराइड;
4. लोहा (एफई) - लोहा कम की गई हाइड्रोजन, इलेक्ट्रोलाइटिक लोहा;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम क्लोराइड;
7. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;

#### विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub>, - इंगोकैल्शिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub>, - कोलीकैल्शिफिरोल, कोलीकैल्शिफिरोल - कोलेस्ट्रोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रोट;
6. रिबोफ्ल्यूविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्ल्यूविन, रिबोफ्ल्यूविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्सियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

यह चूर्ज, छोटे कणों या पर्सेक के रूप में पिण्डक्षणों से मुक्त होगा और देखने में एक चैता होगा।

यह ग्रह और बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा और इसमें परिवर्ती और पिलाए गए रंग तथा सुवास से मुक्त होगा। यह ऐसी सामग्री से मुक्त होगा जो मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकर है।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्धिक्ष हो सकते हैं, -

#### प्रायसीकारक

शुष्क भार के आधार पर

उत्तर के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर

#### लेडियम

1.5 ग्राम

मोनो और डिग्लिसिलिड्स

1.5 ग्राम

#### समायोजन कारक

सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट

सोडियम कार्बोनेट

सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी

सोडियम साइट्रेट

विनिर्माण करिफाटी द्वारा सीमित होगा

पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट

पोटाशियम कार्बोनेट

पोटाशियम साइट्रेट

सोडियम हाईड्रोक्साइड

सोडियम कैल्सियम हाईड्रोक्साइड

पोटाशियम हाईड्रोक्साइड

एल (+) लेविट्रिक अम्ल

साइट्रिक अम्ल

#### प्रतिआकर्षीकारक

300 मि. ग्रा./कि.ग्रा. वसा, एकल या संयोजन में

५ टोकोफिरोल

200 मि. ग्रा./कि.ग्रा. वसा

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसर होगा, अर्थात् -

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 5.0
2. कुल प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) 15.0
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) 7.5
4. कुल कार्बोहाईड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून) 55.0
5. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 5.0
6. ततु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) 0.1
7. भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर) (से अनधिक) 1.0
8. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में)  $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 350  $\mu$ जी
9. मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकोलिस्फिरोल या इग्नोकोलिस्फिरोल के रूप में अधिकतम)  $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 5.0  $\mu$ जी
10. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 25 मि. ग्रा.
11. थियामाइन (हाईड्रोक्लोराइड के रूप में), मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 0.5 मि. ग्रा.
12. रिबोफ्लॉविन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 0.3 मि. ग्रा.
13. नियासिन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) 3.0 मि. ग्रा.

14.	फोलिस अम्ल, μजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 μजी
15.	खेता, मि.ग्र. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
16.	जिक, मि.ग्र. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
17.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
18.	कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19.	यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
20.	सलमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
21.	ई कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
22.	स्टेफाइलोकोक्स एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह बायुरुद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नव्य पैंको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीचिल्टीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

4. प्रसंस्कृत अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य जिसे सामान्यतः अपस्तन्य खाद्य या अनुपूरक खाद्य कहा जाता है, से खाद्यानों और/या फली(दालों), सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों पर आधारित ऐसा खाद्य अभियन्त्रित है जिसे न्यू आर्द्रता अंश पर प्रसंस्कृत और इस प्रकार विखण्डित किया जाए जिससे कि यह जल, दूध और अन्य उपयुक्त साधन के साथ विलेय हो जाए।

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य का आशय छह मास की आयु के पश्चात् और दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं की खुराक की अनुपूर्ति करना है।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य अनेक प्रकार के खाद्यानों, दालों, सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों से प्रसंस्करण के पश्चात् अभियन्त्रित किए जाते हैं। इसमें कुटे-पीसे अनाज और फली का संयोजन 75 प्रतिशत से कम नहीं होगा। जहाँ उत्पाद का आशय उपभोग से पूर्व जल में मिश्रित करने का हो, वहाँ प्रोटीन अंश शुष्ट भार के अनुसार 15 प्रतिशत से कम नहीं होगा और पी.ई.आर. दुग्ध सत्त्व के 70 प्रतिशत से कम नहीं होगा। उत्पादों का सोडियम अंश खाने के लिए तैयार उत्पाद के 100 मि. ग्रा./100 ग्राम से अधिक नहीं होगा।

उत्पादों में अवसीय अम्लों से अंतर्विष्ट हाइड्रोजनीकृत वसाओं को नहीं मिलाया जाएगा। इसमें निम्नलिखित संघटक भी हो सकते हैं - प्रोटीन सांदर्भ, अनिवार्य एमिनो अम्ल (एमिनो अम्लों के केवल प्राकृतिक एल प्रूरुप ही उपयोग किए जाएंगे), आयोडीनयुक्त नमक, दूध और दुग्ध उत्पाद, अंडे, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, फल और शाक, विभिन्न कार्बोहाईड्रेट जैसे सुकोस, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन, माल्टोस, मधु, कार्ब सीरेप, माल्ट, आलू।

विटामिन मिश्रण और खनिज लवण के स्रोत निम्नलिखित में से उपयोग किए जा सकते हैं,-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, कैल्सियम मल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, फास्फोरिक अम्ल;
3. क्लोराइड (सीएल) - सोडियम क्लोराइड, हाईड्रोक्लोरिक अम्ल;
4. लोहा (एफई) - लोहा कम की गई हाईड्रोजन, इलेक्ट्रोलाईटिक लोहा;
5. सोडियम (एनए) - सोडियम क्लोराइड;
6. जिक (जैडेन) - जिक एसिटेट, जिक क्लोराइड, जिक आक्साइड, जिक सल्फेट;

#### विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल एसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी<sub>2</sub> - विटामिन डी<sub>2</sub>, इर्गोकैल्सिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub>, कोलोकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेरिस्टरोल;

- विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सफ्टटाइट, लॉस्ट-एल्फा-टोकोफिरायल सक्रियाइट;
  - थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन कर्सोराइड हाइड्रोबलोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
  - रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
  - नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
  - विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोब्सिन हाईड्रोबलोराइड;
  - बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
  - फोलासिन - फोलिक एसिड;
  - पेंटोथेरेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेरेनेट, पेन्थिनोल;
  - विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाइड्रोक्सीकोबलामिन;
  - विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
  - विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्सियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीट्रेट;
  - कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
  - इन्सोसिस्टोल;
  - सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

यह चूर्ण, छोटे कणों या पत्तेक के रूप में पिण्डकों से प्रकृत होगा और देखने में एक जैसा होगा।

अनुकूल्य संघटकों सहित सभी संघटक साफ, सुरक्षित, उपयुक्त और अच्छी क्वालिटी के होंगे। परिरक्षी, मिलाए गए रंग और सुवास से मक्कल होंगा।

इसमें निम्नलिखित आहार सहयोज्य हो सकेंगे -

आहार सहयोग्य का नाम	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकम स्तर
पायसीकारक	
लेसिथिन	1.5 ग्राम
मोनो और डिग्लिसिराइड्स	1.5 ग्राम
पीएच समायोजन कारक सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट पोटाशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट कैल्सियम कार्बोनेट एल (v) लेक्टिक अम्ल साइट्रिक अम्ल	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित 1.5 ग्राम 2.5 ग्राम
प्रतिआकसीकारक मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता एल्का-टोकोफिरोल	300 मि. ग्रा./कि. ग्रा. वसा, एकल या संयोजन में
एल-एसकारबायल पाल्मिटेट	200 मि. ग्रा./कि. ग्रा. वसा
एल-एसकोर्बिक अम्ल और इसके सोडियम और पोटाशियम लवण	50 मि. ग्रा., एसकोर्बिक अम्ल के रूप में अधिकतर और सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित
माल्ट कार्बोहाइड्रेट्स	
किण्वीकारक	
अमोनियम कार्बोनेट अमोनियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटी द्वारा सीमित

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् -

1.	आईटी, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.0
2.	कुल प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	15.0
3.	कुल कार्बोहाइड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून)	55.0
4.	कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक).	5.0
5.	तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6.	भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर) (से अनधिक)	1.0
7.	विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 $\mu\text{जी}$
8.	मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकोलिस्फिरोल या इंगोकेलिशफिरोल के रूप में अभिव्यक्त)	5.0 $\mu\text{जी}$
9.	$\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	
10.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	25 मि. ग्रा.
11.	थियामाइन (हाईड्रोक्लोरोइड के रूप में), मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.5 मि. ग्रा.
12.	रिबोफ्लेविन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.3 मि. ग्रा.
13.	नियासिन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.0 मि. ग्रा.
14.	फोलिस अम्ल, $\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20.0 $\mu\text{जी}$
15.	लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
16.	जीव्हाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा.
17.	कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	5.0 मि. ग्रा.
18.	चीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	10,000
19.	सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
20.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
21.	स्टेफाइलोकोक्स एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह आयुरुद्ध मुहरबंद, सांक और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धार्तिकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

5. फालो-अप फार्मूला - प्रतिपूरक खाद्य से गाय या भैंस या इनके मिश्रण को प्रे से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें शाक प्रोटीन अंतर्विष्ट हो सकते हैं। दूध आधारित फालो-अप फार्मूला नीचे उल्लिखित संघटकों से तैयार किया जाएगा सिवाय इसके कि प्रोटीन की न्यूनतम 3 ग्राम प्रति 100 उपलब्ध कैलोरी (या 0.7 ग्राम प्रति 100 किलोजूल्स) इस प्रकार संपूर्ण या मख्तिया दूध से, या ऐसे अल्प उपांतरण के साथ जिससे दूध के विटामिन और स्वनिज अंश सारभूत रूप से क्षीण न होते हों और जो कुल प्रोटीन का न्यूनतम 90 प्रतिशत हो, से व्युत्पन्न की जाएगी।

छह मास की आयु के पश्चात् के और दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं के लिए प्रतिपूरक खुराक के द्रव भाग के रूप में उपयोग के लिए फालो-अप फार्मूला जब उपयोग के लिए निरेशों के अनुसार तैयार किया जाए, तो उपयोग के लिए तैयार खाद्य के 100 मि.ली. में कम से कम 60 के.कैल(या 250 के.जे) और अधिक से अधिक 85 के.कैल (या 355 के.जे) होगा।

फालो-अप फार्मूला में नीचे उपदर्शित निम्नलिखित पोषणकारी तत्व होंगे -

(1) प्रोटीन - 3.0 ग्राम प्रति/100 उपलब्ध कैलोरी (या 0.7 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल) से अन्यून

5.5 ग्राम प्रति/100 उपलब्ध कैलोरी (या 1.3 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल) से अनधिक

(प्रोटीन की पोषणकारी ब्वालिटी केसीन के समकक्ष या अन्य प्रोटीन की उच्चतर मात्रा के इसकी पोषणकारी ब्वालिटी के बिल्कुल होगी। प्रोटीन की गुणवत्ता केसीन के 85 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगी।

फालो-अप फार्मूला में इसके पोषणकारी महत्व में सुधार करने के लिए अनिवार्य एमिनो अम्ल मिलाए जा सकेंगे। केवल एमिनो अम्ल के एल प्रूप का उपयोग होगा।

(2) वसा - 4.0 ग्राम/100 कैलोरी से अन्यून (0.93 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल्स)

6.0 ग्राम /100 कैलोरी से अन्यून (1.4 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल्स)

लिनोलिक अम्ल (ग्लेसिराइड के रूप में) - 310 मि. ग्रा. से अन्यून (प्रति 100 कैलोरी के रूप में)

(या 74.09 मि. ग्रा./100 उपलब्ध ग्लेसिराइड)

उत्पादों में बड़े शिशुओं और बुवा बालकों के खाने के लिए उपयुक्त पोषण तत्वों से युक्त काबोहाइड्रेट्स ऐसी मात्रा में अंतर्विष्ट हो सकेंगे ताकि उत्पाद में ऊपर दी गई अवैश्वाओं के अनुसार उर्जा धनत्व समायोजिक किया जा सके।

इसमें उस समय अन्य पोषक भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे जब यह सुनिश्चित करना आवश्यक हो कि उत्पाद छह मास की आयु के पश्चात उपयोग के लिए आशयित किसी मिश्रित फिर्किंग स्कीम का भाग बनने के लिए उपयुक्त है। जब इनमें से कोई पोषक मिलाया जाता है, तो आहार में इन पोषकों की मात्रा संस्तुत भोजन भत्ता (सपोय) से कम नहीं होगी।

खनिज लवणों और विटामिन यौगिक के स्रोत को निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा-

1. कैल्सियम (सीए) - कैल्सियम कार्बोनेट, कैल्सियम क्लोराइड, कैल्सियम साइटेट, कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायाबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्सियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्सियम फास्फेट डायाबेसिक, कैल्सियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्नीशियम फास्फेट डायाबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायाबेसिक;
3. ब्लोराइड (सीएल) - कैल्सियम ब्लोराइड, कोलाइम ब्लोराइड, मैग्नीशियम ब्लोराइड, मैग्नीज ब्लोराइड, सोडियम ब्लोराइड, सोडियम ब्लोराइड आयोडाइड;
4. लोहा (एफई) - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. मैग्नीशियम (एमजी) - मैग्नीशियम ब्लोराइड, मैग्नीशियम आक्साइड, मैग्नीशियम फास्फेट डायाबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकाबोनेट, सोडियम ब्लोराइड, सोडियम ब्लोराइड आयोडाइड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायाबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्लूपरिक साइट्रेट, क्लूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिक (जैडेन) - जिक सल्फेट;
11. मैग्नीज (एमएन) - मैग्नीज ब्लोराइड, मैग्नीज सल्फेट;

#### विटामिन -

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;

3. विटामिन डी - विटामिन डी<sub>2</sub> - इंगोकैल्सिफिरोल, विटामिन डी<sub>3</sub> - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेस्ट्रोल;
  4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल-सक्साइनेट;
  5. थायामाइन (विटामिन बी<sub>1</sub>) - थियामाइन क्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
  6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी<sub>2</sub>) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्केट सोडियम;
  7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
  8. विटामिन बी<sub>6</sub> - पाइरिडोब्सिन हाइड्रोक्लोराइड;
  9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
  10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
  11. पेंटोथेरेनिक एसिड - कैल्सियम पेंटोथेरेनेट, पेन्थिनोल;
  12. विटामिन बी<sub>12</sub> - साइनोकोबलामिन, हाइड्रोक्सीकोबलामिन;
  13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
  14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बोट, कैल्सियम एसकार्बोट, एसकार्बाइल-6 पामीट्रेट;
  15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
  16. इन्सोसिट्रोल;
  17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमैन दिखाई देगा। यह मिलाएँ गए स्टार्च और मिलाएँ गए रंग और सुवास से मुक्त होगा। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दर्घि नहीं होगी।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। -

उपयोग के लिए तैयार उत्पाद का 10 मि.ली. में अधिकम स्तर

पीएच समायोजन अभिकारक

## सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट

सोडियम कार्बोनेट

सोडियम साइट्रेट

## पोटेशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट

## पोटेशियम कार्बोनेट

पोटेशियम साइट्रेट

## सोडियम हाइड्रोक्साइड

## सॉडियम कैल्सियम हाइड्रोक्साइड

## पाटीशयम हाइड्रोक्साइड

## एल (+) लॉक्टक

अम्ल साइट्रॉक

## प्रात आक्सीकारक

प्रिश्नित दोकोफिरो

५ टोकोफिरोल

पुल-प्रस्तुतिः

• 200 •

सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिप्रेक्षा  
द्वारा सीमित होगा।

## प्रतिआक्सीकारक

## मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता

### ३ मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

१० टोकोफिरोल

5 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा,-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएँ
1	2	3
1.	आर्द्रता, भार के आधार पर प्रौद्योगिकी (से अनधिक)	4.5
2.	कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) और (से अनधिक)	13.5 24.75
3.	कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) (से अनधिक)	18.0 27.0
	लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.398
4.	कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5.	तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6.	विलेयता:	
	अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. लि.
	विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7.	विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	350 $\mu$ जी
8.	मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकेलिसफिरोल या इंगोकेलिसफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	4.5 $\mu$ जी
9.	विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	36 मि.ग्रा.
10.	थियामाइन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	180 $\mu$ जी
11.	रिबोफ्लेविन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 $\mu$ जी
12.	नियासिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1125 $\mu$ जी
13.	पायरिडोक्सिन $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	202.50 $\mu$ जी
14.	फोलिक अम्ल, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu$ जी
15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.35 मि.ग्रा.
16.	विटामिन बी <sub>12</sub> , $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.675 $\mu$ जी
17.	कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि.ग्रा.
18.	विटामिन के, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 $\mu$ जी
19.	बायोटिन, $\mu$ जी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	6.75 $\mu$ जी
20.	विटामिन ई (ए-टोकोफिरोल मिश्रण के रूप में) आई.यू.प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.15 आई.यू.
21.	सोडियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि.ग्रा.
22.	पोटाशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	360 मि.ग्रा.
23.	कलोराइड, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	247.50 मि.ग्रा.
24.	केलिसियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	405 मि.ग्रा.
25.	फास्फोरस, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 मि.ग्रा.

1	2	3
26.	मैग्नीशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	27 मि.ग्रा.
27.	लोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
28.	आयोडीन, $\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22.50 $\mu\text{जी}$
29.	तांबा, $\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 $\mu\text{जी}$
30.	जिक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31.	मैंगनीज, $\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 $\mu\text{जी}$
32.	सेलेनियम, $\mu\text{जी}$ प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 $\mu\text{जी}$
33.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
34.	कोलीफोर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35.	वीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
36.	सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37.	ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
38.	स्ट्रेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह बायोरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्ब ऐको में जिव्हे फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीग्निलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फाइल से बनाया हो, इस प्रकार ऐक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

#### 2.1.10 : मक्खन, घी और दुध वसा

1. मक्खन (बटर) से अनन्यतः गाय और/या भैंस के दूध या इसके उत्पादों से मुख्य रूप से वाटर-इन-आयल के स्कंधन के रूप में व्युत्पन्न उत्पाद अभिग्रहित है। उत्पाद मिलाए गए सामान्य नमक और हानिरहित लैकिटक अम्ल के स्टार्टर कल्चर्स और/या सुवास वर्धक जीवाणु सहित या रहित हो सकता है। टेबुल मक्खन पास्टोरीकृत दूध और/या ऐसे अन्य दुध उत्पादों से अभिग्राहित किया जा सकता है जो जैविकीय सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त उष्ण उपचारित किए गए हैं। उत्पाद यांत्रिक वसा, वनस्पति तेल और वसा, खनिज तेल और मिलाए गए सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा तथा यह असुवास और विकृत गंधिता से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परन्तु जहां मक्खन इस बात के बारे में संकेत किए बिना कि वह टेबुल मक्खन है या देसी मक्खन है, बेचा जाता है या विक्रय के लिए प्रस्थापना की जाती है, तो टेबुल मक्खन के लिए विहित क्वालिटी के मानक लागू होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:-

उत्पाद	आद्रिता	दूध वसा	दुध ठोस में वसा नहीं	सामान्य नमक
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
टेबुल मक्खन	16.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	80.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	1.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
देसी कुकिंग मक्खन	-	76.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-	-

2. घी से, दूध से या दही से या देसी (कुकिंग) मक्खन से या ऐसी क्रीम से जिसमें कोई रंजक पदार्थ या परिरक्षी नहीं मिलाया जाये है, निकाली गई शुद्ध साफ की गई वसा अभिग्रहित है। नीचे की सारणी के संतंग 2 में विनिर्दिष्ट किसी राज्य या संघ राज्यक्षेत्र में

उत्पादित धी की क्वालिटी के मानक वे होंगे जो उक्त राज्य या संघ-राज्यक्षेत्र के सामने उक्त सारणी के तत्संबंधी स्तर 3, 4, 5 और 6 में विनिर्दिष्ट किया गया है :

## सारणी

क्र.सं.	राज्य/संघ राज्यक्षेत्र का नाम	400 सें. ग्रें. पर ब्यूटोरी रीपेक्ट्रो मीटर पठन	न्यूनतम ग्रॅइकर्ट मान	निम्नलिखित का प्रतिशत ओलिक अम्ल के रूप में सीमा)	आद्रता (अधिकतम सीमा)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	आध्र प्रदेश	40.0 से 43.0	24	3	0.5
2.	अंडमान निकोबार द्वीप समूह	41.0 से 44.0	24	3	0.5
3.	अरुणाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3	0.5
4.	असम	40.0 से 43.0	26	3	0.5
5.	बिहार	40.0 से 43.0	28	3	0.5
6.	चंडीगढ़	40.0 से 43.0	28	3	0.5
7.	छत्तीसगढ़	40.0 से 43.0	26	3	0.5
8.	दादरा और नागर हवेली	40.0 से 43.0	24	3	0.5
9.	दिल्ली	40.0 से 43.0	28	3	0.5
10.	गोवा	40.0 से 43.0	26	3	0.5
11.	दमन और दीव	40.0 से 43.5	24	3	0.5
12.	गुजरात : (क) कपास वाले क्षेत्रों से घिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.5	24	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3	0.5
13.	हरियाणा : (क) कपास वाले क्षेत्रों से घिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3	0.5
14.	हिमाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3	0.5
15.	जम्मू-कश्मीर	40.0 से 43.0	26	3	0.5
16.	झारखण्ड	40.0 से 43.0	28	3	0.5
17.	कर्नाटक :				
	(क) बेलगांव जिला से घिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	24	3	0.5
	(ख) बेलगांव जिला	40.0 से 44.0	26	3	0.5
18.	केरल	40.0 से 43.0	26	3	0.5
19.	लक्षद्वीप	40.0 से 43.0	26	3	0.5
20.	मध्य प्रदेश :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से घिन्न क्षेत्र	40.0 से 44.0	26	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3	0.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
21.	महाराष्ट्र :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.5 से 43.0	26	3	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.0 से 45.0	21	3	0.5
22.	मणिपुर	40.0 से 43.0	26	3	0.5
23.	मेघालय	40.0 से 43.0	26	23	0.5
24.	मिजोरम	40.0 से 43.0	26	3	0.5
25.	नागालैंड	40.0 से 43.0	26	3	0.5
26.	उड़ीसा	40.0 से 43.0	26	3	0.5
27.	पांडिचरी	40.0 से 44.0	26	3	0.5
28.	ਪंजाब	40.0 से 43.0	28	3	0.5
29.	राजस्थान :				
	(क) जोधपुर खंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3	0.5
	(ख) जोधपुर खंड	41.5 से 45.0	21	3	0.5
30.	तामिलनाडु	41.0 से 44.0	24	3	0.5
31.	त्रिपुरा	40.0 से 43.0	26	3	0.5
32.	उत्तर प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3	0.5
33.	उत्तराखण्ड	40.0 से 43.0	26	3	0.5
34.	पश्चिम बंगाल :				
	(क) विष्णुपुर उपखंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3	0.5
	(ख) विष्णुपुर उपखंड	41.5 से 45.0	21	3	0.5
35.	सिक्किम	40.0 से 43.0	28	3	0.5

(बौद्धोइन परीक्षण नकारात्मक होगा)

**स्पष्टीकरण :** कपास वाले क्षेत्र से राज्यों के वे क्षेत्र अभिप्रेत हैं जहाँ पशुओं को बिनौला व्यापक रूप से खिलाया जाता है और जो संबंधित राज्य सरकार द्वारा ऐसा क्षेत्र अधिसूचित किया गया है।

3. दुध वसा/बटर आयल और निर्जल दुध वसा/निर्जल बटर आयल से ऐसे वसायुक्त उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अनन्यतः दूध और या दूध से अधिप्राप्त उत्पादों से लगभग संपूर्ण जल और अवसीय पिंड हटा देने की प्रक्रिया के परिणामस्वरूप व्युत्पन्न किए जाते हैं। इसमें जायकेदार स्वचाल और मुवास होगा तथा दुर्मिथ और विकृतगमिता से मुक्त होगा। इसमें वनस्पति तेल/ वसा पशु के शरीर की वसा/खनिज तेल, मिलाया गया सुवास और दूध से विजातीय कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुकूल आहार सहयोग्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा -

अपेक्षा	दुर्घ वसा/बटर आयल	निर्जल दुर्घ वसा/निर्जल बटर आयल
(i) 40° से. ग्रे. पर ब्लूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	40.44	40.44
(ii) दुर्घ वसा एम/एम	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii) दुर्घ वसा एम/एम	99.6 प्रतिशत से अन्यून	99.8 प्रतिशत से अन्यून
(iv) राइकर्ट मान	24 से अन्यून	24 से अन्यून
(v) ओलियन अम्ल के रूप में एफ.एफ.ए.	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vi) पेरोवसाइड मान प्रति कि.ग्रा. वसा (आक्सीजन का मिलिडब्ल्यूट)	0.6 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vii) बोडोइन्स परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

### 2.1.11 चक्का और श्रीखंड

1. चक्का से सुगठित और एक समान गाढ़पन वाल ऐसा श्वेत से हल्के पीले रंग का अर्ध ठोस उत्पाद अभिप्रेत है जो गाय के दूध, भैंस के दूध, मक्खनिया दूध और पुनः संयोजित या मानकीकृत दूध से जिसका पाशचीकरण के समतुल्य न्यूनतम ताप उपचार हुआ हो लैकिट किण्वन द्वारा अभिप्राप्त योर्गर्ट से छैने का पानी निकालकर अभिप्राप्त किया गया है। यह स्वादिष्ट योर्गर्ट/दही जैसा सुरुचिपूर्ण होगा। इसमें दूध से धिन कोई बाह्य अवयव नहीं होगा। यह फफूटी से मुक्त होगा और वसा के किसी चिह्न या गल अवस्त्रवण या दोनों से मुक्त होगा। यह चिकना होगा और शुष्क प्रतीत नहीं होगा। इसमें बाह्य रंग और सुरुचिकारक नहीं होंगे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् -

अपेक्षाएं	चक्का	मक्खनिया दूध चक्का	पूर्ण दूध चक्का
1. भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 20	न्यूनतम 28
2. भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	न्यूनतम 33	अधिकतम 5	अधिकतम 38
3. भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 60	न्यूनतम 30
4. भार के आधार पर अनुमाय अम्लता (लैकिट अम्ल के रूप में) प्रतिशत	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5
5. भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	अधिकतम 3.5	अधिकतम 3.5	न्यूनतम 3.5

चक्का जब बिना किसी विनिर्देश के विक्रय किया जाता है तो वह चक्का के मानकों के अनुरूप होगा।

2. श्रीखंड से अभिप्रेत है ऐसा उत्पाद जो चक्का या मक्खनिया दूध चक्का, जिसमें दुर्घ तथा मिलाया गया हो से अभिप्राप्त किया गया हो। इसमें फल, गरी, चीनी, छोटी इलायची, केशर और अन्य मसाले होंगे। इसमें कोई अन्य रंजक और कृत्रिम सुरुचिकारक पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

अपेक्षाएं	श्रीखंड	पूर्ण क्रीम युक्त श्रीखंड
1. भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	58 से अन्यून	58 से अन्यून
2. भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	8.5 से अन्यून	10 से अन्यून
3. भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	9 से अन्यून	7 से अन्यून फल श्रीखंड के लिए 6.06 अन्यून
4. भार के आधार पर अनुमाय अम्लता (लैकिट अम्ल के रूप में) प्रतिशत	1.4 से अनधिक	1.4 से अन्यून
5. भार के आधार पर चीनी (सुकोज) (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	72.5 से अनधिक	72.5 से अनधिक
6. भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	0.9 से अनधिक	0.9 से अनधिक

फल श्रीखंड की दशा में, भार से आधार पर दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) 7.0 से अन्यून और भार के आधार पर दुग्ध प्रोटीन (शुष्क आधार पर) 0.9 से अन्यून

#### 2.1.12 : किणिवत दुग्ध उत्पाद

योगहर्ट से लैक्टोबेसिलस बुलगेरिक्स और स्ट्रैप्टोकोक्स थर्मोफिलस की क्रिया के माध्यम से लैक्टिक अम्ल किणवन द्वारा पाश्तेरीकृत या उबाले हुए दूध या साद्रित दूध, पाश्तेरीकृत मखनिया दूध और/या पाश्तेरीकृत क्रीम या इन दो या दो से अधिक उत्पादों के मिश्रण से प्राप्त स्कन्दित उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें बाईफिडोबैक्ट्रियम बायफिडस और लैक्टोबेसिलस एसिडीफिलस के संबर्धन भी अंतर्विष्ट हो सकते हैं और यदि वे मिलाए जाएं तो लेबल पर इस प्रभाव की घोषणा की जाएगी। अतिम उत्पाद में सुख्य जीवन व्यवहार्य और भरपूर मात्रा में होने चाहिए। इसमें दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, अकिणिवत बटर दूध, साद्रित छाल, दधिमण्ड चूर्ण, दधिमण्ड प्रोटीन, दधिमण्ड प्रोटीन सान्द्रता, जल में विलेय दुग्ध प्रोटीन, खाद्य दुग्ध सत्त्व और पाश्तेरीकृत उत्पादों से विनिर्मित कैसिनेट अंतर्विष्ट हो सकते हैं। मधुरित योगहर्ट की दशा में इसमें शर्करा, कार्ब सीरप या ग्लूकोज सीरप या फल योगहर्ट में फल हो सकते हैं। उत्पाद की सतह चिकनी होगी और छेने का पानी पृथक किए बिना गाढ़ापन होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, पार्श्वक वसा, खनिज तेल और दूध के विजातीय अन्य पदार्थों से मुक्त होगा। उत्पाद में इन विनियमों में जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट ख में विहित सुख्य जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा : -

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध अठोसीय वसा	दुग्ध प्रोटीन	शर्करा
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i) योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(ii) भागत: मखनिया योगहर्ट	0.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून और 3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(iii) मखनिया योगहर्ट	0.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(iv) मधुरित सुवासक योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	6.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) फल योगहर्ट	1.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.6 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.6 प्रतिशत एम/एम अन्यून

परन्तु अनुमाय (टिट्रेबल) अम्लता लैक्टिक अम्ल के रूप में 0.85 से कम और 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। प्रतिग्राम विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल जीवाणु गणनांक 10,00,000 से कम नहीं होगी। परन्तु यह और कि लेबल पर योगहर्ट का प्रकार स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा अन्यथा साधारण योगहर्ट के मानक लागू होंगे। योगहर्ट को 65 डिग्री सेन्टीग्रेड से अन्यून ताप पर किणवन के पश्चात् यदि उष्मा उपचारित किया गया हो तो उस पर 'थर्माइज्ड या तापीय उष्मा उपचारित योगहर्ट का लेबल लगाया जाएगा और वह विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया प्रतिग्राम संगणना की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर उपर्युक्त पैरामीटरों के अनुरूप होगा।

#### 2.1.13 : छेने के पानी के उत्पाद

1. छेने के पानी का चूर्ण (वे पाउडर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो मधुरित छेने के पानी या अम्लीय छेने के पानी, जिसमें से दुग्ध वसा का अधिकांश भाग निकाल लिया गया है, को स्पे या रोलर द्वारा सुखाकर अभिप्राप्त किया गया है। मधुरित छेने के पानी से चीज, केसीन, या इसी प्रकार के उत्पाद मुख्य रूप से अपार्श्वक रिनेट प्रकार के इंजाइम्स से दूध, क्रीम, मखनिया दूध या बटर दूध के स्कंधन के पश्चात् दही से अलग किया गया द्रव अभिप्रेत है।

अम्लीय छेने के पानी मुख्य रूप से खाद्य अम्लीय केसीन, छेना, पनीर, या ताजा चीज के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले अम्लों के प्रकार के अम्ल से दूध, क्रीम, मखनिया दूध या बटर दूध का स्कंधन करने के पश्चात् अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास सहित एक जैसा रंग होगा और असुवासक और विकृत गर्धता से मुक्त होगा। इनमें इन विनियमों के

जिसके अंतर्गत परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

अपेक्षा	छेने के पानी का चूर्ण	अम्लीय छेने के पानी का चूर्ण
(1)	(2)	(3)
(i) आर्द्रता	5.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	4.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii) दुध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(iii) दुध प्रोटीन (एन ग 6.38), शुष्क भार के आधार पर	10.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	7.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) कुल भ्रम्म	9.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	15.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(v) पीएच (10.0 प्रतिशत विलयन में)	5.1 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	5.1 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(vi) निर्जल लेक्टोज मानों के रूप में लेक्टोज	61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

टिप्पणि: (i) यद्यपि चूर्णों में निर्जल लेक्टोज और लेक्टोज मोनोहाइड्रेट्स दोनों ही अंतर्विष्ट हो सकेंगे, लेक्टोज अंश को निर्जल लेक्टोज के रूप में अभिव्यक्ति किया गया है।

(ii) निर्जल लेक्टोस का 95 भाग लेक्टोज मानोहाइड्रेट्स का 100 भाग निर्जल लेक्टोस का 95 भाग में होगा।

#### 2.1.14 : खाद्य केसीन उत्पाद

1. खाद्य केसीन उत्पाद से मखनिया दूध के स्कंध को अलग करके, क्षालन और शुष्कन द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

2. खाद्य अम्लीय केसीन मखनिया दूध के अम्लीय अवक्षेपित स्कंध को अलग करके, क्षालन और शुष्कन द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

3. खाद्य अपशु रिनेट केसीन से मखनिया दूध, जिसे अपशु रिनेट या अन्य स्कंधन इंजाइम्स द्वारा स्कंधित किया गया है, से छेने का पानी अलग करने के पश्चात् शेष बचे स्कंध को क्षालित और शुष्कित करने के पश्चात् अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

4. खाद्य केसीन से अच्छी त्रैणी खाद्य केसीन या ताजा केसीन दही के साथ शमनकारी कर्मकारों की किया और जिसे समुचित ताप अधिक्रियित किया गया है, द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसे धनायनाम और प्रयुक्त शुष्कन प्रक्रिया (स्रे या रोलर शुष्कित) से विशेषित किया जाएगा।

उत्पाद सफेद से पीले क्रीम रंग के या हल्का हरा रंग लिए हुए होंगे और पिण्डकों तथा किसी अजायकेदार विजातीय सुवास से मुक्त होंगे। इस में इन विनियमों जिसके अंतर्गत परिशिष्ट के भी है में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

अपेक्षाएं	अपशु रिनेट केसीन	एसिड केसीन	केसीनेट
1	2	3	4
(i) आर्द्रता	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii) दुध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(iii) दुध प्रोटीन (एन ग 6.38), शुष्क भार के आधार पर	84.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	90.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	88.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) प्रोटीन में केसीन	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

1	2	3	4
(v) एकस जिसके अंतर्गत 7.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून पी.ओ.5,		2.5 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं -	
(vi) लेक्टरोज	1.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	1.0 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं 1.0 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं	
(vii) 0.1 एनएनएओएच/ ग्राम अम्ल से मुक्त	-	1.27 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं -	
(viii) 10 प्रतिशत बिलियन में पीएच मान	-	-	8.0 प्रतिशत एम/एम से अधिक नहीं

## 2.2 : वसा, तेल और वसा मिश्रण

### 2.2.1 तेल :

1. नारियल कां तेल (कोकोनट आयल) से कोकोस घूसिफेरा नट्स की गिरी से प्राप्त खोपरा से निष्ठीड़ित तेल अधिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्य, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक तथा सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् -

40° सें. पर ब्लूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 34.0 से 35.5

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.481 - 1.491
साबुनीकरण मान	250 से अन्यून
आयोडीन मान	7.5 से 10
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियम और परिशिष्ट अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2. बिनौले का तेल से स्वच्छ, अच्छे और छिलका उतारे गए बिनौले (जीनस ग्रोसीपियम) से निष्ठीड़ित तेल अधिप्रेत है। यह परिष्कृत होगा। यह साफ होगा, दुर्गम्य, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और अरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्लूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 55.6 से 60.2

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4630 - 1.4660
साबुनीकरण मान	190 से 198 तक होगा
आयोडीन मान	98 से 112 तक होगा
साबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा

फिल्टरित नमूने को 30° सें. पर 24 घंटे रखने के पश्चात् उसमें अविलता नहीं होगी।

बैलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक 19.0° सें. -21° सें. अम्ल पद्धति)

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1(16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

3. मूँगफली का तेल (ग्राउन्ड आयल) से स्वच्छ और अच्छे मूँगफली (आर्चिस हाइपोगोज) से निष्पीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्भ, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्लूटिरो रिफेक्टोमीटर पठन 54.0 से 57.1 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4620 - 1.4640
साबुनीकरण मान	188 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	85 से 99 तक होगा
साबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्त्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
बैलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	39° सें. - 41° सें. तक होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1(16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

4. तिली का तेल (लाइनसीड आयल) से तिली के स्वच्छ और ठोस बीजों (लाइनम यूसीटेटीयसिमम) से निष्पीड़न पद्धति द्वारा प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्भ, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्लूटिरो रिफेक्टोमीटर पठन 69.5 से 74.3 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4720 - 1.4750
साबुनीकरण मान	188 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	170 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्त्व	4.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट सहित में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रश्नाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

5. महुआ का तेल से मधुक (बासिया लाटिफोलिया या बी. लांगिफोलिया या दोनों का मिश्रण) स्वच्छ और अच्छे बीजों या दृढ़ फलों से निष्पीड़ित तेल अभिष्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह परिष्कृत और निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 49.5 से 52.7 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक 1.4590 – 1.4611

साबुनीकरण मान 187 से 196 तक होगा

आयोडीन मान 58 से 70 तक

असाबुनीकरणीय पदार्थ 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगा

अम्ल तत्व 0.50 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण/ऋणात्मक

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रश्नाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

6. लोरिया का तेल (रेपसीड आयल) या सरसों का तेल (मस्टर्ड आयल) से ब्रेसिका की कम्प्स्ट्रीज जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे सरसों के बीज से निष्पीड़ित तेल अभिष्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 58.0 से 60.5 तक

साबुनीकरण मान 168 से 177 तक

आयोडीन मान 96 से 112 तक पोलिब्रोमाइड परीक्षण ऋणात्मक होगा।

असाबुनीकरणीय पदार्थ भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

अम्ल तत्व 6.0 से अधिक नहीं होगा

बैलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति) 23° सें. – 27.5° सें. तक होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक।

हाइड्रोसिसानिक अम्ल के लिए परीक्षण (आर्जीमोन तेल) ऋणात्मक।

इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

7. तोरिया अथवा सरसों के तेल - लो इरसिस एसिड से ब्रेसिका की क्रेस्ट्रीज़, जुन्सिया अथवा नेपस किस्यों के लो इरसिस तेल वाले स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पांडन अथवा विलायक निष्कर्षण के तरीके से प्राप्त किया गया तेल अधिकृत है यह स्वच्छ होगा, दुर्गम्भि, निलम्बित अथवा अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा और इसमें 2 प्रतिशत से अधिक इरसिस एसिड (कुल वसीय अम्लों की प्रतिशतता के रूप में) नहीं होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.6 से 61.7 तक
40° सें. पर अपवर्तनांक	1.465 से 1.467
आयोडीन मान (विज पद्धति)	105 से 126
साबुनीकरण मान	182.193
असाबुनीकरणीय पदार्थ	20 ग्राम/किलोग्राम से अनधिक
अम्ल तत्व	0.6 से अनधिक
बेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	19° सें. से अनधिक
आर्गमौन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक।
हाइड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण (फेरिक क्लोरोइड परीक्षण)	परीक्षण में खरा उतरेगा।
आर्जीमौन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

इसके अतिरिक्त; विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त तोरिया का तेल मानव उपभोग के लिए तभी प्रदाय किया जाएगा जब इसे परिष्कृत कर दिया गया हो और यह विनियम 2.2.1(16) के अधीन मानकों के अनुरूप हो सिवाय इसका अम्ल मान 0.6 से अधिक नहीं होगा। इसके अलावा इसका फ्लैश पॉइंट (पेंसकी मार्टन बंद पद्धति) 250° से. से कम नहीं होगा तथा इस प्रकार शोधित तेल में हेल्सेन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

परन्तु, यह और कि इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुसूत खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त,

8. जैतून का तेल (ओलिव आयल) से जैतून के येङ् (ओलिया यूरोपिया सटिवा होफ्म एट लिंक) के फल से निष्पांडित तेल अधिकृत है। यह तीन प्रकार का होगा :-

(i) प्राकृत (वर्जिन) जैतून का तेल से ऐसा तेल अधिकृत है जो जैतून के येङ् के फल से यांत्रिक या अन्य भौतिक साधनों द्वारा ऐसी दशाओं, विशेषकर उच्चीय, के अधीन प्राप्त किया गया है जिनमें तेल में परिवर्तन नहीं किया जाता है। वर्जिन तेल ऐसा तेल है जो परिष्कृत किए जाना अपनी प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए उपयुक्त है। यह स्वच्छ, पीले-हरे रंग में, विशिष्ट गंद और स्वाद युक्त तथा ऐसे गंद या स्वाद से मुक्त होगा जो तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को झंगित करते हैं। यह दुर्गम, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

(ii) परिष्कृत जैतून का तेल से विजिन जैतून से ऐसी परिष्करण पद्धति से प्राप्त तेल अधिकृत है जिससे इसकी आरंभिक लिलसरीनिक संरचना में परिवर्तन नहीं होता है तथा इसके अम्ल अंश और/या आरोगेलेटिक विशेषताएं इसे प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए अनुपयुक्त बना देती हैं। यह स्वच्छ, तलछट्टों से रहित, निर्मल, पीले रंग में, विशिष्ट गंद या स्वाद रहित और तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को झंगित करने वाली गंद या स्वाद से मुक्त होगा। यह दुर्गम, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आवाहित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 की मद 16 के अधीन अधिकृत मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हेल्सेन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

(iii) परिष्कृत जैतून फलमेष तेल (रिफाइंड ऑलिव-पोमेस आयल) से “जैतून-फलमेष” से विलायक साधनों द्वारा निष्कर्षण से प्राप्त और ऐसी परिष्करण पद्धतियों द्वारा खाने योग्य बनाया गया तेल अधिकृत है जिससे इसकी आरोग्यिक गिलसरीनिक संरचना में परिवर्तन नहीं होता है। यह स्वच्छ, निर्मल, तलछटों से रहित, पीले से पीले-भूरे रंग में, विशिष्ट गंध या स्वाद रहित और तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को झँगिट करने वाली गंद या स्वाद से मुक्त होगा। यह दुर्गम्भि, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट ‘क’ सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

पैरामीटर	विर्जिन जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून फलमेष तेल
40° से. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या	51.0-55.6	51.0 - 55.6	51.6 - 55.9
40° से. पर अपर्वर्तनांक साबुनीकरण मान (मि. ग्रा. के ओएच/ग्रा. तेल)	1.4600 - 1.4630 184 ± 196	1.4600 - 1.4630 186 - 196	1.4604 - 1.4632 182 - 193
आयोडीन नमग (विज)	75 - 94	75 - 94	72 - 92
असाबुनीकरणीय पदार्थ (हल्के पेट्रोलियम का प्रयोग करके)	15 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं	15 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं	30 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं	5.0 से अधिक नहीं	0.5 से अधिक नहीं
परीक्षण ब्लेंसियर	17 से अधिक नहीं	17 से अधिक नहीं	लागू नहीं
अर्ध-शोषक तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
बिनौला तेल	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
टी-सीड तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
सीसम के बीज के तेल का परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
आर्जीमोन तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

9. अहिपुष्य के बीज का तेल (पॉपी सीड आयल) से अहिपुष्य (पापावरसोमी फेरम) के बीजों से निष्प्रीड़ित तेल अधिकृत है। यह साफ होगा, दुर्गम्भि, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या, खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° से. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 60.0 से 64.0 तक

या

40° से.ग्रे. पर अपर्वर्तनांक	1.4659 - 1.4685
साबुनीकरण मान	186 से 194 तक होगा
आयोडीन मान	133 से 143 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयतित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

10. बरे का तेल (सनफ्लावर सीड आयल) से कार्थमस टिक्टोरियस के बीजों से निष्पीड़ित तेल अभिष्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्य, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 62.4 से 64.7 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4674 - 1.4689
साबुनीकरण मान	186 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	135 से 148 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
बैलियर परीक्षण (अवलता-ताप ऐसीटिक अम्ल पद्धति)	16° सें. से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयतित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

10.1 कुसुम का तेल और कुसुम का तेल (उच्च तैल) (सैफलोवरसीड आयल और सैफलोवर सीड आयल हाई ओलीइक) से कारभामस टिक्टोरियस एल- के बीजों से निष्पीड़ित तेल अभिष्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्य, निलम्बित या विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल वसीय अम्ल के रूप में ओलीइक अम्ल 70 प्रतिशत से कम नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

पैरामीटर	उच्च ओलीइक अम्ल सैफलोवरसीड तेल	सैफलोवरसीड तेल
40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0 - 57.1	61.7 - 66.4
या		
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.460 - 1.464	1.467 - 1.470
आयोडीमान (किस पद्धति)	80 - 100	136 - 148
साबुनीकरण मान	186 - 194	186 - 198
असाबुनीकरणीय पदार्थ	10 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा ।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा ।
अम्ल तत्व	4.0 ग्रा./कि.ग्रा./के-ओ-ए-ग्रा. तेल से अधिक नहीं होगा ।	4.0 ग्रा./कि.ग्रा./के-ओ-ए-ग्रा. से अधिक नहीं होगा ।
बैलियर परीक्षण (आविलता तापमान ऐसेटिक अम्ल पद्धति)	16° सें. से अधिक नहीं होगा	16° सें. से अधिक नहीं होगा
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

11. तारामीरा तेल से तारामीरा (इसका स्टीवा) के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्बाध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 60.0 तक
---	-----------------

या

40° सें.प्रे. पर अपर्वतनांक	1.4646 – 1.4659
-----------------------------	-----------------

साबुनीकरण मान	174 से 177 तक होगा
---------------	--------------------

आयोडीन मान	99 से 105 तक
------------	--------------

असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
---------------------	-------------------------------

अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
-----------	-----------------------

आजीवोन तेल के लिए परीक्षण छवणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

12. तिल का तेल (जिंजली या सीसेम आयल) से काले, भूरे, सफेद या मिश्रित तिल (सीसेमम इंडिकम) के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्बाध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 61.0 तक
---	-----------------

या

40° सें.प्रे. पर अपर्वतनांक	1.4646 – 1.4665
-----------------------------	-----------------

साबुनीकरण मान	188 से 193 तक होगा
---------------	--------------------

आयोडीन मान	103 से 120 तक
------------	---------------

असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
---------------------	-------------------------------

अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
-----------	-----------------------

बैलियर परीक्षण (अवस्था-ताप एसीटिक अंस्ल पद्धति)	22° सें. से अधिक नहीं होगा
---	----------------------------

परंतु त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाए सफेद तिल के बीज निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :

40° सं. पर ब्लूटिरो रिफेक्टोमीटर पठन 60.5 से 65.4 तक

या

40° सं.ग्र. पर अपर्वतनांक 1.4662 - 1.4694

साबुनीकरण मान 185 से 190 तक होगा

आयोडीन मान 115 से 120 तक

अम्ल तत्व 6.0 से अधिक नहीं होगा

असाबुनीकरणीय पदार्थ 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक  
अम्ल पद्धति) 22° सं. से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुशास्त साद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैवसन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

13. सर्जिया का तेल (नाइजर सीड आयल) से ग्यूजोटिका एबेसिनिका के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीड़ित तेल अधिग्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्य, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्तकृत जल, रंजक और सुरक्षिकारक पदार्थों या खनिज या अन्य तेल से मुक्त होगा। यह निनलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सं. पर ब्लूटिरो रिफेक्टोमीटर पठन 61.0 से 65.0 तक

या

40° सं.ग्र. पर अपर्वतनांक 1.4665 - 1.4691

साबुनीकरण मान 188 से 193 तक होगा

आयोडीन मान 110 से 135 तक

असाबुनीकरणीय पदार्थ 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

अम्ल तत्व 6.0 से अधिक नहीं होगा

वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक

अम्ल पद्धति)

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुशास्त साद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैवसन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

14. सोयाबीन का तेल से स्वच्छ और अच्छे सोयाबीन (सोजा मैक्स) से निष्पीड़ित तेल अधिग्रेत है। जिसमें से स्वाभाविक रूप से मौजूद रात को जलीकरण और यांत्रिक या शारीरिक पृथक्तकरण द्वारा अलग कर दिया गया हो। यह साफ होगा, दुर्गम्य, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्तकृत जल, रंजक और सुरक्षिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निनलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 58.0 से 68.0 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4649 – 1.4710
साकुनीकरण मान	189 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	120 से 141 तक
असाकुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	2.50 से अधिक नहीं होगा
फास्फोरस	0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

15. मक्का का तेल मेज (कार्न) आयल से जिया भेजलिन फैम ग्रैमिनी के स्वच्छ और अच्छे बाज के दाने से निष्पाड़ित और परिष्कृत तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्बंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्ताकृत जल, रंजक और सुखिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 56.7 से 62.5 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4637 – 1.4675
साकुनीकरण मान	187 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	103 से 128 तक
असाकुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

16. परिष्कृत वनस्पति तेल (रिफाइंड चेजिटेबल आइल) से कोई ऐसा वनस्पति तेल अभिप्रेत है, जो ऐसी सामग्री के निष्पाड़िन द्वारा या विलायक निष्कर्षण द्वारा अभिप्राप्त किया गया हो जिसमें वनस्पति तेल और जिसका या तो क्षार से और/या औतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विविध परिष्करणों द्वारा विअम्लीकरण किया जाता है और तत्पश्चात् जिसको अवश्येक घिट्टी और/या कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाष से निर्गम्भीकरण किया गया है। किसी अन्य गत्तायानिक कारक का प्रयोग नहीं किया जाएगा। उस वनस्पति तेल का नाम जिससे परिष्कृत तेल का विनिर्माण किया गया है, आधान के लोबल पर स्पष्टतः विनिर्दिष्ट किया जाएगा। नीचे वर्णित मानकों के अतिरिक्त, जिनके अनुसार, परिष्कृत वनस्पति तेल होंगे, विनिर्दिष्ट खाद्य तेलों के लिए इन नियमों में विहित मानक भी लागू होंगे, किंतु मुक्तवसा अम्ल तत्व को छोड़कर जो 0.5 से अधिक नहीं होंगे। आर्द्धता भार में 0.

10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

1. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित वनस्पति तेलों से प्राप्त किया जाएगा :

- (i) नारियल तेल
- (ii) बिनौले का तेल
- (iii) भूंगफली का तेल
- (iv) सर्जिया का तेल
- (v) सैफलोवर का तेल
- (vi) सीसम का तेल
- (vii) सोयाबीन का तेल
- (viii) सूरजमुखी का तेल
- (ix) सरसों / तोरिया का तेल
- (x) तिली का तेल
- (xi) महुआ का तेल
- (xii) जैतून का तेल
- (xiii) अहिपुष्प के बीज का तेल
- (xiv) तारगीरा तेल
- (xv) मक्का का तेल
- (xvi) तरबूज के बीज का तेल
- (xvii) ताढ़ का तेल
- (xviii) पामोलीन
- (xix) ताढ़ की गिरी का तेल
- (xx) चावल चोकर तेल
- (xxi) सालसोड वसा
- (xxii) आम की गिरी की वसा
- (xxiii) कोकम वसा
- (xxiv) धूपा वसा
- (xxv) फुलवारा वसा

2. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

तेल साफ होगा और दुर्गंध, अपमिश्रक, तलछटों, निलवित और अन्य विज्ञातीय पदार्थ, पृथक्तरकृत जल, मिलाए गए रंजकों और सुखिचिकारक पदार्थों तथा खनिज तेल से मुक्त होगा।

3. तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

17. बादाम का तेल (आलमण्ड आयल) से ताप का उपयोग किए बिना घूनस अभिन्डलस बाटाच, बार, झुलिसस कोचने (भीठा बादाम) के या घूनस अभिन्डलस बाटाच बार, अमरा फोके (तीक्ष्ण बादाम) के बीज से निष्पीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलवित या अन्य विज्ञातीय पदार्थ, पृथक्तरकृत जल, रंजक और सुखिचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° से. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 54 से 57 तक

या

40° से.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4620 - 1.4639
साबुनीकरण मान	186 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	90 से 109 तक
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियन परीक्षण (अवलता-तप एसीटिक अम्ल पद्धति)	60° से.ग्रे. से अधिक नहीं होगा

आजीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

18. तरबूज के बीज का तेल (वाटरमेलन सीड आयल) से तरबूज के फल (साईर्टलस बलगरिस स्कार्ड) (परिवार कुकुरविटोसिया) से स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गम्भ, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

आद्रेता तथा बाष्पशील पदार्थ	0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
40° से. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 61.7 तक

या

40° से.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4630 - 1.4670
साबुनीकरण मान	190 से 198 तक होगा
आयोडीन मान	115. से 125 तक
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

आजीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

19. ताड़ का तेल - ताड़ के तेल से ताड़ के पेंड (इलेस गुनिनेसिस) के फल के गूदे से निष्पीड़िन या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गम्भ, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्तकृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

50° से. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.5 - 44.0
या	
40° से.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4491 - 1.4552
गलनांक (केपिलरी स्लिप पद्धति)	37° से. से अधिक नहीं होगा
आयोडीन मान (विज पद्धति)	45 - 56
साबुनीकरण मान	195 - 205
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	10.0 से अधिक नहीं होगा

निष्ठीड़न की पद्धति से प्राप्त किया गया देश में उत्पादित अपरिष्कृत ताढ़ का तेल ऐसे रूप में मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जा सकता है परंतु उसका अम्लमान 6.0 से अधिक नहीं होगा। किंतु देश में आयात किया गया या विलायक निष्कर्षण द्वारा उत्पादित ताढ़ के तेल को मानव उपयोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और यह विनियम 2.2.1 (16) में अधिकारित मानकों के अनुसार होगा। इसके अतिरिक्त इसका स्फुरण (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

आजीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

20. पामोलिन - पामोलिन से ऐसा द्रव्य प्रभाजन अभिप्रेत है जो ताढ़-तेल के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फलों के गूदे से प्राप्त ताढ़ के तेल के प्रभाजन से निष्ठीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है। यह स्वच्छ होगा, निलंबित या अन्य विज्ञातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल में मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	43.7 - 52.5
---	-------------

या

40° सें.ग्र. पर अपर्वतनांक	1.4550 - 1.4610
आयोडीन मान (विज पद्धति)	54 - 62
साबुनीकरण मान	195 - 205
क्लाउड प्वाइंट	18° सें. से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

इसके अतिरिक्त, यदि पामोलिन विलायक निष्कर्षित ताढ़ के तेल से प्राप्त किया जाता है, तो यह मानव उपयोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरण (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

21. ताढ़ की गिरी का तेल से तेल के ठोस ताढ़ की गिरी या ताढ़ तेल के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फलों से प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्बंध, निलंबित या अन्य विज्ञातीय पदार्थों, पृथक्तकृत जल, रंजकों और सुरुचिकारकों पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.3 - 39.5
---	-------------

या

40° सें.ग्र. पर अपर्वतनांक	1.4490 - 1.4520
आयोडीन मान (विज पद्धति)	10 - 23
साबुनीकरण मान	237 - 255
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो इसका मानव उपयोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्करण किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरण (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 2500 सें. से कम नहीं होगा।

आजीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

22. सूरजमुखी के बीज के तेल से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या हेलिएन्थस एनस लिन (फेमली : कम्पोजिट) के बीजों या केक से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अधिष्ठेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्बध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्तकृत जल, रंजकों और सुरुचिकारकों पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :

40° सं. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	57.1 - 65.0
या	
40° सं.ग्र. पर अपर्वतनांक	1.4640 - 1.4691
आयोडीन मान (विज पद्धति)	100 - 145
साबुनीकरण मान	188 - 194
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो यह मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद) पद्धति 2500 सं. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

22.01 सूरजमुखी के बीज का तेल और सूरजमुखी के बीज का तेल (उच्च ओलियक अम्ल) से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या उच्च ओलियक अम्ल तेल युक्त हेलिएन्थस एनस लिन के सूरजमुखी के बीजों के निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया तेल अधिष्ठेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, रंजकों या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल वसीय अम्ल की प्रतिशतता के रूप में ओलीइक अम्ल 75 प्रतिशत से कम ओलियन अम्ल नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

पैरामीटर	उच्च ओलियक अम्ल युक्त सूरजमुखी के बीज का तेल	सूरजमुखी के बीज का तेल
ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या	61.7 - 68.0 (250 सं. पर)	52.5 - 63.2 40° सं. पर
अपर्वतनांक	1.467, 1.471 (250 सं. पर)	1.461 - 1.468 40° सं. पर
आयोडीन मान (विज पद्धति)	78 - 90	118 - 141
साबुनीकरण मान	182 - 194	188 - 194
असाबुनीकरणीय पदार्थ	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
अम्ल तत्व	4.0 मि.ग्रा./के-ओ-ए-ग्रा. तेल से अधिक नहीं होना।	4.0 कि.ग्रा./के-ओ-ए-ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सेन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

23. चावल चोकर तेल से ऐसे चावल के, जो ओराइजा सैटाइवा लिन धान से प्राप्त किया गया है, प्रूणपोष की चारों ओर की परत से प्राप्त तेल अधिकृत है। फाम ग्रेमिनो, जिसे धान प्रेषण की प्रक्रिया के दौरान हटा दिया जाता है और जो साधारणतया चावल के चोकर के रूप में जाना जाता है।

परिष्कृत चावल तेल विलायक निष्कर्षित तेल पद्धति से प्राप्त किया जाएगा, क्षार से निप्रभावित किया जाएगा, विरंजन मिट्टी या अभिक्रियित कार्बन या दानों से विरजित किया जाएगा और भाष्प से निर्गाधित किया जाएगा। विकल्पतः निरअम्लीकरण, विरंजन और निर्गाधकरण भौतिक साधनों से किया जा सकता है।

तेल स्वच्छ होगा, दुर्गंधि, अपमिश्रणों, तलछटों, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्करूत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। तेल की स्थिति का निर्णय निष्पद्धित नमूने को 24 घंटे के लिए 3550 सें. पर रखने के पश्चात् अविलता की अनुपस्थिति द्वारा किया जाएगा। चावल चोकर तेल का विक्रय मानव उपभोग के लिए केवल परिष्करण के पश्चात् किया जाएगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आईटी और वाष्पशील पदार्थ भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4600 - 1.4700
-----------------------------	-----------------

या

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0 - 66.4
---	-------------

साबुनीकरण मान	180 - 195
---------------	-----------

आयोडीनमान (विज पद्धति)	90 - 105
------------------------	----------

अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा।
-----------	-------------------------

असाबुनीकरणीय पदार्थ, भारनुसार प्रतिशत	
---------------------------------------	--

- रसायनिक परिष्करण के लिए 3.5 से अधिक नहीं होगा।

- भौतिक परिष्करण के लिए 4.5 से अधिक नहीं होगा।

- ओरिजनल कार्टन 1.0 से कम नहीं।

स्फुरांक (पेंस की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा।
---	----------------------------

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भार में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

24. समिक्षित खाद्य बनस्पति तेल से ऐसे किन्हों दो खाद्य बनस्पति तेलों का अधिमिश्रण अधिकृत है जहां अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए किसी खाद्य बनस्पति तेल का भार के अनुसार अनुपात 20 प्रतिशत से कम न हो। समिक्षण में प्रत्येक तेल इन नियमों द्वारा विहित अपने-अपने मानकों के अनुरूप होगा। समिक्षण साफ होगा और विहित गणिता, निलंबित या अविलेय पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्करूत जल, मिलाए गए रंजक पदार्थ, सुरुचिकारक तत्व, खनिज तेल, किसी वन्य पशु या अखाद्य तेल या वसा, अर्जिमोन तेल, हाइड्रोसाइनिक अम्ल, एंड तेल और ट्राइकेटिक फास्फेट से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा। अर्थात् :-

(क) आईटी और वाष्पशील पदार्थ - भार के अनुसार 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ख) अम्ल क्षारता :

तेल की प्रकृति	अम्ल मान
(1) सम्पिश्रण में दोनों कच्चे खाद्य वनस्पति तेल	6.0 से अधिक नहीं
(2) सम्पिश्रण में एक कच्चा खाद्य वनस्पति तेल और एक परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल	5.0 से अधिक नहीं
(3) सम्पिश्रण में दोनों परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल	0.5 से अधिक नहीं
(4) असाबुनीकरणीय पदार्थ -  (क) ग्रेस ब्रान तेल के साथ सम्पिश्रित	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ख) अन्य खाद्य वनस्पति तेलों के साथ सम्पिश्रित	भार के अनुसार 1.50 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(5) स्फुरण (पेंस की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा।

आजीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आवाहित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2.2.2 अंतः एस्टरित वनस्पति वसा से ऐसा कोई खाद्य पदार्थ अधिप्रेत है जो इस प्रकार अभिक्रियित किया गया है जिससे कि लिलसराइड तत्वों में वसीय अम्ल स्थितियों को पुनः व्यवस्थित किया जा सके और इस प्रकार भौतिक गुणों में कोई परिवर्तन जैसे गलनांक बिंदु श्यानता, आपेक्षिक घनत्व तथाएसे ही और आवश्यक रूप से उदासीन खाद्य तेल या वसा एकल या मिश्रित रूप में की अंतःएस्टरण प्रक्रिया द्वारा अपने वसीय अम्लों के संगठन में बहुत कम परिवर्तन सहित, जो साधारणतया क्षारीय उप्रेरकों के उपांग सोडियम या पोटाशियम धातुओं या निर्जल चूर्णों या निर्जल लिलसरोल माध्यम के रूप में उनके एथावमाइडो या हाइड्राक्साइडों द्वारा सदृष्टांत प्रतिपादित क्षारीय उप्रेरकों के उपांग से होते हैं और उसके पश्चात् ऐसे पश्च प्रक्रिया प्रक्रमों जैसे क्षोबन विरंजन और गहरण जिनमें से अंतिम का लोप किया जा सकता है यदि खाद्य वसा उत्पादों में और प्रसंस्करण के लिए अंतःएस्टरित वसा को कच्ची सामग्री के भाग के रूप में सम्मिलित किया जाता है।

अंतःएस्टरित वसा साफ होगी, साबुन, वासक पदार्थों, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्तकृत जल और छानिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

(i) इसमें हानिकारक रंजक, सुरुचिकारक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;

(ii) अंतःएस्टरित वसा में कोई भी रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक सरकार इसके लिए प्राधिकृत करे किंतु किसी भी दशा में घी के रंग के समान कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा;

(iii) यदि किसी सुरुचिकारक का उपयोग किया जाता है तो यह घी की सुरुचि से भिन्न अनुज्ञेय सुरुचिकारकों की सूची के अनुसार होगा और ऐसी मात्रा में होगा जो सरकार द्वारा विहित की जाए;

परंतु सशस्त्र बलों के अनन्यतः उपयोग के लिए अधिप्रेत अंतःएस्टरित वसा में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अधिक की सीमा तक डाइएसीटिल मिलाया जा सकेगा;

(iv) इसमें 0.25 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी;

(v) गलनांक, जैसे कि कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 31° सें. 41° सें. तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा;

(vi) 40° सें. पर ब्लूटरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 48 से कम नहीं होगा या 40° सें. पर ब्लूरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 1.4580 से कम नहीं होगा;

(vii) इसमें 2.0 प्रतिशत से अधिक असाबुनीकरणीय पदार्थ नहीं होगा;

(viii) इसमें मुक्तवसा अम्ल (ऑलिक अम्ल के रूप में संगणित) 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा;

(ix) उत्पाद गलने पर देखने में साफ होगा और उसमें वासीपन या विकृत गंधता रही होगी और स्वाद और गंध रुचिकर होगा;

(x) इसमें अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल भार में 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा किंतु इतना पर्याप्त होगा कि जब इसमें 20:80 के अनुपात में, परिष्कृत मूँगफली के तेल में मिलाया जाए तो वह बुडाइन परीक्षण द्वारा उत्पारित रंग लोबी बाण्ड स्केल पर 1 सेंटीमीटर शेल में 2.0 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा;

(xi) इसमें पैक करने के समय सिंथेटिक विटामिन 'ए' प्रति ग्राम कम से कम 25 आईयू और जब उसका एंटीमीटर ट्राईक्लोरोइड (कार प्राइस) अभिकरक (भारतीय मानक 5886.1970 के अनुसार) द्वारा परीक्षण किया जाए तब वह विटामिन 'ए' के लिए सकारात्मक परीक्षण प्रदर्शित करेगा थ

(xii) परिशिष्ट सहित इन विनियमों द्वारा अनुज्ञात से भिन्न कोई प्रति आवसीकारक, सिनरजिस्ट, पायसीकारक या कोई अन्य पदार्थ सरकार की पूर्व स्वीकृति से ही मिलाया जाएगा अन्यथा नहीं।

आर्जीयोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयोजित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारिय भारत में विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकारिय भारत में अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

### 2.2.3 अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल

1. अंशतः हाइड्रोजनकीकृत और शीतत्रृत्वित सोयाबीन तेल से गोंदरहित, अम्लरहित, विर्जित और शीतत्रृत्वित सोयाबीन तेल के भंड (मूँग या बूंश) हाइड्रोजनीकृत द्वारा अभिग्राह निर्गन्धीकृत उत्पाद अधिग्रेत है। तेल खाद्य श्रेणी योज्य के साथ या इसके बिना जल द्वारा गोंदरहित, या तो क्षार के साथ उदासीनीकरण द्वारा या वाष्प आसवन (भौतिक परिष्करण) द्वारा या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए, विविध परिष्करण द्वारा अम्लरहित, विरंजक भूमि और/या कार्बन से विरंजित निकिल उत्प्रेरक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत, खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए या इसके प्रयोग के बिना शीतत्रृत्वित, समुचित फिल्टर प्रेस में फिल्टर किया हुआ और वाष्प से निर्गन्धीकृत होगा।

उत्पाद संफ़ होगा और विकृत गंधता, निलंबित या किसी अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, मिलाए गए रबन या सुरक्षिकारक तत्व, एंड तेल, खनिज तेल, अन्य वनस्पति और पशु वसा से मुक्त होगा।

इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

आर्द्रता

भार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं

अपवर्तनांक या

1.4630 - 1.4690

40° सें. पर ब्लूटिरे रिंग्वटोमीटर पठन

55.6 से 64.8

साबुनीकरण मान

189 - 195

आयोडीन मान (विज पद्धति)

107 - 120

अम्ल मान

0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं

असादुनीकरणीय पदार्थ

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

लिनोलिनिक अम्ल (सी. 18 : 3)

भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं

अम्ल बिन्दु (0° सें.)

10° सें. से कम नहीं

विषक्ष-वसीय अम्ल

भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्फुरकं (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति)

250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीयोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2. अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल से गोंद रहित अम्ल रहित और विरंजित सोयाबीन तेल के मंद (मृदु या बुश) हाइड्रोजनीकरण द्वारा अभिप्राप्त निर्गन्धीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। तेल खाद्य श्रेणी योज्य के साथ या इसके बिना जल द्वारा गोंदरहित, या तो शार के साथ उदासीनीकरण द्वारा या वाष्प आसवन (भौतिक परिष्करण) द्वारा या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए विविध परिष्करण द्वारा अम्ल रहित, विरंजक भूमि और/या कार्बन से विरंजित निकिल उप्रेक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत होगा। उत्पाद को पुनः वाष्प से अम्लरहित, विरंजित और निर्गन्धीकृत किया जाएगा।

उत्पाद 35° सें. पर साफ द्रव होगा। यह पिघलाने पर साफ होगा और विकृतगंधिता, निलबित या किसी अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, मिलाए गए रंजन या सुरुचिकारण तत्त्व, एरंड तेल, खनिज तेल या अन्य वनस्पति तेल और पशु तेल और वसा से मुक्त होगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-आईताभार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं

अपवर्तनांक या 1.4630 – 1.4670

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 55.6 से 61.7

साबुनीकरण मान 189 – 195

आयोडीन मान (विज पद्धति) 95 – 100

अम्ल मान 0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं

असाबुनीकरणीय पदार्थ भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

लिनोलिनिक अम्ल (सी. 18 : 3) भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं

अप्रम बिंदु ( $0^{\circ}$  सें.) 25° सें. से कम नहीं

स्फुरांक (ऐन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

टिप्पण :

विनियम 2.2.1 के अधीन विहित खाद्य तेलों में खाद्य केस्टर तेल नहीं होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

#### 2.2.4 खाद्य वसा :

1. गोमांस वसा या गो वसा से गोमांस के कंकाल से प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 193 से 200 और आयोडीन मान 35 से 46 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

2. मटन वसा से मेड़ के कंकाल से प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 192 से 195 और आयोडीन मान 35 से 46 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

3. बकर वसा से बकरे से उत्पादित वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 193 से 196 और आयोडीन मान 36 से 45 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

4. सुअर वसा से सुअरों से उत्पादित वसा अभिप्रेत है और इसमें वसीय अम्ल और वसा से मिल पदार्थ एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसका साबुनीकरण मान 192 से 198 तक और आयोडीन मान 52 से 65 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

5. कोका बटर से थिओड्रोमा कोकाएल की फलियों के निक के निष्पीड़न द्वारा प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसमें अन्य तेल और वसा खनिज तेल और मिलाए गए रंग नहीं होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

(ओलिक अम्ल के रूप में संगणित)	1.5 से अधिक नहीं होगा
-------------------------------	-----------------------

वसीय अम्ल का प्रतिशत

आयोडीन मान	32 से 42
------------	----------

गलनांक	29° सें. से 34° सें.
--------	----------------------

ब्लूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या	40.9 से 48.0
---	--------------

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4530 – 1.4580
-----------------------------	-----------------

साबुनीकरण मान	185 से 200
---------------	------------

6. परिष्कृत साल बीज वसा से साल वृक्षों की बीज गुठली, शोरिया रोबस्टा गैरेटन एफ. (एन. ओ. डिप्टेरोकार्पसी) से ऐसी वसा अभिप्रेत है जिसे क्षार से निप्रभावित विरंजक मृदा या सक्रियत कार्बन या दोनों से विरजित किया गया है और जिसको किसी अन्य रासायनिक एजेंट का प्रयोग किए बिना वाष्प से निर्गंधकरण किया गया है। अनुकूलत्पत्तः अम्लीकरण, विरंजन और निर्गंधीकरण भौतिक साधनों द्वारा भी किया जा सकता है। पदार्थ द्रवण पर साफ होगा और अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पुथकतकृत, जल या डाले गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे। फिल्टरित नमूना को 40° सें. पर 24 घंटे तक रखने के पश्चात् उसमें आविलता नहीं होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा –

(i) आर्द्रता

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

(ii) ब्लूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या

36.7 – 51.0

40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक

1.4500 – 1.4600

(iii) आयोडीनमान (विज पद्धति)

31 – 45

(iv) साबुनीकरण मान

180 – 195

(v) असाबुनीकरणीय पदार्थ

भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(vi) मुक्त वसा अम्ल (जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) या अम्ल मान

भार में 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी  
0.5 से अधिक नहीं होगा

(vii) 9.10 एपोक्सी और डिहाइड्रोक्सी स्टेरिक अम्ल

भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

(viii) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)

250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

7. कोकूम वसा के कोकूम (गारसिनिया इंडिका चौईसी) जो कोकूम के नाम से भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरी से निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पुथकतकृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् –

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 400 से. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	45.9 - 47.3 1.4565 - 1.4575 ;
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 191.7
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	32 - 40
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° से. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

8. आप्र गुठली वसा से आमों (मेंगीफेरा इंडिका लिन) की साफ और ठोस गुठलियों से निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अथवा खाली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमित्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° से. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	43.7 - 51.6 1.4550 - 1.4604
(ख) साबुनीकरण मान	185 - 198
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	32 - 57
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° से. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

9. धूपा वसा से धूपा जो भारतीय कोपाल (वेटिरिया इंडिकालिन) वृक्ष के रूप में भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरियों से निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अथवा खाली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमित्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° से. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	47.5 - 49.5 1.4576 - 1.4590
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 192
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	36 - 43
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° से. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

10. फुलवारा वसा के फुलबारा विभिन्न नाम जैसे एसान्ट्रो ब्यूटारेसी (राक्षसब) वेहनी, मोधुका ब्यूटीरेसिया या वसिया ब्यूटीरेसिया) के साफ और ठोस बीजों की गिरियों से निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अधिक्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रण, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्तकृत जल, मिलाए गए रसें और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य-योजक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप थी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन $40^{\circ}$ सें. पर या	48.6 - 51.0
40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	1.4584 - 1.4600
(ख) साबुनीकरण मान	192.5 - 199.4
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	43.8 - 47.4
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

#### विनियम 2.2.5 : मारगरीन और वसा ग्रेड :

1. टेबल मारगरीन से खाद्य तेलों और वसाओं का जल सहित इमलशन अधिक्रेत है। इसमें विकृत गंधिता, खनिज तेल और पशु के शरीर की वसा नहीं होगी। इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक, 2 प्रतिशत से अनधिक मखनिया दुग्ध चूर्चा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

वसा	80 प्रतिशत द्रव्यमान/द्रव्यमान से कम नहीं होगी
आर्द्धता	12 प्रतिशत से द्रव्यमान/द्रव्यमान से कम 16 प्रतिशत से द्रव्यमान/द्रव्यमान से अधिक नहीं होगी
विटामिन ए	विटामिन के समय उत्पाद के प्रति ग्राम 30 (आई.यू.) से कम नहीं होगा।
निष्कर्षित वसा का द्रवांक (कोशिका स्लिप पद्धति)	31° सें. ग्र. सं. $37^{\circ}$ सें.
निष्कर्षित वसा का (असाबुनीकरणीय द्रव्य)	भार में अधिक से अधिक 1.5 प्रतिशत
निष्कर्षित वसा के अदृढ़ वसीय अम्ल (ओलीइन अम्ल के रूप में) अथवा	भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा।

इसमें इसके भार के 5 प्रतिशत से कम तिल का तेल नहीं होगा किंतु वह यह सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त होगा कि जब पृथक्त की गई वसा की परिष्कृत भूंफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाए तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोची खाण्ड पैमाने पर 1 सें. मी. के सेल में 2.5 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा।

परंतु ऐसी रंजित और सुरुचिकारक मासारीन में उतना स्टार्च होगा जो 100 पी.पी.एम. से कम न हो और 150 पी.पी.एम. से अधिक न हो।

परंतु यह और कि रंजित और सुरुचिकारक मारगरीन का विक्रय केवल ऐसे मुहरबंद पैकजों में किया जा सकेगा जिसका भार 500 ग्राम से अधिक न हो।

आर्जीमोन तेल परीक्षण ऋणात्मक होगा।

2. बेकरी और औद्योगिक मार्गरीन से वनस्पति तेल उत्पाद का जल सहित इमलशन अभिप्रेत है। इसमें मिलाए गए रंग और सुवास, विकृत गंधिता, खनिज तेल और पशु के शरीर की वसा नहीं होगी। इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकेगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

वसा

80 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से कम नहीं होगी।

आर्द्रता

12 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से कम और 16 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद की पृथक की गई वसा निम्नलिखित के अनुरूप होगी, अर्थात्-

(i) विटामिन ए

पैकेजिंग के समय प्रति ग्राम 30 आई.यू. (अंतरराष्ट्रीय यूनिट) से कम नहीं होगा और एन्टीओक्सिट्रिंग के समय प्रति ग्राम 30 आई.यू. (अंतरराष्ट्रीय यूनिट) से कम नहीं होगा और एन्टीओक्सिट्रिंग के समय प्रति ग्राम 30 आई.यू. (अंतरराष्ट्रीय यूनिट) से कम नहीं होगा।

(ii) कोशिका स्तिप पद्धति द्वारा द्रवांक

31° सें. ग्रें. से 41° सें. ग्रें.

(iii) असाबुनीकरण द्रव्य

2.0 प्रतिशत से अनधिक होगा किंतु उत्पाद की स्थिति में जहां राइस ब्रान तेल का अनुपात भार में 30 प्रतिशत से अधिक है वहां आसुनीकरण पदार्थ भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, परंतु यह कि राइस ब्रान तेल का परिमाण विनियम 4.4.4 की मद 32 में अधिकांशित के अनुसार ऐसे उत्पाद के लेबल पर घोषित किया जाए।

(iv) अदृढ़ वसीय अम्ल ओलीइन अम्ल

के रूप में संगणित अथवा

0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

अम्ल मान

0.5 प्रतेशत से अधिक नहीं होगा

इसमें पर्याप्त मात्रा में अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल तेल होगा, जिससे कि जब उत्पाद को परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाता है तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड पैमाने पर 1 से.मी. में 2.0 लाल यूनिट से हल्का नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

3. फेट प्रेड से जानवर के शरीर की वसा को अपवर्जित करते हुए खाद्य और वसाओं की जलीय प्रावस्था और वसा प्रावस्था को तेल इमल्सन में जल के रूप में कोई उत्पाद अभिप्रेत है।

फेट प्रेड को निम्नलिखित तीन समूहों में वर्गीकृत किया जाएगा :

क्र.सं. प्रकार	विशिष्टाएं
(क) दुग्ध फेट प्रेड	वसा अंश अनन्य रूप से दुग्ध वसा के होंगे।
(ख) मिश्रित फेट प्रेड	वसा अंश, दुग्ध वसा और हाइड्रोजनीकृत या अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेलों या अंतः एस्टरित वसा के किसी एक या अधिक के साथ दुग्ध वसा का मिश्रण होगा।
(क) वनस्पति फेट प्रेड	वसा अंश किसी दो या अधिक हाइड्रोजनीकृत, अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत वनस्पति तेलों या अंतः एस्टरित वसा का कोई मिश्रण होगा।

वसा अंशों की लेबल पर घोषणा की जाएगी। मिश्रित फेट प्रेड में कुल वसा अंशों के साथ-साथ दुग्ध वसा अंशों की भी लेबल पर घोषणा की जाएगी।

उत्पाद पर लेबल लगाते समय 'मक्खन' शब्द को सहब) नहीं किया जाएगा।

इसके जलीय प्रावस्था में भार के आधार पर 2 प्रतिशत से अनधिक साधारण खाद्य नमक हो सकेगा, दुग्ध ठोस-वसा नहीं। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह पशु शरीर वसा, खनिज तेल और मोम से मुक्त होगा। वनस्पति वसा प्रेड में अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल इतनी पर्याप्त मात्रा में होगा कि जब पृथक्तकृत वसा को 20 : 80 के अनुपात में

परिष्कृत मूँगफली के तेल में भिलाया जाए तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोकीबांड स्केल पर 1 से. मी. सेल में 2.5 लाख थूनिटों से हलका नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

- |  |  |
|--|--|
| (i) वसा  | भार में 80 प्रतिशत से अनधिक और 40 प्रतिशत से अन्यून  |
| (ii) आर्द्धता  | भार में 56 प्रतिशत से अनधिक और 16 प्रतिशत से अन्यून  |
| (iii) बनस्पति फेट प्रेड की दशा में निष्कर्षित वसा का गलनांक बिंदु (कैपिलरी रिस्ट्रिप पद्धति) | 37° सें. से अनधिक  |
| (iv) निष्कर्षित वसा का असाबुनीकरणीय पदार्थ-  | 1 प्रतिशत से अधिक नहीं।  |
| (क) दुध वसा और मिश्रित भार में फैट प्रेड की दशा में  | 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।  |
| (ख) बनस्पति फैट प्रेड की दशा में   | 0.5 से अधिक नहीं।  |
| (ग) निष्कर्षित वसा का अम्ल मान   |  |
| (v) बनस्पति प्रैड वसा में निम्नलिखित होगा-   | पैक करते समय विटामिन ए प्रति ग्राम 25 आईयू सिंथेटिक से कम नहीं होना चाहिए और एंटीमनी ट्रिक्लोराइड (कैर-प्राइस) द्वारा परीक्षण किए जाने पर धनात्मक पुरीक्षण दिखाएग (आई एस 5886-1970 के अनुसार)* |
| (vi) इसमें स्टार्च होगा-   | 100 पीपीएम से कम नहीं और 150 पीपीएम से अधिक नहीं।  |
- यह अनिवार्य रूप से एगमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन 500 ग्राम से अनधिक वजन के मुहरबंद पैकेजों में विक्रय किया जाएगा।
- विनियम 2.2.6 हाइड्रोजनीकृत बनस्पति तेल :**
- बनस्पति से ऐसा कोई परिष्कृत खाद्य बनस्पति तेल या तेल अधिप्रेत है जो किसी भी रूप में हाइड्रोजनीकरण की प्रक्रिया से प्राप्त किया गया है। यह मूँगफली के तेल, बिनौले के तेल, तिल के तेल या उसके सम्मिश्रण से या सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए अनुमति किसी अन्य हानित्रित बनस्पति तेलों से हाइड्रोजनीकरण द्वारा निर्मित किया जाएगा। यदि सालबीज की परिष्कृत वसा का प्रयोग किया जाता है तो वह संपूर्ण तेल मिश्रण के 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। बनस्पति निम्नलिखित एक या अधिक बनस्पति तेलों से तैयार की जाएगी :
- (क) नारियल का तेल
  - (ख) बिनौले का तेल
  - (ग) धूपा तेल
  - (घ) मूँगफली का तेल
  - (ङ) कोकुम का तेल
  - (च) तिली का तेल
  - (छ) महुआ का तेल
  - (ज) मक्का (कार्न) का तेल
  - (झ) आम की गुठली का तेल
  - (ञ) सरसों/तोरिया का तेल
  - (ट) सर्जिया का तेल
  - (ठ) ताढ़ का तेल

- (इ) फलबारा का तेल
- (ड) चावल चोकर तेल
- (ण) सूरजमुखी का तेल
- (त) सालसीड का तेल (10% तक)
- (थ) सीसम का तेल
- (द) सोयाबीन का तेल
- (ध) सूरजमुखी का तेल
- (न) तरबूज का तेल
- (प) खाद्य प्रयोजन के लिए विदेशी वनस्पति तेलों

यह निम्नलिखित भानकों के अनुरूप होगा,-

- (i) इसमें हानिकारक रंजक, सुरुचिकारक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;
- (ii) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल में कोई भी रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक सरकार इसके लिए प्राधिकृत न करे किंतु किसी भी दशा में घी के रंग के समान कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा;
- (iii) यदि किसी सुरुचिकारक का उपयोग किया जाता है तो यह घी की सुरुचि से भिन्न अनुज्ञय सुरुचिकारकों की मूची के अनुसार होगा और ऐसी भात्रा में होगा जो सरकार द्वारा विहित की जाए;
- परंतु सशस्त्र बलों के अनन्यतः उपयोग के लिए अभिप्रेत वनस्पति में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अधिक की सीमा तक डाइऐसीटिल मिलाया जा सकता;
- (iv) उत्पाद गलने पर देखने में साफ होगा और उसमें बासीपन या विकृत गर्भिता नहीं होगी और स्वाद और गंध रुचिकर होगा;
- (v) इसमें अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल पर्याप्त मात्रा में होगा कि जब वनस्पति को 20 : 80 के अनुपात में, परिष्कृत मूँगफली के तेल में मिलाया जाए तो वह बुडाईन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड स्केल पर 1 सें.मी. शेल में 2.0 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा;
- (vi) कोई प्रति आक्सीकारक, सिनरजिस्ट, पायसीकारक या कोई अन्य प्राधिकरण सरकार की पूर्व स्वीकृति से ही मिलाया जाएगा, अन्यथा नहीं।
- परंतु आयातित अपरिष्कृत तेल और इसके अंशों को उन उत्पादों के सिवाय उपयोग नहीं किया जाएगा जो वनस्पति/किसी अन्य हाइड्रोजनीकृत तेल उत्पाद के विनियोग में लगे हुए हैं और उसी अवस्था में हाइड्रोजन गैस के उत्पाद और इस प्रकार उत्पादित गैस से खाद्य उपभोग के लिए उक्त आयातित अपरिष्कृत ताड़ के तेल और इसके अंशों का हाइड्रोजनीकरण करने के लिए उपाय किए गए हैं।
- (vii) उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

  - (क) आर्द्रता, 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
  - (ख) गलनांक बिंदू कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित अनुसार 31 - 41 डिग्री सेल्सियस तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा।
  - (ग) इसमें असाबुनीकरण पदार्थ 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा किंतु वनस्पति के मामले में जहां चावल चोकर तेल का अनुपात भार के अनुसार 30 प्रतिशत से अधिक है, वहां असाबुनीकरण पदार्थ भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, बशर्ते चावल चोकर की भात्रा खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम 2011 के 5.4.2(8) में यथा अधिकथित ऐसी वनस्पति के लिए लेबल पर घोषित की गई है।
  - (घ) मुक्त वसीय अम्ल (ओलियिक अम्ल के रूप में) : 0.25 से अनधिक

(ड) सीशिलस्ट विद्यमिन 'ए' : 25.0 से अन्यून पैकिंग के समय पर अंतरराष्ट्रीय इकाई (आईयू) प्रति ग्राम होगी और जब एंटीमोनी डाइब्लोराइड (कार-प्राइस रिंजेंट) आईएस : 5886 - 1970 के अनुसार परीक्षण किया जाए तो परीक्षण धनात्पक होगा।

(च) अवशिष्ट निकल : 1.5 ग्रा. से अधिक

(छ) आर्जीमोन परीक्षण ऋणात्पक होगा।

2. बेकरी खस्ताकार से वह वनस्पति अभिप्रेत है जो बेकरी उत्पादों के विनिर्माण में खस्ताकाराया किण्वक के रूप में अर्थात् बेकरी उत्पाद में वांछित सेल्यूलर बनावट के विकास को बढ़ाने और इसकी भंगरता और वाल्यूम में वृद्धि करने के लिए उपयोग में लाई जाती है, और यह विनियम 2.2.6 की मद 1 में विहित भास्तकों के अनुरूप है सिवाय इसके कि -

(क) ग्लनांक जैसा कि कैफिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 41° सें. से अधिक नहीं होगा।

(ख) यदि वातित है तो केवल नाइट्रोजन या किसी अन्य अक्रिय गैस का उपयोग इस प्रयोजन के लिए किया जाएगा और उत्पाद में समाविष्ट ऐसी गैस की मात्रा उसके वाल्यूम में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ग) इसमें मिलाए हुए मोनो-ग्लाइसिराइड और डाइग्लाइसेराइड यायसीकारकों के रूप में हो सकते हैं।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्पक होगा।

### 2.3 : फल और सब्जी उत्पाद

#### 2.3.1 तापीय (थर्मली) प्रसंस्कृत फल :

1. तापीय प्रसंस्कृत फलों (डिब्बाबंद / बोतलबंद/नर्प्प ऐक किए गए/ दुर्गन्ध मुक्त ऐक किए) से दुरुस्त, पके हुए, निर्जलित, ताजे या शीतित, छिलके रहित या छिलके सहित, पूर्व ऐक किए हुए, साबूत, आधे या टुकड़ों में कटे हुए फलों से अभिग्राह्य ये सा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से ऐक और समुचित रीति में ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। इसमें जल, फल-रस, शुष्क और तरल पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक हो सकते हैं। ऐक करने के साधन और इसकी मजबूती को लेबल पर घोषित किया जाएगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुजात खाद्य शोज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सुझाव जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से कम नहीं होगा :

(i) तरल ऐक किया अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) ठोस ऐक किया अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में ऐक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का वह पेसियाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.2 : तापीय प्रसंस्कृत फल कॉकटेल/उष्ण प्रदेशीय फल कॉकटेल

1. तापीय प्रसंस्कृत फल कॉकटेल/ उष्ण प्रदेशीय फल कॉकटेल (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नर्प्प ऐक और/या दुर्गन्ध रहित ऐक किया गया) से फलों के मिश्रण से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, जिसकी लेबल पर घोषणा की जाएगी। ऐसे फल, ताजे, शीतित, निर्जलित या पहले से प्रसंस्कृत किए गए हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से ऐक और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में प्रसंस्कृत किया जा सकेगा ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। जब उत्पाद को ऐक किया जाए तो ऐक करने के साधन और इसकी मजबूती की लेबल पर घोषणा की जाएगी।

2. उत्पाद में प्रयुक्त फलों के नाम और तैयार करने का कोई तरीका उत्पाद में प्रयुक्त प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किया जाएगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से अन्यून नहीं होगा :

(क) तरल ऐक किया गया अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) ठोस ऐक किया गया अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.3 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां (डिब्बाबंद, बोतलबंद/नम्ब ऐक की गई/ दुर्गन्धरहित ऐक की गई) से ताजी, निर्जलित या शीतित सब्जियों से या तो अकेले या अन्य सब्जियों के साथ संयोजन में, छिलके रहित या छिलके सहित, जल, सामान्य नमक और पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् किसी उपयुक्त ऐकिंग साधन से ऐक और समुचित रीति में ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। उत्पाद को ऐक करने के साधन और इसकी मजबूती को लेबल पर घोषित किया जाएगा। उत्पाद किसी ऐसी रीति में तैयार किया जा सकेगा जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हो। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में प्रयुक्त सब्जियों के नाम और तैयार करने का कोई तरीका, उत्पाद में प्रयुक्त प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किया जाएगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से अन्यून नहीं होगा :

#### (i) तरल ऐक किया गया

- (क) मशरूम
- (ख) हरे बीन, गाजर, मटर, मीठा मक्का/बेबी मक्का
- (ग) सॉस में ऐक किया गया मशरूम
- (घ) अन्य सब्जियां

#### (ii) ठोस ऐक किया गया

- अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून
- अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून
- अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 25.0 प्रतिशत से अन्यून
- अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून
- अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.4 : साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियां/खाने के लिए तैयार सब्जियां

1. साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों / खाने के लिए तैयार सब्जियों से ताजी, निर्जलित या शीतित या पहले से प्रसंस्कृत की गई सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों, चाहे साबूत या टुकड़ों में कटे हुए, से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सब्जी (सब्जियों) को या तो एकल या संयोजन में, संबंधित सब्जी के लिए लागू सामान्य छंटाई की उपयुक्त रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, दुध वसा और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक हो सकेंगे तथा किसी आधान में रखने के पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया जा सकेगा ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.5 तापीय प्रसंस्कृत सब्जी सूप

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जी सूपों (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्ब ऐक किया गया और/या दुर्गंध मुक्त ऐक किया गया) से अकिञ्चित किंतु किण्वन योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो सीधे उपभोग के लिए आशयित है और जूस/लुगदी/ दुरुस्त, पकी हुई, ताजी, निर्जलित, शीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों की प्यूरी से, एकल या संयोजन में, नमक, पोषक मधुकारकों, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों के साथ मिलाकर और एक उपयुक्त गाढ़ेपन तक पकाकर तैयार किया गया है और किसी आधान में

मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। यह स्वच्छ, गंदला और धुंधला हो सकेगा।

2. उत्पाद में कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत (एम/एम) से कम नहीं होंगे सिवाय टमाटर सूप के जिसमें ये 7.0 प्रतिशत (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होंगे।

3. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से० पर आसवित जल का परिभाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.6 तापीय प्रसंस्कृत फलों के रस

1. तापीय प्रसंस्कृत फलों के रस (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्बर और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से अकिञ्चित किंतु किण्वन योग्य, लुगदीयुक्त, गंदला, धुंधला, सीधे उपभोग के लिए आशक्ति, दुरुस्त, पके हुए फल या इनके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त उत्पाद अभिग्रेत है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात्, किसी समुचित रीति में, तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। रस में सांद्रता हो और बाद में जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य घैंगिक और सुण-धम्हों को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो। इसमें नम्बदः अंतर्विष्ट हो सकेगा। एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक 50 ग्राम/कि. ग्रा. से अनधिक मात्रा में किंतु अति अप्लियुक्त फलों में 200 ग्राम/कि. ग्रा. से अनधिक मात्रा में मिलाए जा सकेंगे सिवाय सेब का रस, संतरे का रस (सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया) अंगूर का रस, अननानास का रस (सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया) के। उत्पाद को तब तक मधुरित कहना अपेक्षित नहीं है जब तक कि मिलाया गया पोषक मधुकारक की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक न हो।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:

#### फलों का रस

क्र.सं.	टीएसएस न्यूनतम् (%)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिष्यक्त अधिकतम अम्लता (%)	मिलाया गया पोषक मधुकारक अधिकतम (ग्रा./ कि.ग्रा.)
(1)	(2)	(3)	(4)
1. सेब का रस	10	3.5 (पेलिक अम्ल के रूप में)	-
2. संतरे का रस			
(क) ताजा निष्पीड़ित	10	3.5	50
(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	10	3.5	-
3. अंगूर फल का रस	9	-	50
4. नीबू का रस	6	4.0	200
5. लाइम का रस	-	5.0	200
6. अंगूर रस			
(क) ताजा निष्पीड़ित	15	3.5	--
(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	15	3.5	--
7. अननानास रस			
(क) ताजा निष्पीड़ित	10	3.5	50

(1)	(2)	(3)	(4)
(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	10	3.5	--
8. ब्लैक करंट	11	3.5	200
9. आम, अमरुद या कोई अन्य लुगादी फी	15	3.5	जी एम पी
10. एक ही प्रजाति के अन्य फलों के रस - अति अम्लीय नहीं	10	3.5	50
11. एक ही प्रजाति के अन्य फलों के रस अति अम्लीय	10	3.5	200
12. एक ही प्रजाति या इनके संयोजन के फलों के रस- अधिक अम्लीय नहीं	10	3.5	50
13. एक ही प्रजाति या इनके संयोजन के फलों के रस अति अम्लीय	10	3.5	200

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.7 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों के रस

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों के रस (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्बर और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित अकिञ्चित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद या लैकिटक अम्ल से किञ्चित उत्पाद भी हो सकता है, अभिप्रेत है जो एक या अधिक सब्जियों, जिसमें गूल और कंद (जैसे गाजर, लहसून) डण्ठल और गांठें (जैसे शताबरी), पते और फूल (जैसे पालक और फूल गोभी) तथा फलियाँ (जैसे मटर) के खाने योग्य भाग से, एकल या संयोजन में, अभिप्राप्त किया गया है और यह स्वच्छ, गंदला या लुगादीयुक्त हो सकेगा तथा सांकेतिक किया गया हो और जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्म को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो तथा किसी आधान में रखने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया हो ताकि खारब होने से बचाया जा सके। उत्पाद में नमक, पोषक मुधकारक, धर्म मसाले और मसाले, सिरका, दही का पानी या लैकिटक अम्ल से किञ्चित किया गया लेकरोसिरम 100 ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में मिलाए गए नमक से मुक्त कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिषिद्ध 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सुश्वसन जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में मिलाए गए नमक से मुक्त कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत से कम नहीं होने की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.8 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर का रस :

1. तापीय प्रसंस्कृत टमाटर के रस से, उचित रूप से पके हुए टमाटरों (लाईकोपरसिकम इस्कुलेन्ट्स एल.) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया अकिञ्चित रस अभिप्रेत है जिसे किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खारब होने से बच सके। रस सांकेतिक किया गया हो और जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्मों को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो। उत्पाद में टमाटरों के छिलके, बीज और अन्य खारब भाग नहीं होंगे। उत्पाद में टमाटरों की विशेषता वाला जायकेदार स्वाद और असुवास तथा किण्वन से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिषिद्ध 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सुश्वसन जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में मिलाए गए नमक से मुक्त कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत से कम नहीं होने की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2.3.9 तापीय प्रसंस्कृत फ्रुट नेक्टर तापीय प्रसंस्कृत फ्रुट नेक्टर (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्य और/या दुर्गम्य मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपयोग के लिए आशयित, फलों से, एकल या संयोजन में निर्मित अकिञ्चित किंतु किण्वनयोग्य गूदेदार या अगूदेदार, गंदला या स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है, जो फल रस/गूदे/फल-रस सांद्रण और/या पके फल (फलों), जल के साथ सांद्रित या असांद्रित, पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित किसी अन्य संघटक के सम्प्रभ्रण से अभिप्राप्त किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बच सके।

2. नींबू और लाइम का रस अम्लकारी कर्मक के रूप में ऐसी मात्रा में मिलाया जा सकेगा जिससे प्रथमुक्त किए गए फल की फल सुवास विशेषता प्रभावित न हो। उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निर्मातिसिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

क्र. सं.	टीएसएस न्यूनतम (%) (प्रतिशत)	न्यूनतम फल इस अंश में	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)
<b>सिटरस जूस के नेक्टर</b>			
संतरा (नेक्टर)	15	40	1.5
अंगूर फल नेक्टर	15	20	1.5
अनानास नेक्टर	15	40	1.5
आम नेक्टर	15	20	1.5
अमरुद नेक्टर	15	20	1.5
आदू नेक्टर	15	20	1.5
नाशपाती नेक्टर	15	20	1.5
खूबानी नेक्टर	15	20	1.5
अगूदेदार ब्लैक करंट नेक्टर	15	20	1.5
अन्य फ्रूट नेक्टर	15	20	1.5
उच्च अम्लता/गूदेदार/तीव्र सुवास के अन्य फ्रूट नेक्टर	15	20	1.5
मिश्रित फ्रूट नेक्टर	15	20	1.5

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.10 : तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेय

1. तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेयों (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गम्य मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिञ्चित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, पके हुए फल के रस या गूदे/प्यूरी या सांद्रित रस या लुगदी से तैयार किया गया है। फल के रस या गूदे में मिलाए जाने वाले पदार्थ पानी, पील-आयल, फल-सत्त्व और सुबास, नमक, शर्करा, इन्वर्ट शर्करा, द्रव ग्लूकोज, दूध और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटक हैं। उत्पाद किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया हो ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें में परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) फल रस अंश (एम/एम)	
(क) लाइम/नींबू के परोसने के लिए तैयार बिवरेज	5.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य सभी बिवरेज/ड्रिंक	10.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.11 : तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्ब पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित अकिञ्चित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए आम (मान्जीफेरा इंडिका एल.) के खाने योग्य भाग से, तैयार फलों को छोड़कर अभिप्राप्त किया गया है, जबकि प्यूरी को किसी फिनिशर या अन्य मशीनी साधन द्वारा लुगदी को सूक्ष्म रूप से अलग करके अभिप्राप्त किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक ऐसी मात्रा में हो सकेंगे जो 50 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक न हो। तथापि, उत्पाद को मधुरित आम की लुगदी / प्यूरी के रूप में उल्लिखित किया जा सकेगा, यदि पोषक मधुकारकों की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक है।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	
(क) मधुरित	15.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अमधुरित (प्राकृतिक आम की लुगदी)	12.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	0.3 प्रतिशत से अन्यून
(मधुरित डिब्बाबंद आम की लुगदी)	

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.12 तापीय प्रसंस्कृत फल लुगदी/ प्यूरी मधुरित पुल लुगदी / आम से भिन्न प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और अम्ल की मधुरिता लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्ब पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित, अकिञ्चित किंतु किण्वन योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, किसी उपयुक्त प्रकार और किसम के पके फल के खाने योग्य भाग से, तैयार फलों को छानकर अभिप्राप्त किया गया है, जबकि प्यूरी को किसी फिनिशर या अन्य मशीनी प्रक्रिया द्वारा लुगदी को सूक्ष्म रूप से अलग करके अभिप्राप्त किया जाता है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक ऐसी मात्रा में हो सकेंगे जो 50 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक न हो। तथापि, उत्पाद को मधुरित लुगदी / प्यूरी के रूप में उल्लिखित किया जा सकेगा, यदि पोषक मधुकारकों की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक है।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एप/एम मिलाई गई चीनी को छोड़कर	6.0 प्रतिशत से अन्यून
(एप) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	0.3 प्रतिशत से अन्यून

आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.13 तापीय प्रसंस्कृत फल / बेजिटेबल जूस लुगदी/ प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्ब पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिञ्चित उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वनयोग्य है और दुरुस्त, पके हुए फल (फलों)/सब्जी (सब्जियों) के ऐसे रस या लुगदी या प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया है जिससे इस सीमा तक जल को निकाला गया है कि विनियम 2.3.6 और 2.3.7 में विहित अनुग्राह उत्पाद का कुल विलेय अंश असली रस/लुगदी/प्यूरी के अंश के दोगुने से कम नहीं है। प्राकृतिक वाष्पशील अवयवों को सांद्रता तक वहाँ पुनःस्थापित किया जा सकता है जहाँ ये अवयव निकाल लिए गए हैं। यह गूदेदार, गंदला या स्वच्छ हो सकेगा और किसी आधान में मुहरबंद किए जाने से पूर्व ताप द्वारा समुचित रीति में परिरक्षित किया जा सकेगा ताकि खराब न हो।

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.14 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर की प्यूरी और पेस्ट

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्ब पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिञ्चित उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वनयोग्य है और दुरुस्त पके हुए टमाटरों को वांछित सांद्रण तक सांद्रित करके अभिप्राप्त किया गया है। इसमें नमक और उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निर्मालीकृत अपेक्षाओं को भी अनुरूप होगा।

क्र.सं.	उत्पाद	कुल विलेय ठोस (आ./भा.)
(1)	टमाटर प्यूरी	9.0 प्रतिशत से अन्यून
(2)	टमाटर पेस्ट	25 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान की जल क्षमता के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.15 सूप चूर्ण

1. सूप चूर्ण से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी सब्जियों/फलों के रस/लुगदी/दुरुस्त सब्जियों/फलों की प्यूरी और/या पूर्ववर्ती सांद्रित, निर्जलित, शीतित या प्रसंस्कृत फलों और सब्जियों को, अकेले या समोजन में, नमक, पोषक मधुकारकों, गर्भ मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिश्रित करके, जैसा कि उत्पाद के लिए उचित हो, पश्चीमी निर्जलीकरण द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और खराब होने से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निर्मालीकृत अपेक्षाओं का भी पालन करेगा -

(i) आर्द्धता (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) तनुकरण के आधार पर कुल विलेय ठोस (एम/एम) (परोसने के लिए तैयार आधार पर)	5.0 प्रतिशत से अन्यून

### 2.3.16 फल/सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए:-

1. फल/सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए से ऐसा अकिञ्चित किंतु किण्वन योग्य, लुगदीयुक्त, गंदला या स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए फलों/सब्जियों से अभिप्राप्त किया गया है।

2. उत्पाद में इस विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

#### 2.3.17 सांद्रित फल-सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए

##### 1. सांद्रित फल-सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए

से ऐसा अकिञ्चित किंतु किण्वन योग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों/सब्जियों के जूस या लुगदी या प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया है और जिससे जल को इस सीमा तक निकाल लिया गया है कि उत्पाद में विलेय ठोस अंश विनियम 2.3.6 और विनियम 2.3.7 के अधीन विशित असली जूस, लुगदी, प्यूरी के अंश के दोगुने से अन्यून न हों। यह लुगदीयुक्त, गंदला या स्वच्छ हो सकेगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

#### 2.3.18 इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण

1. इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा अकिञ्चित किंतु किण्वन योग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा और शुष्क इमली को पानी के साथ उबालकर और छानकर अभिप्राप्त किया गया है और या तो तापीय प्रसंस्करण या अनुज्ञात परिरक्षियों का प्रयोग करके परिरक्षित किया गया है।

2. इमली सांद्रण, इमली की लुगदी/प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है जिससे जल को उचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए वाप्पीकरण द्वारा निकाल दिया गया है।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

	न्यूनतम टीएसएस प्रतिशत	न्यूनतम अम्लता प्रतिशत	तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म प्रतिशत (अधिकतम)
इमली की लुगदी/प्यूरी	32	4.5	0.4
इमली सांद्रण	65	9.0	0.8

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

#### 2.3.19 फ्रुट बार/टॉफी

1. फ्रुट बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए फल, जो ताजे और पहले से ही परिरक्षित हैं, पोषक मधुकारों, मक्खन या अन्य खाद्य बनस्पति वसा या दुग्ध ठोस और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके तैयार किया गया है और पतर बनाने के लिए निर्बलित किया गया है जिसे मनचाहे आकृति या आकार में काटा जा सके।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होया। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

(i) आद्रेता (एम/एम)	20.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	75.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) फल का अंश (एम/एम)	25.0 प्रतिशत से अन्यून

### 2.3.20 फल/सब्जी, अनाज के फ्लेक्स

1. फल/सब्जी, अनाज के फ्लेक्स से ऐसा उत्पाद अधिग्रेत है जो ताजा, शीतित या पहले से ही परिश्रित किसी उपयुक्त किसी के दुरुस्त पके फल(फलों)/सब्जियों, स्टार्च, अनाजों और पोषक मधुकारकों, उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिश्रित करके नमक मिलाकर या मिलाए बिना और फ्लेक्सों के रूप में निर्जलित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

(i) आईडला (एम/एम)	6.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) अम्ल में अविलोय भस्म (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अनधिक
(iii) स्टार्च (एम/एम)	25.0 प्रतिशत से अनधिक

### 2.3.21 स्कवाश, क्रशिज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बार्ले जल

1. स्कवाश, क्रशिज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बार्ले जल से ऐसा उत्पाद अधिग्रेत है जो अकिणित किंतु किण्वन-योग्य प्रटु जूस/प्यूरी या स्वच्छ या गंदले सारद्रंग से, जो किसी उपयुक्त फल या कई फलों से पोषक मधुकारकों, जल, नमक को मिलाकर या मिलाए बिना, सुंगठित जड़ी-बुटियों, पील आयल और उत्पादों के लिए उपयुक्त संघटकों को मिलाकर अधिग्राप्त किया है, तैयार किया गया है।

1.1 कार्डियल से, किसी सेल्यूलर पदार्थ से मुक्त ऐसा स्वच्छ उत्पाद अधिग्रेत है जो अकिणित किंतु किण्वन-योग्य साफ किए गए फल के रस के साथ पोषक मधुकारकों, जल, नमक मिलाकर या मिलाए बिना, पील आयल और उत्पादों के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक को मिश्रित करके अधिग्राप्त किया गया है।

1.2 बार्ले जल से ऐसा उत्पाद अधिग्रेत है जो अकिणित किंतु किण्वन-योग्य फल के रस से पोषक मधुकारकों, जल, नमक को मिलाकर या मिलाए बिना तथा पील आयल और 0.25 प्रतिशत से अन्यून बार्ले स्टार्च तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक को मिश्रित करके तैयार किया गया है।

1.3 उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पादों का नाम	अतिम उत्पाद में न्यूनतम रस/प्यूरी (प्रतिशत)	कुल विलेय ठोस (न्यूनतम) प्रतिशत	साइट्रिक अम्ल के रूप में अधिव्यक्त अम्लता (अधिकतम)
(1) स्कवाश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) प्रटु सीरप/प्रटु शर्बत	25	65	3.5
(4) कार्डियजल	25	30	3.5
(5) बार्ले जल	25	30	2.5

### 2.3.22 : जिंजर काकटेल

1. जिंजर काकटेल (जिंजर बीयर या जिंजरले) से ऐसा उत्पाद अधिग्रेत है जो जिंजर के रस या इसके ओलियोरेसिन या सार-सत्त्व को जल और पोषक मधुकारकों के साथ मिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा। जब उपयुक्त रूप से विलेय किया जाए तो उत्पाद का रंग और सुवासिक विशेषता बनी रहेगी।

3. न्यूनतम कुल विलेय ठोस 30.0 प्रतिशत (एम/एम) से कम नहीं होंगे।

4. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

5. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

#### 2.3.23 : कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेसरों में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप

1. कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेसरों में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप से अभिप्रेत जल के साथ योषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया कार्बनिकृत जल है।

2. उत्पाद का कुल विलेय ठोस अंश (एम/एम) 30 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगा। जब उत्पाद को उपयुक्त रूप से पुनर्निर्मित किया जाए तो कार्बनिकृत जल की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और कार्बन डाइआम्बाइड अंशों के सिवाय, समान प्रकार के सीधे उपभोग के लिए बोतलबंद उत्पाद से पूरी तरह मेल खाएगा। इसमें बाह्य पदार्थ नहीं होगे।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान की जल क्षमता के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान की जल क्षमता 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

#### 2.3.24 : संश्लिष्ट सीरप या शर्बत

1. संश्लिष्ट सीरप या शर्बत से, चीनी, डेक्सट्रोस या द्रव ग्लूकोस से तैयार किए गए मिश्रित सीरप से अभिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है।

इसमें फल का रस और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटक भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे। यह जले हुए या अरुचिकर उपसर्गों, से सुवासों, कृत्रिम मधुकारी कर्मकों, बाह्य पदार्थ और क्रिस्टलीकरण से रहित होगा। इसमें साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात रंग, अनुज्ञात परिक्षी और अनुज्ञात सुवासक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात्

कुल विलेय ठोस

भार के अनुसार 65 प्रतिशत से अन्यून

#### 2.3.25 : मुरब्बा

1. मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उपयुक्त, दुरुस्त साबुत या सलाखदार कटे हुए, उचित रूप से तैयार, प्रयोजन के लिए उपयुक्त फलों, रिजोम या सब्जियों से, अकेले या संयोजन में, योषक मधुकारकों से इतनी सांद्रता तक संसेचित जो उत्पाद को परिरक्षित करने के लिए पर्याप्त है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) फल का अंश एम/एम

55.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.26 : केनडाइड, क्रिस्टलीकृत और ग्लेज्ड फल/सब्जी/राइजोम/फ्रुटपील

1.1 केनडाइड फलों/ सब्जियों/राइजोम/फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित रूप से तैयार उपयुक्त किसम के दुरुस्त और पके हुए फलों, सब्जियों, राइजोम या फ्रुट पील से योषक मधुकारकों को इतनी सांद्रता तक संसेचित करके जो इसे वरिरक्षित रखने के लिए पर्याप्त है, तैयार किया गया है।

1.2 क्रिस्टलीकृत फल/सब्जी/राइजोम/फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो शुद्ध क्रिस्टलीकृत चीनी से केनडाइड उत्पाद को आलेपित करके या गोले केनडाइड फ्रुट पील से योषक मधुकारकों को इतनी सांद्रता तक संसेचित करके तैयार किया गया है।

1.3 ग्लेन्ड फल/ सब्जी/राइजोम/ फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो गाढ़े सीरप की पतली पारदर्शी परत से केनडाइड उत्पाद को पेकिटन सहित या इसके बिना आलोपित करके, जिसे उत्पाद पर न्यूनाधिक ठोस विन्यास तक शुष्कित किया गया है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |  |                        |
|--|------------------------|
| (i) कुल शर्करा की प्रतिशतता              | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) कुल शर्करा से अपचायक चीनी प्रतिशतता | 1.0 प्रतिशत से अन्यून  |

#### 2.3.27 : टमाटर केचप और टमाटर सास :

1. टमाटर केचप और टमाटर सास से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो समुचित सांदण के टमाटर के रस/प्यूरी/पेस्ट को पोषक मधुकारकों, नमक, सिरका गर्मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक के साथ घोलकर और अपेक्षित गाढ़ेपन तक गर्म करके तैयार किया गया है। टमाटर के पेस्ट को उतने जल के साथ मिलाकर प्रयोग किया जा सकेगा जितना उत्पाद के अनिवार्य मिश्रण को बनाए रखने के लिए उपयुक्त है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- |   |                        |
|---|------------------------|
| (i) नमक-मुक्त आधार पर कुल विलेय ठोस एम/एम | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता        | 1.0 प्रतिशत से अन्यून  |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का वह परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.28 क्यूलिनरी पेस्ट/टमाटर सास और सोया सास से भिन्न फलों और सब्जियों के सास :

1. क्यूलिनरी पेस्ट/टमाटर सास और सोया सास से भिन्न फलों और सब्जियों के सास से अभिप्रेत खाद्य के अनुयोजक के रूप में प्रयुक्त होने वाला ऐसा क्यूलिनरी (पाक्य) विनिर्मित पदार्थ है जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी के खाने योग्य भाग से, मूलछद, गांठ और मूलकोष्ठ, इनकी लगादी/प्यूरी, सूखे मेवों सहित, अकेले या संयोजन में, मधु कारकों, नमक, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक के साथ समिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें केरामल अंतर्विष्ट हो सकेगा किंतु कोई अन्य मिलाया गया रंग, चाहे प्राकृतिक है या सशिलष्ट, नहीं होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद का नाम	कुल विलेय ठोस (नमक-मुक्त आधार पर) (एम/एम)	अम्लता प्रतिशतता (एसेटिक अम्ल के रूप में)
(1) चिली सास	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फलों/सब्जियों के सास	15.0 प्रतिशत से अन्यून	1.2 प्रतिशत से अन्यून
(3) क्यूलिनरी पेस्ट/सास	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(4) अदरक का पेस्ट	3.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.29 : सोयाबीन सास :

1. सोयाबीन सास उचित प्रकार के सोयाबीनों से, सोयाबीन पेस्ट को किण्वित करके, जिसमें ट्रिपसिन सन्दर्भक निष्क्रिय हो गए हैं, नमक, पोषक मधुकारकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है। इसमें गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उचित ऐसे अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे जो अनुज्ञात परिक्षीणों का प्रयोग करके परिक्षित किए गए हैं।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) नमक-मुक्त आधार पर कुल विलेय ठोस एम/एम	25.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता	0.6 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.30 : कार्बनिकृत फलपेय (फ्रुट बिवरेज) या फल ड्रिंक (फ्रूट ड्रिंक) :

1. कार्बनिकृत फलपेय (फ्रुट बिवरेज) या फल ड्रिंक से ऐसा कोई पेय या ड्रिंक अभिप्रेत है जो फल रस और जल या कार्बनिकृत जल से निर्मित किया गया तात्पर्यित है और जिसमें चीनी, डेक्सट्रोस, इन्वर्ट चीनी या ग्लूकोस या तो अकेले या संयोजन सहित है। इसमें छिलका तेल और फल सार हो सकेंगे। इसमें उत्पाद के लिए समुचित अन्य कोई संघटक भी हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) फल अंश (एम/एम)	
(क) लाइम या निन्बू का रस	5.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य फ्रूट	10.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद का रंग, स्वाद और उत्पाद की सुवास विशेषता होगी।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.31 : जैम

1. जैम से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फल रसों, फल लुगदी, फल रस सांदण या सूखे फल सहित दुरुस्त, पके हुए, ताजा, निर्जलित, शीतित या पहले पैक किए फलों से, इसके टुकड़ों या लुगदी या प्यूरी को पोषक मधुकारकों अर्थात् चीनी, डेक्सट्रोस, इन्वर्ट चीनी या द्रव ग्लूकोस के साथ एक उपयुक्त गाढ़ेपन तक उवालकर तैयार किया गया है। इसमें फलों के टूकड़े और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य कोई संघटक हो सकेंगे। यह किसी भी उपयुक्त फल से अकेले या संयोजन के साथ तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल(फलों) का सुवास रहेगा तथा जले हुए या अरुचिकर सुवासों और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम	65.0 प्रतिशत से अन्यून
3. उत्पाद में किसी मिलाई गई शर्करा या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा, सिवाय वहाँ के जहाँ फल स्ट्रबरी या रसभरी है वहाँ 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।	

### 2.3.32 : फ्रूट जैली

1. फ्रूट जैली से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटी के फल-रस या फल (फलों) को जल या जल के बिना उबालकर, जूस को निचोड़कर और छानकर तथा पोषक मधुकारकों को मिलाकर, और ऐसी गाढ़ेपन तक सांद्रित करके जिससे कि ठंडा होने पर श्लेषीकरण आ जाए, तैयार किया गया है। उत्पाद शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होना चाहिए और साफ, चमकदार और पारदर्शी होना चाहिए।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई शर्करा या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा।

### 2.3.33 : फ्रूट चीज़ :

1. फ्रूट चीज़ से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, पके हुए फल(फलों), चाहे ताजे हों, शीतित या पहले ही परिरक्षित किए गए हों, की लुगदी/प्यूरी या सूखे फलों से, नमक, पोषक मधुकारकों के साथ उबालकर एक गाढ़ेपन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठंडा होने पर अवस्थित हो जाए, तैयार कियागया है। चीज़ चबाने में न तो अधिक नरम और न अधिक कठोर होगा। इसे उपयुक्त फलों में से किसी भी फल से अकेले या संयोजन सहित तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल (फलों) का सुवास रहेगा और जले हुए या अरुचिकर सुवासों तथा क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई शर्करा या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा, सिवाय वहां के जहां फल स्ट्रबेरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।

### 2.3.34 : मार्मलेड

1. मार्मलेड से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त फलों को छिलके, लुगदी और रस सहित, पोषक मधुकारकों को मिलाकर जल सहित या जल के बिना उबालकर और ऐसे गाढ़ेपन तक सांद्रित करके कि उत्पाद के ठंडा होने पर श्लेषीकरण आ जाए, तैयार किया गया है। यह शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होगा और स्वच्छ तथा पारदर्शी होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)

65.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) छिलके के सिवाय फल अंश (एम/एम)

45.0 प्रतिशत से अन्यून

(iii) असमंजस्य में छिलके

5.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

### 2.3.35 : निर्जलित फल :

1. निर्जलित फलों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संकरण से रहित, उचित रूप से तैयार, उपयुक्त किसम के अच्छी फलों के खाने योग्य भाग से तैयार किया गया है और जिससे तापमान, नमी और वायु प्रवाह की नियंत्रित दशाओं के अधीन आर्द्धता को इस सीमा तक हटा दिया गया है कि उत्पाद परिरक्षित हो सके।

2. यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चौथाई हिस्सों में, टुकड़ों में या चूर्णित हो सकेगा। तैयार उत्पाद का एकसमान रंग होगा और बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा। उत्पाद 20 प्रतिशत एम/एम आर्द्धता नहीं होगा। जब यह चूर्ण के रूप में हो, तो यह प्रवाहमय होगा और पिण्ड मुक्त होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### 2.3.36 : निर्जलित सब्जियाँ :

1. निर्जलित सब्जियाँ से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संक्रमण से रहित, कालस रहित, उचित रूप से तैयार, उपयुक्त किस्म की अच्छी सब्जी के खाने योग्य भाग से तैयार किया गया है और जिससे तापमान, नमी और वायु प्रवाह की नियंत्रित दशाओं के अधीन आर्द्धता को इस सीमा तक हटा दिया गया है कि उत्पाद परिरक्षित हो सके।

2. यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चौथाई हिस्सों में, दुकड़ों में, फ्लेक्स में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्णित हो सकेंगे। तैयार उत्पाद का एक जैसा रंग होगा और झुलसन या किण्वाणिक प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। इसमें डण्ठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। जब यह चूर्ण के रूप में हो, तो यह प्रवाहमय होगा और पिण्ड मुक्त होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

क्र.सं.	सब्जियों के नाम	आर्द्धता से अनधिक (प्रतिशत)	सल्फर से अनधिक से अनधिक (पीपीएम)	कुल भस्म से अनधिक (प्रतिशत)	तनु हाइड्रो ब्लॉरिक अम्ल में अविलेय भस्म, से अनधिक (प्रतिशत)	पेरोक्सीडेस
1.	हरे पतेदार सब्जियाँ	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
2.	क) कंदमूल जैसे अर्द्ध ख) लोटस रुट टैपयोगा ग) जिमिकंद का गाजर ड) आलू	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
3.	करेलः	6	-	-	-	ऋणात्मक
4.	बंदगोभी	6	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
5.	ओकरा	8	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
6.	अन्य सब्जियाँ	8	2000 पीपीएम	5	0.5	ऋणात्मक
7.	प्याज और लहसून का चूर्ण	5	-	5	0.5	ऋणात्मक
8.	टमाटर सहित अन्य सब्जियों के चूर्ण	5	2000 पीपीएम	5	0.5	ऋणात्मक

#### 2.3.37 : शीतित फल/फल उत्पाद :

1. शीतित (फरोजन) फल/फल उत्पाद से खानेहार खंडों में शीतित कियागया या व्यष्टिक रूप से तुरंत शीतित, यदि अपेक्षित है और सीधे उपभोग के लिए प्रस्थापित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। शीतित फल/फलों के उत्पाद, ताजे, साफ, दुरुस्त, साबुत, उचित रूप से पके हुए ऐसे फलों से तैयार किए जाते हैं, जो जौह या फफूंद संक्रमण से मुक्त हैं, धोए गए हैं, किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूपसे विवरण, यदि अपेक्षित है, किया गया है और समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखे गए हैं। शीतित सक्रिया को तब तक पूर्ण नहीं माना जाएगा जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् ताप केंद्र पर तापमान (माइनस) - 180 से. न पहुंच जाए। इसे सामान्य पाक (क्यूलिनरी) निर्मिति में संबंधित फलों/फल उत्पाद के लिए समुचित रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक प्रधानारक, दुग्ध ठोस, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### 2.3.38 : शीतित सब्जियाँ :

1. शीतित सब्जियों से, खानेहार खंडों में शीतित किया गया या व्यष्टिक रूप से तुरंत शीतित, यदह अपेक्षित है, और सीधे उपभोग के लिए प्रस्थापित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। शीतित सब्जियाँ ताजी, साफ, दुरुस्त, उचित रूप से पकी हुई ऐसी सब्जियों से तैयार

की जाती हैं जो कीट या फफूंद संक्रमण से मुक्त हैं जो धोयी गई हैं, किणवकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवरण किया गया है और समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखी गई हैं। शीतित सक्रिया को तब तक पूर्ण नहीं माना जाएगा जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् ताप केंद्र पर तापमान (माइनस) - 18° सें. न पहुंच जाए। इसे सामान्य पाक (क्यूलिनरी) निर्मिति में संबंधित फलों/फल उत्पाद के लिए समुचित रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, दुग्ध ठोस, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में संबंधित सब्जी की सामान्य रंग विशेषता रहेगी। इसमें जिस किस्म और प्रकार की सब्जी का प्रयोग किया गया है, उसका स्वाद और सुवास विशेषता बनी रहेगी तथा रेत, तलछट और अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा।

3. उत्पाद का पेरोक्सीडेस परीक्षण छ्रणात्मक होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### 2.3.39 : शीतित सालित (करीड) सब्जियां/ खाने के लिए तैयार सब्जियां

1. शीतित सालित (करीड) सब्जियां/ खाने के लिए तैयार सब्जियों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी, निर्जलित या शीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों से, चाहे साबुत या टुकड़ों में काटकर, तैयार किया गया है। सब्जी (सब्जियों) को, अकेले या संयोजन सहित, किसी ऐसी उपयुक्त रीति में तैयार किया जा सकेगा जो सामान्य धार्य (क्यूलिनरी) विनिर्मिति में संबंधित सब्जी के लिए लागू है। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले, खाद्य बनस्पति तेल और वसा तथा दुग्ध वसा और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। तथा इसे समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखा जा सकेगा। शीतित प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् तापमान ताप केंद्र पर (माइनस) - 180 सें. न पहुंच जाए।

2. उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

#### 2.3.40 : फल आधारित बिवरेज मिक्स/चूर्णित फल आधारित बिवरेज :

1. फल आधारित बिवरेज मिक्स/चूर्णित फल आधारित बिवरेज से तनूकरण के पश्चात् प्रयोग के लिए आशयित चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फल ठोसों के साथ पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है और खराब होने से बचाने के लिए वायुरुद्ध मुहरबंद आधारों में पैक किया गया है। इसमें नामित फल के रंग और सुवास की विशेषता होगी। इसमें विटामिन और खनिज अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) आर्द्रता (एम/एम) 5.0 प्रतिशत से अनधिक

(ii) प्रयोग के लिए निर्देशों के अनुसार तनूकरण करके पुनर्निर्मित करने पर फल अश (एम/एम) 5.0 प्रतिशत से अन्यून

#### 2.3.41 : फल और सब्जी की चटनी :

1. फल और सब्जी की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धोकर साफ किए हुए, दुर्लस्त कच्चे फल(फलों) और/या सब्जी (सब्जियों), जिनको छिलका रहित किया गया है, स्लाइस किया गया है या काटा गया है या टुकड़े किए गए हैं या फांक की गई है और पोषक मधुकारक के साथ पकाकर तैयार किया गया है। इसमें नमक, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए ड्रेपयुक्त अन्य संघटकों को अंतर्विष्ट किया जा सकेगा और ताप प्रसंकरण या अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

(क) फ्रुट चटनी 50.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) वेजिटेबल चटनी 25.0 प्रतिशत से अन्यून

(ग) गर्म और खट्टी (मसालेदार चटनी) 25.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) फलों और सब्जियों का अंश (एम/एम)	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) पीएच	4.6 से अनधिक
(iv) कुल भस्म (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अनधिक

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है। यह अपेक्षा औद्योगिक प्रयोग के लिए बल्कि पैकों पर लागू नहीं होगी।

#### 2.3.42 : आम की चटनी :

1. आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धोकर साफ किए हुए दुरुस्त आम (मेंगीफेरा इडिका एल), जिनका छिलका, उतारा गया है, स्लाइश किया गया है या काटा गया है या टुकड़े किए गए हैं या फांक की गई हैं और पोषक मधुकारकों के साथ पकाकर तैयार किया गया है। इसमें नमक, गर्म मसाले, मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक हो सकेगा और ताप प्रसंस्करण या किसी अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) फलों का अंश (एम/एम)	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) पीएच	4.6 से अनधिक
(iv) कुल भस्म	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.5 प्रतिशत से अनधिक

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री से. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

#### 2.3.43 : अचार :

1. अचार से ऐसी निर्मिति अभिप्रेत है जो फलों या सब्जियों या खुम्बी सहित पौधे से प्राप्त किसी खाने योग्य सामग्री से बनाई गई हो और जो कीटक्षति या फकूंदी से मुक्त हो, और अकेले या संयोजन में नमक, अम्ल, चीनी या तीनों के किसी सम्मिश्रण में परिरक्षित हो। अचार में प्याज, लहसून, अदरक, चीनी गुड़, खाद्य तेल, हरी या लाल मिर्च, मसाला, मसाला सारसत्व / तेल, लाइम का रस, सिरका / एसेटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे फल और गरी अंतर्विष्ट हो सकेंगे। अचार ताप्र, खनिज अम्ल, फिटकरी, संशिलष्ट रंग से मुक्त होगा और किण्वन का कोई चिह्न परिलक्षित नहीं होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) सिटरस रस या ब्राइन में अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।	
(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) लवण जल में पैक किए जाने पर सोडियम क्लोराइड अंश	12.0 प्रतिशत से अन्यून
(ग) सिटरस रस में पैक किए जाने पर साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	1.2 प्रतिशत से अन्यून
(ii) तेल में अचार	
(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) तेल में ढुबे हुए फल और सब्जियों के टुकड़े व्यवहार्य रूप से शेष रहेंगे	

(iii) सिरके में अचार

(क) निर्जल भार

60.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) साइट्रिक अम्ल के रूप में सिरके की अम्लता

2.0 प्रतिशत से अन्यून

(iv) साथनरहित अचार से ऊपर प्रगणित से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इन विनिर्देश के पैरा 1 दिए गए अंतर्विष्ट हो सकेंगे। ऐसे अचार पर “(सब्जियों या फलों का नाम दें) का अचार” लेबल लगाया जाएगा।

## 2.3.44 : टेबल ओलिव :

1. टेबल ओलिव से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जैतून के वृक्ष (ओलिया यूरोपेइया सटिवा होफ आफ लिंक) के उचित रूप से पके हुए दुरुस्त, साफ फलों से अभिप्राप्त किया गया है और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण या परिस्थीति को मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे ओलिव, पूर्ण रूप से पकने से पूर्व रंग के ओलिव या काले ओलिव के रूप में हो सकते हैं और साबुत, गुठलीदार, (गर्तयुक्त), भरावयुक्त, आधा, चौथाई, स्लाइस्ड, कटा हुआ, कुचला हुआ या टूटे हुए रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, सामान्य नमक, सिरका, जैतून का तेल, पोषक मधुकारक और भराव सामग्री पिमिन्टो, याज, बादाम, अजवायन, एंकोवी, जैतून, संतरा या लेमन का छिलका, हेजलनट कोपर्स आदि अकेले या संयोजन में या पेस्ट, मसाले, मसाला-सारसत्त और सुगंधित जड़ी-बुटियों के रूप में हो सकता है। उत्पाद का रंग मौसमी ओलिव को छोड़कर और ओलिव के बदले हुए रंग एक समान होगा और इसमें कोई विजातीय पर्दा, असुवास और स्वाद और असामान्य किण्वन नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट ‘ख’ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

लवण जल में उत्पाद	लवण जल में सोडियम क्लोराइड	लवण जल का पीएच	लैकिटक एसिड के रूप में लवण जल की अम्लता
(क) हरे ओलिव उपचारित/ अनुपचारित	-	-	-
(i) वायुरुद्धतः मुहरबंद आधानों में	5.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(ii) अवायुरुद्धतः मुहरबंद आधानों में	6 - 0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अनधिक	-
(iii) प्राकृतिक लैकिटक किण्वन के साथ	-	-	0.4 प्रतिशत से अन्यून
(ख) मौसमी हरे लोलिव	-	-	-
(i) वायुरुद्धतः मुहरबंद आधानों में	4.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(ii) अवायुरुद्धतः मुहरबंद आधानों में	6.0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अनधिक	-
(ग) सभी उपचार किए गए रंग बदले हुए ओलिव	6.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(घ) काले रंग के ओलिव	-	-	-
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(ii) शुष्क लवण में	10.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(ङ) क्षतिग्रस्त पदार्थ		गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक	
(च) कीटक्षतिग्रस्त		गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक	
(छ) विजातीय पदार्थ		1 यूनिट/कि.ग्रा. से अनधिक	

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए,—

‘क्षतिग्रस्त यूनिट’ से ऐसी यूनिट अभिप्रेत है जिनमें मध्यमिति में अपूर्णता या क्षति दर्शित होती है और बाह्य चिह्नों से सहयुक्त हो सकती हैं और नहीं भी।

‘कीटक्षतिग्रस्त पदार्थ’ से ऐसी यूनिट अभिप्रेत हैं जिनमें कीट छिद्र दर्शित होते हैं या विरूपित फल हैं या जिन पर असामान्य धब्बे हैं या जिनकी मध्यमिति असामान्य हैं।

'विजातीय पदार्थ' से कोई ऐसा वनस्पति पदार्थ अभिप्रेत है जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर नहीं है, जैसे पत्ते, तना आदि।

### 2.3.45 : इंजलीदार (ग्रेटिड) विशुष्क नारियल :

1. इंजलीदार (ग्रेटिड) विशुष्क नारियल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसीफेरा) की गिरी को छिलकर, पीसकर और सूखाकर अभिग्राप्त किया गया है। उत्पाद पतले फलक, चिप्स या फांकों के रूप में हो सकता है। उत्पाद का रंग सफेद होगा और विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फक्फूंद, मृत कीटों, कीट खंडों और कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंधिता तथा किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योन्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) बाह्य वनस्पति पदार्थ	15 यूनिट/100 ग्रा. से अनधिक
(ii) आर्द्रता (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) कुल भस्म (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) तेल अंश (एम/एम)	55.0 - 0 प्रतिशत से अन्यून
(v) लौरिक अम्ल के रूप में अधिव्यक्त निष्कर्षित वसा की अम्लता (एम/एम)	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vi) सल्फरडाइआक्साइड	50.0 कि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए बाह्य सब्जी पदार्थ को छिलका, रेशा, छिलके और जले अवशेषों के टुकड़े अभिप्रेत हैं।

### 2.3.46 सिरका :

1. किण्वित सिरका (ब्रीब्ड विनेगर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी समुचित माध्यम जैसेकि फल, माल्ट (मालटयुक्त जैया अन्य अनाजों से अनन्य रूप से किण्वित), शीशा, गुण, गन्ने के रस आदि से, केरामल और मसाले मिलाकर या मिलाए बिना, एल्कमेहाली और एसेटिक किण्वन द्वारा अभिग्राप्त किया गया है।

(क) उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योन्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) अम्लता (एम/वी)	एसेटिक अम्ल के रूप में ग्रावकलित 3.75 प्रतिशत से अन्यून
(ii) कुल ठोस (एम/वी)	1.5 प्रतिशत से अन्यून
(iii) कुल भस्म	0.18 प्रतिशत से अन्यून
(iv) इसमें सल्फ्यूरिक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल नहीं होगा। इसमें सिवाय केरामल के कोई विजातीय पदार्थ नहीं होगा।	

(ख) आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2. कृत्रिम सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो केरामल और मसालों सहित या रहित एसेटिक अम्ल से तैयार किया गया है और निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत (एम/वी) से कम नहीं होगी।
(ii) उत्पाद में सल्फ्यूरिक अम्ल या अन्य कोई खनिज अम्ल नहीं होगा। यह किसी विजातीय पदार्थ या रंजक पदार्थ, केरामल के सिवाय, से मुक्त होगा।

2. कृत्रिम सिरका पर स्पष्टतः निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा :

कृत्रिम -ऐसेटिक अम्ल से निर्मित

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह फरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री से० पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2.3.47 गरीफत और किशमिश :

1. मूंगफली की गिरी (छिलका रहित) जो मनुष्य के सीधे उपयोग के लिए है और जिसे साधारणतः मूंगफली कहा जाता है, आरचिस हाइयोगल्स के पौधे से अभिप्राप्त होती हैं। गिरी में अखाद्य बीज जैसे कि महुआ, अरंडी, नीम या आर्जिमोन नहीं होंगे।

इसमें रंजक, पदार्थ और परिरक्षी नहीं होंगे। इसमें पथर, गद्द, मृदा आदि जैसे बाह्य पदार्थ लगभग नहीं होंगे। गिरी निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगी, अर्थात् -

आर्द्रता	70.0 प्रतिशत से अनधिक
क्षतिग्रस्त गिरी, जिसमें मूंगफली क्षतिग्रस्त गिरी भी सम्मिलित है	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
ए. प्लाटोविसन तत्व	प्रति बिलियन 30 मात्रा से अनधिक

2. किशमिश से विटिश विनिफेरा एल. के उचित रूप से पके हुए, शुष्क, दुरुस्त, साफ अंगूठों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद बीजों और तने सहित या इनके बिना धोया गया हो सकता है और सलफर डाइआक्साइड से विरोधित किया गया हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित सीटों, फफूद, मृत कीटों, कीट-खंडों और कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का एकसमान रंग, जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और अरुचिकर गंध और सुकास तथा किण्वन से रहित होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंजक पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में इन विनियमों जिसमें परिशिष्ट 'क' भी है, में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	15.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) चीनी युक्त किशमिश (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए -

(i) 'क्षतिग्रस्त किशमिश' से अभिप्रेत धूप से झुलसी हुई, धब्बेदार, मशीनी क्षति से प्रभावित ऐसी किशमिश है जिसे निश्चित रूप से इसकी सूरत, खाद्यता और रखे जाने का गुण प्रभावित होता है;

(ii) 'चीनीयुक्त किशमिश' से बाहर या अंदर से ऐसे चीनी के क्रिस्टल से युक्त किशमिश अभिप्रेत हैं जो आसानी से दृष्टव्य होती है और किशमिशों के रंग-रूप को निश्चित रूप से प्रभावित करती है।

3. पिस्ता से पिस्तासिया वेरा एल- के पके हुए बीजों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद है अभिप्रेत जिसे धूप में सुखाया गया है और जिनके बाह्य आवरण प्राकृतिक रूप से या यांत्रिक रूपसे खुले हैं। उत्पाद अपरिष्कृत, भुना हुआ, नमकयुक्त और/या लाइम के रस से अभिक्रियत किया गया हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूद, मृत कीटों, कीट-खंडों और कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और गंध और स्वाद, फफूदीयन और विकृतगंधिता से युक्त होगा। अपाद में खाद्य योज्यक नहीं होंगे। अपाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	7.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) बिना खुले हुए आवरण (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) खाली कोष	1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए-

- (i) 'बिना खुले हुए आवरण' से ऐसे आवरण अभिप्रेत हैं जो खुले नहीं हैं किंतु उनमें पूरी तरह विकसित गिरी है;
- (ii) 'खाली कोष (शैल)' से ऐसे कोष अभिप्रेत हैं जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है;
- (iii) 'फफूंदयुक्त कोष' से फफूंदी से प्रभावित गिरियां अभिप्रेत हैं।

4. खजूर से फोनिक्स डेंकिलिफेरा के उचित रूप से पके हुए, दुरुस्त, साफ फलों को सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद धोया हुआ, गत्रेदार या अगत्रेदार, कैप सहित या रहित, दबाया हुआ या ढीला हो सकेगा। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोस, सीरप, आटे और बनस्पति तेल से उपचारित किया जा सकेगा। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीटखंडों और कृष्टुक संदूषण से युक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और गंध और किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंग नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	30.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) हाइड्राक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii) कलुषित/क्षतिग्रस्त खजूर	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) बाह्य पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए

- (i) 'कलुषित' से ऐसा खजूर अभिप्रेत है जिसकी बाह्य सतह पर धब्बे, बदरंगपन, झूलसन, गहरे निशान परिलक्षित होते हैं।
- (ii) 'क्षतिग्रस्त' से ऐसे खजूर अभिप्रेत हैं जो कुचले जाने से प्रभावित है और/या आवरण फटने से गुठली नजर आती है या देखने पर महत्वपूर्ण परिवर्तन दर्शित होता है;
- (iii) 'बाह्य बनस्पति पदार्थ' से डण्ठल, आवरण के टुकड़े, गट्ठे, रेशे, छिलके आदि अभिप्रेत हैं।

5. सूखे फल और गरी से उचित रूप से पके हुए, दुरुस्त, साफ फलों और नट को सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद डंडी सहित या रहित, आवरण सहित या रहित, गट्ठेदार या अगट्ठेदार या खालों में दबाया हुआ हो सकता है। उत्पाद फफूंद, जीवित/मृत कीटों, कीट-खंडों और कृष्टुक संदूषण से युक्त होगा। उत्पाद का एक समान रंग, जायकेदार स्वाद और फल/नट की विशेषता का सुवास होगा तथा असुवास, फफूंदीपन, विकृत गंधिता और किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

(i) बाह्य बनस्पति पदार्थ (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग फल/नट (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) ओलियक अम्ल के रूपम अभिव्यक्त निष्कर्षित वसा की अम्लता	1.25 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए

- (i) 'बाह्य बनस्पति पदार्थ' से से डण्ठल, आवरण के टुकड़े, गट्ठे, रेशा, छिलका अभिप्रेत है।
- (ii) 'क्षतिग्रस्त या बदरंग' से ऐसा फल और नट अभिप्रेत है जो धूप मशीन से बने धब्बों बदरंगपन और कीटनाशी से प्रभावित है।

2.3.48 : फली : फली से लिगुमिनयस की किस्मों के शुष्क यकृत के आकार के या चपटे बीज अभिप्रेत हैं जो खाद्य के रूप में साबुत या द्वाल बनाकर प्रयोग किए जाते हैं। इसमें ए.ओ.ए.सी. मेसीरेशन पद्धति द्वारा यथा अवधारित हाइड्रोसायनिक अम्ल 20 ग्राम प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा।

## भाग 2.4 : अनाज और अनाज उत्पाद

### 2.4.1 आटा :

1. आटा या पारिणामिक आटा से कृतक रोमौ और मल-मूत्र से मुक्त स्वच्छ गेहूं को दल कर या पीस कर निकाला गया भोटा उत्पाद अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130-133° सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)

कुल भस्म

2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) अविलेय भस्म (शुष्क भार के आधार पर)

ग्लूटेन

6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)

जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में अधिव्यक्त किया गया है

0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

2. प्रबलित आटा से आटे में निम्नलिखित पदार्थों में कोई एक या अधिक पदार्थ मिलाकर प्राप्त किया उत्पाद अभिप्रेत है, अर्थात् :

- (क) कैल्सियम कार्बोनेट (निर्मित चाक, जिसे ब्रोटा प्रेपरेटा के रूप में भली-भांति जाना जाता है);
- (ख) लोहा;
- (ग) थियेमीन;
- (घ) रिबोफ्लेबिन; और
- (ङ) नियासीन

कैल्सियम कार्बोनेट चूर्ण को यदि प्रबलीकरण के लिए मिलाया जाता है तो वह ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित आटा के भार के सौ भाग में कैल्सियम कार्बोनेट भार में 0.30 भाग से कम और 0.35 भाग से अधिक नहीं होगा। यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

3. पौष्टिक प्रोटीनयुक्त आटा से 10.0 प्रतिशत की सीमा तक मूँगफली का आटा “या सोया आटा” या दोनों का मिश्रण मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सोया आटा जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विनियम 2.4.13 (1) के अधीन अधिकथित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कीट या कवकग्रसन, गंध और विकृत स्वाद से रहित होगा। इसमें मिलाया गया सुरुचिकारक और रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)

कुल भस्म

2.75 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)

कुल प्रोटीन (एन × 6.25)

शुष्क आधार पर 12.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

अपरिष्कृत रेशे

शुष्क आधार पर 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)

जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में व्यक्त किया गया है

0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)  
(शुष्क आधार पर)

यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

## 2.4.2 : मैदा

1. मैदा से कृतकतंतु और उत्सर्ग से रहित स्वच्छ गेहूँ को दल कर या पीस कर उससे निकले चूरे को चालकर या संसाधित करके बनाया गया महीन उत्पाद अभिष्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

## आर्द्रता

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब  $130.133^{\circ}$  सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)

## कुल भस्म

1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)

## तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) भस्म (शुष्क भार के आधार पर)

## ग्लूटेन

7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)  
जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में व्यक्त किया गया है

0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)

यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

यदि उत्पाद का बेकरी के प्रयोजनों के लिए उपयोग किया जाता है तो आटे के निम्नलिखित अभिक्रियाकारकों का प्रत्येक के सामने वर्णित मात्रा में उपयोग किया जा सकेगा, अर्थात् :-

## बैंजौइलपेराक्साइड (अधिकतम)

40 भाग प्रति दस लाख

## पोटेशियम प्रोपेंड (अधिकतम)

20 भाग प्रति दस लाख

## एस्कोर्बिक अम्ल (अधिकतम)

200 भाग प्रति दस लाख

2. प्रबलित मैदा से मैदा में निम्नलिखित एक या अधिक पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिष्रेत है, अर्थात् :

(क) कैल्सियम कार्बोनेट (निम्नित चाक जिसे क्रेटा प्रिपेरेटा के रूप में भलीभांति जाना जाता है)

(ख) लोहा,

(ग) थाइमीन,

(घ) रिबोफ्टलेबिन, और

(ड) नियासीन

कैल्सियम कार्बोनेट चूर्ण यदि वह प्रबलन के लिए मिलाया जाता है तो ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित मैदा के भार के सौ भाग में कैल्सियम कार्बोनेट भार में 0.30 भाग से कम और 0.15 भाग से अधिक नहीं होगा। यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

3. पौष्टिक (प्रोटीनयुक्त) मैदा से मैदा (गेहूँ का ग्रेन) के साथ 10.0 प्रतिशत की सीमा तक भूंफली का आटा या सोया का आटा या दोनों का मिश्रण मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिष्रेत है। सोया आटा जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विनियम 2.4.13 की मर 1 के अधीन अधिकथित रूप से आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कीट या कवक ग्रसन, गंध या विकृत स्वाद से रक्षित होगा। इसमें भिलाई गण सुरुचिकारक और रूप के पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

## आर्द्रता

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)

## कुल भस्म

1.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)

## तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अधिकतम भस्म

1.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)

कुल प्रोटीन ( $\text{एन} \times 6.25$ )

प्रति आधार पर 12.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

## अपरिष्कृत रेशे

शुष्क आधार पर 0.53 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित) जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में व्यक्त किया गया है

ग्लूटेन

यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

#### 2.4.3 : सेमोलिना (सूजी या रवा)

1. सेमोलिना (सूजी या रवा) से पेरेण और चालन प्रक्रिया द्वारा कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त साफ गेहूं से निर्मित उत्पाद अभिष्रेत है। यह फफूंदी, गंध और दुर्बंध रहित होगा और छोटे रंग जैसा पीला होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

कुल भस्म

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल

ग्लूटेन

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित)

जिसे एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub> के रूप में अभिव्यक्त किया गया है

यह कृतक तंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

7.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130-133° सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)

1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) भस्म (शुष्क भार के आधार पर)

6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 2.4.4 बेसन :

1. बेसन से छिलका निकाले हुए बंगाल चना (साइसर एरिट्रिनम) को पीस कर तैयार किया गया उत्पाद अभिष्रेत है और इसमें कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय तत्व नहीं होगा :-

बेसन निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल भस्म

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.5 : पर्ल जौ :

1. पर्ल जौ (पर्ल बाली) अच्छी और साफ (होर्डियम बलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) से अभिप्राप्त उत्पाद होगा। यह रंग में सफेद होगा और किण्वन, फफूंदी, गंध या अन्य आपत्तिजनक स्वाद या गंध अपमिश्रकों और कीट और कवक ग्रेसन तथा कृतक संदूषण में रहित होगा। इसमें भार में 1 प्रतिशत से अधिक अन्य खाद्यान्न नहीं होंगे।

जौ चूर्ण स्वच्छ और अच्छे छिलका रहित जौ (होर्डियम बलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीसकर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा। जौ स्टार्च भार में 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगी। जौ चूर्ण निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म (शुष्क आधार पर)

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

(शुष्क आधार पर)

अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर)

ऐल्कोहाली अम्लता (एच<sub>2</sub>एसओ<sub>4</sub>) 90 प्रतिशत

अल्कोहाल के रूप में

1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

2. चोकरयुक्त जौ चूर्ण या जौ का आटा या चोकर युक्त जौ का चूर्ण से साफ और अच्छे छिलका निकाले गए जौ (होर्डियम बलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिष्रेत है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आद्रता

(जब  $130\text{--}130^\circ$  से. पर दो घंटे तक तपाकर, अवधारित की जाए)

कुल भस्म (शुष्क भार के आधार पर)

14.01 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म  
(एच. सी. एल.) (शुष्क भार के आधार पर)

3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

ऐल्कोहॉली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहॉल सहित)  
जिसे एच.एसओ.<sub>4</sub> के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है  
(शुष्क भार के आधार पर)

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.17 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.6 : खाद्यान्न :

1. खाद्यान्न जो मानव उपभोग के लिए है, वे अनाज, ज्वार, बाजरा और दालों के साबुत या टूटे हुए दाने होंगे। अनाज के लिए नीचे वर्णित मानकों के अनुरूप होने के अतिरिक्त ये अर्जिमान मेंसिकाना और किसी भी प्रकार की केसरी दाल से मुक्त होंगे। ये मिलाए जाने वाले किसी रंग से भी मुक्त होंगे। खाद्यान्न में विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट से भिन्न के कीटनाशी अवशिष्ट नहीं होंगे और खाद्यान्न में कीटनाशी अपशिष्ट की मात्रा खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष्व और अवशिष्ट विनियम, 2011 की उक्त सारणी विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट परिसीमा से अधिक नहीं होगी। पिसाई और प्रसंस्करण के प्रयोजन के लिए खाद्यान्न स्वच्छ, विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) सहित सभी अशुद्ध ताओं से मुक्त होगा।

#### 2. गेहूः :

वर्णन - गेहूं (ट्रिटिकम एस्ट्रिवम या ट्रिटिकम वलगरे विल, ट्रिटिकम डर्लम डेस्फ, ट्रिटिकम स्फेरोकोकम पर्क, ट्रिटिकम डोलोकम शूबल, ट्रिटिकम कम्प्रेक्टम होस्ट) के सुखाए हुए पके दाने होंगे। वह मीठा, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगा। वह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(i) आद्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^\circ$  सें. ग्रे. -  $133^\circ$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्य दाने

भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें करनाल बंट से प्रभावित दाने और आरगोट से प्रभावित दाने हैं। करनाल बंट से प्रभावित दानों और आरगोट से प्रभावित दानों की सीमा भार के अनुसार क्रमशः 3.0 प्रतिशत और 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(v) कोड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माईक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

(viii) डिओक्सीनाइवेलटर (डीओएन)

प्रति किलोग्राम 1000 माईक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

3. मवका : मवका सूखा और जिया मेज लिन के पके हुए दाने होंगे। वह/मीठा, कड़ा, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगा। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

(iii) अन्य खाद्यान्न

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

(v) कोड़ा खाए दाने

(vi) यूरिक अम्ल

(vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

4. ज्वार और बाजरा : ज्वार और बाजरा क्रमशः सोरधम बल्नेरे पर्स और पैनेसिटम टाईफोहडमरिच के सुखाए हुए पक्के दाने होंगे। वे मीठे, कड़े, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे। ये निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

(ii) विजातीय पदार्थ—बाह्य पदार्थ

(iii) अन्य खाद्यान्न

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

(v) कोड़ा खाए दाने

(vi) यूरिक अम्ल

(vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

5. चावल :

चावल और ईजा सटिवा लिन की पक्की गिरी या गिरी के टुकड़े होंगे जो धान से कच्चे या उबालकर प्राप्त किए जाएंगे। ये सूखे, मीठे, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे और विषैले पदार्थों से मुक्त होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें से एरगोट प्रभावित दाने भार के आधार पर 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

5. चावल :

चावल और ईजा सटिवा लिन की पक्की गिरी या गिरी के टुकड़े होंगे जो धान से कच्चे या उबालकर प्राप्त किए जाएंगे। ये सूखे, मीठे, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे और विषैले पदार्थों से मुक्त होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बिनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। (जिसमें विरजित छोर वाले सम्प्लिट नहीं है)।

(iv) कोड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vi) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ और कोड़ा खाए दानों का योग भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 6. मसूर साबुत :

मसूर साबुत में लॉटिल (लैन्स कुलीनरिस मेडिक या इखवन लैंस लिन या लैंस एक्कुलेंट मोइनच) होंगी। वह ठोस, सूखी, मीठी, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बिनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कोड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 7. उड़द साबुत :

उड़द साबुत में दालों “फासियोलस मुंगो लिन” के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, और स्वास्थ्यप्रद होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बिनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) कोड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

## 8. मूंग साबुत :

मूंग साबुत में मूंग (फेसिआलस अरेअस रोक्सब, फेसिओलस रेडिएटस रोक्सब) के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होंगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

## 9. चना साबुत :

चना साबुत में चना (साइसर ऐरीटिनम लिन) के सूखे दाने होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों से मुक्त होंगा। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

**10. दली हुई अरहर दाल :**

अरहर दाल में अरहर दाल (केजनस कैजन) (एल) मिलशाप की भूसी और दले हुए बीज होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, सूखे, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थ के मिश्रण से मुक्त होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कोड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

**11. दली हुई मूंग दाल :**

दाल मूंग में मूंग (फेसिओलस आरेअस रोक्सब) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगे। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कोड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

**12. दली हुई उड़द दाल :**

उड़द दाल में दाल (फेसिओलस मुंगो लिन) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होंगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

(iii) अन्य खाद्यान्न

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

(v) कीड़ा खाए दाने

(vi) यूरिक अम्ल

(vii) अफलाटाक्सीन

भार के अनुसार । प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

### 13. चना दाल :

चना दाल में चना (साइसर एरिटिनम लिन) के दले हुए दाने होंगे। वह ठोस, साफ, मीठी, सूखी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

(iii) अन्य खाद्यान्न

भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(iv) क्षतिग्रस्त दाने

भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

(v) कीड़ा खाए दाने

गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे

(vi) यूरिक अम्ल

प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

(vii) अफलाटाक्सीन

प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

### 14. दली हुई मसूर दाल :

दाल मसूर में लेटिन (लेटिल एस्कुलेंटा मोइनच या लेंस कुलीनरीस मेडिक या इरवम लेंस लिन) छिलका मुक्त, साबुत और दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

- (iii) अन्य खाद्यान्न
- (iv) क्षतिग्रस्त दाने
- (v) कीड़ा खाए दाने
- (vi) यूरिक अम्ल
- (vii) अफलाटाक्सीन

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

15. कोई अन्य खाद्यान्न जिन्हें ऊपर विनिर्दिष्ट नहीं किया गया है, निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

- (i) आर्द्धता

भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  
भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  
गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  
प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।  
प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

- (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)

भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकार्बिंग दानों को  $130^{\circ}$  सें. ग्रे. -  $133^{\circ}$  सें. ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।

भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।

- (iii) अन्य खाद्यान्न
- (iv) कीड़ा खाए दाने
- (v) क्षतिग्रस्त दाने
- (vi) यूरिक अम्ल
- (vii) अफलाटाक्सीन

भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  
गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  
भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।  
प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।  
प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

स्पष्टीकरण - विनियम 2.4.6 (2.14) में की मर्दों के प्रयोजनों के लिए-

(क) “विजातीय पदार्थ” से खाद्यान्न से भिन्न ऐसा कोई बाहरी पदार्थ अभिप्रेत है जिसमें निम्नलिखित समाविष्ट हैं :-

(i) अकार्बनिक पदार्थ जिसमें धातु के टुकड़े, बालू, बजरी गंदगी, कंकड़, पत्थर, मिट्टी के पिंडक, मिट्टी और कीचड़ तथा पशु गंदगी अंतर्विष्ट है और चावल की दशा में गिरी या गिरी के टुकड़े, यदि कोई हो, जिनके ऊपरी भाग में मिट्टी लगी है, और

(ii) कार्बनिक पदार्थ के अंतर्गत, जिसमें छिलका, फूस, तणक, बीज और अन्य अखाद्य दाने हैं और चावल की दशा में धान भी है;

(ख) विषेले/नशीले और या हानिकर बीज से ऐसे बीज अभिप्रेत हैं जो यदि परिमाण में अनुज्ञेय परिसीमा से अधिक विद्यमान हों तो वे स्वास्थ्य, इन्द्रियग्राही गुणों या तकनीकी निष्पादन पर क्षतिकर या खतरनाक प्रभाव डाल सकते हैं, जैसे धतुरा (डी फास्टूओसालिन और डी स्ट्रामोनियम लिन) काम्बुप्प (एप्रेस्टमा गिधारो एल- मचाई लेलियम रिमुलिनम लिन) अकरा (विसिया स्पीसीज)।

(ग) “क्षतिग्रस्त दानों” से गिरियां या गिरियों के टुकड़े अभिप्रेत हैं जो ताप, रोगानु आर्द्धता या मौसम के परिणामस्वरूप अंकुरित या आंतरिक रूप में क्षतिग्रस्त हैं, अर्थात् अरणोट से प्रभावित दाने या करनाल बंट दाने हैं।

(घ) “कीड़ा खाए दाने” से वे गिरियां अभिप्रेत हैं जो भागतः या पूर्णतः अनाज के लिए हानिकार कीड़ों द्वारा छिद्रित या छिद्रित है किंतु उसके अंतर्गत कीटाणुओं द्वारा खाए गए दाने और दानों पर अंडों के धब्बे लगे दाने नहीं हैं।

(ङ) “अन्य खाद्यान्न” से ऐसे खाद्य दाने अभिप्रेत हैं (जिसके अंतर्गत तिलहन है) जो उससे भिन्न है जिस पर विचार किया जा रहा है।

#### 2.4.7 कार्नफ्लावर (मेज स्टार्च) :

1. कार्नफ्लावर (मेज स्टार्च) से मक्का (जिया मेज एल) से प्राप्त किया गया स्टार्च अधिक है। इसमें मिलाया गया रंग, सुवास या अन्य रसायनिक नहीं होगी। यह गद्द, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता

कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

ऐल्कोहोली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहोल सहित)

12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क स्टार्च के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि. लि. एन. एनएओएच से अनधिक के समतुल्य होगी।

#### 2.4.8 कार्नफ्लेक :

1. कार्न फ्लेक से मक्का डिहल्ड, डीजर्मड और कुक कार्न (जिया मेज एल) से पत्रक बनाकर भागतः मुखाकर और सेंक कर प्राप्त किया गया उत्पाद अधिक है। यह मुरमुरे पत्रक के रूप में होगा या युक्तिसंगत रूप से सयान आकार का होगा और रंग में सुनहरा भूरा होगा। यह गद्द, कीटनाशी, लारवा और अशुद्ध ताऊं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

आर्द्रता

नमक को छोड़कर कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

ऐल्कोहोली अम्लता (100 प्रतिशत ऐल्कोहोल सहित)

7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि. लि. एन. एनएओएच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.9 : कस्टर्ड चूर्ण :

1. कस्टर्ड चूर्ण से मक्का (जीयामेज एल) या साबुदाना/टैपियोका से उसमें थोड़ी मात्रा में अरारेट, आलू या ज्वार (सोरधम बलगेयर) से प्राप्त खाद्य स्टार्चों को मिलाकर या उनके बिना और उसमें खाद्य नमक, दुध और ऐल्कूमिनीय द्रव्य मिलाकर या उनके बिना, अधिक प्राप्त किया गया उत्पाद अधिक है। इसमें अनुज्ञात रंग और सुवास हो सकते हैं। वह किसी अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। वह बारीक चूर्ण के रूप में होगा और विकृतगार्थिता, किण्विति और फफूंदी गंध से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

आर्द्रता

कुल भस्म मिलाए गए नमक को छोड़कर (शुष्क आधार पर)

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)

12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.10 मैकरोनी उत्पाद :

1. मैकरोनी उत्पाद (मैकरोनी, स्पेषेटी वर्मिसेल्स्ली) से खाद्य मूँगफली का आटा, टैपियोका आटा, सोया आटा, दुध चूर्ण, गरम मसाले, विटामिन, खनिज जैसे संघटकों के साथ या उसके बिना सूजी या मैदा से गूंधे हुए आटे को मसल कर और उसे मढ़ कर अधिक प्राप्त उत्पाद अधिक हैं। यह मिलाए गए रंग, गद्द, मैला, कीट, लारवा और अशुद्ध ताऊं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

नाइट्रोजन

12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

### 2.4.11 : माल्ट्युक्त और माल्ट आधारित खाद्य :

1. माल्ट्युक्त दुग्ध खाद्य से पूर्ण दुग्ध या भागतः मखनिया दुग्ध या दुग्ध चूर्ण के साथ जौ के माल्ट, किसी अन्य माल्ट्युक्त अनाज दाने और गेहूं के आटे या किसी अनाज के आटे के घोल से अलग किए गए मैश को ऐसी रीति से मिलाकर, जिससे कि स्टार्च वाले पदार्थ का हाइड्रोक्लेनिस पूर्ण रूप से सुनिश्चित किया जा सके, प्राप्त किया गया और रोल शुष्कन, प्रे शुष्कन, निर्बात शुष्कन या किसी अन्य रीति से चूर्ण या दाने या पापड़ी के रूप में तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, चाहे इसमें सुरुचिकारक और मसाले, पायसीकारक, अंडे, प्रोटीन आइसोलेट, सामान्य खाद्य नमक, सोडियम या पोटासियम बाइकार्बोनेट, खनिज और विटामिन हों या न हों किंतु चीनी नहीं मिलाई गई होंगी। इसमें कोका चूर्ण हो सकता है। यह गंदगी और अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें मिलाई गई स्टार्च (कोका चूर्ण में की स्वाभाविक स्टार्च को छोड़कर) और दुग्धेतर वसा नहीं मिलाई गई होंगी। इसमें कोई परिरक्षी या रंग नहीं मिलाया गया होगा। कोका चूर्ण वाले माल्ट्युक्त दुग्ध खाद्य में चीनी मिलाई गई हो सकती है। माल्ट्युक्त दुग्ध खाद्य निम्नलिखित मानक के अनुसार भी होगा, अर्थात्:-

	कोका चूर्ण रहित माल्टीकृत दुग्ध आहार	कोका चूर्ण सहित माल्टीकृत दुग्ध आहार
(क) आईटा	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल प्रोटीन (एन × 6.25) (शुष्क आधार पर)	भार में 12.5 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 11.25 प्रतिशत से कम नहीं
(ग) कुल वसा (शुष्क आधार पर)	भार में 7.5 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 6.0 प्रतिशत से कम नहीं
(घ) कुल राख (शुष्क आधार पर)	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ड) अम्ल अविलेय राख (शुष्क आधार पर) (तनु एच.सी.एल. में)	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(च) विलेयता	भार में 85 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 80 प्रतिशत से कम नहीं
(छ) कोका चूर्ण (शुष्क आधार पर)	---	भार में 5 प्रतिशत से कम नहीं
(ज) स्टार्च के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	---
(झ) जीवाणु संख्या	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(ञ) कोलीफार्म कार्डंट	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(ट) योस्ट और फफूंदी गणना		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ठ) मालमानला और शिंगेला		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ड) ई. कोली		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ढ) नेब्रियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिक्स		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ग) फेंडकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टाफाइलोकोक्युस आरेस		0.1 ग्राम में अनुपस्थित

2. माल्ट आधारित खाद्य (माल्ट खाद्य) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे बीजों (अनाजों और / या फलियों के दाने) के नियन्त्रित अंकुरण द्वारा, जिसे मुख्यतः भिगोकर किया गया अंकुरण और क्रित्तन शुष्कन प्रक्रियाएं अतर्वलित हैं, अभिप्राप्त किसी प्रकार के माल्ट (गोंग या आटा या माल्ट निष्कर्ष) को अन्य अनाजों और फलियों के आटे के साथ मिश्रित करके तैयार किया गया है और यह संपूर्ण द्रव्य चूर्ण, सुवास कारकों, मसालों, पायसीकाकारकों, अंडों, अंडाचूर्ण, प्रोटीन आइसोलेट्स, प्रोटीन हाइड्रोलाइसेट्स, खाद्य सामान्य नमक, द्रव्य ग्लूकोस, सोडियम या पोटासियम बाइकार्बोनेट, खनिजों, अमीनों और विटामिन से युक्त या रहित होगा। इसमें मिलाई गई शंकरा और / या कोका चूर्ण हो सकेंगा और इसे ऐसी रीति में सुखाकर या घटकों के शुष्क मिश्रण द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा जिससे कि न्यायी सामग्री का चूर्ण या दोनों या फ्लेक्स के रूप में पूर्ण या आशिक हाइड्रोलिसिस सुनिश्चित किया जा सके। माल्ट को तैयार करने में प्रयुक्त अनाज, फालियां और उनके उत्पाद अदूषित ग्रसन और कीट अंशों, मूषक मल-मूत्र, फफूंदी ग्रस्त अनाज या किसी प्रकार को कोट या फफूंदी क्षति से युक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- (क) आर्द्रता
- (ख) कुल प्रोटीन ( $\text{एन} \times 6.25$ )  
(शुष्क आधार पर)
- (ग) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)
- (घ) अम्ल अविलेय राख (तनु एच.सी.एल. में)
- (ङ) कुल प्लेट गणना
- (च) कोलीफार्म काउंट
- (छ) यीस्ट और फफूंदी गणना
- (ज) ई. कोली
- (झ) सालमोनेला और शिंगेला
- (ब्र) एल्कोहल अम्लता 90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ ( $\text{एच}_2\text{एसओ}_4$  के रूप में अभिव्यक्त)  
(शुष्क भार आधार पर)
- (ट) विनियो कोलरा और बी. पैराहिमोलिटिक्स
- (ठ) फेइकल स्ट्रेप्टोकोक्सी और स्टाफाइलोकोक्स आरेस

#### 2.4.12 : बेलित जई :

1. बेलित जई (शीघ्र पकने वाली जई) से अच्छे हल्ड जई (अबेना सेटिवा) से बनाया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह मिलाए गए रंग, विकृत गर्भिता और सुरुचि कारकों से रहित होगा, यह समान आकार के बारीक पत्रकों के रूप में होगा जिसका हल्का नीला रंग होगा। यह गद्द, कीटनाशी और कीटखंडों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

कुल भस्म

तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच. सी. एल.) में अविलेय भस्म

नाइट्रोजन

अपरिष्कृत रेशे

एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित)

भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं

भार में 7.0 प्रतिशत से कम नहीं

भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं

भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं

प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं

प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं

प्रतिग्राम 100 से अधिक नहीं

10 ग्राम में अनुपस्थित

25 ग्राम में अनुपस्थित

0.30 प्रतिशत से अधिक नहीं

0.1 ग्राम में अनुपस्थित

0.1 ग्राम में अनुपस्थित

10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 1.8 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

शुष्क आधार पर 2.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 8.0 मिल. एन. एन.एच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.13 : विलायक निष्कर्षित आटे :

1. विलायक निष्कर्षित सोया आटा से, साफ, ठोस, पुष्ट, सोयाबीन से लोड़ने, छिलका निकालने, खाद्य ग्रेड हेक्से विलायक निष्कर्षण और पीसने की प्रक्रिया से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह मोटे या बारीक चूर्ण अथवा मोटे आटे के रूप में होगा, सफेद से क्रीम सफेद से रहित होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता

(ख) कुल भस्म

(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म

भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 7.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं।

- (घ) प्रोटीन (एन : 6.25)
- (ड) अपरिष्कृत रेशा
- (च) वसा
- (छ) कुल जीवाणु गणना
- (ज) कोलीफार्म जीवाणु
- (झ) साल्पोनेला जीवाणु
- (ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 4.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।  
 25 ग्राम में शून्य  
 10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

2. विलायक निष्कर्षित मूँगफली आटा से, ताजे, साफ रोगाणु मुक्त, मूँगफली की गिरी से, जिनको हल्के भूनने के पश्चात् ऊपरी त्वचा निकाल दी गई है, प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। सर्वप्रथम दानों को निकाला जाएगा फिर खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ विलायक निष्कर्षण का सीधा निष्कर्षण किया जाएगा। यह गेहूंसे हल्के भूरे रंग का, मिश्रण में एकसा और विकृतगंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थ, ग्रसन, कवक, कृत्तुक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (क) आर्द्रता
- (ख) कुल भस्म
- (ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म नहीं।
- (घ) प्रोटीन (एन : 6.25)
- (ड) अपरिष्कृत रेशा
- (च) वसा
- (छ) कुल जीवाणु गणना
- (ज) कोलीफार्म जीवाणु
- (झ) साल्पोनेला जीवाणु
- (ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)

भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.38 प्रतिशत से अधिक शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।  
 25 ग्राम में शून्य  
 10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

3. विलायक निष्कर्षित तिल के आटा से, ताजे, साफ, ठोस, पुष्ट और ऐसे बीजों को, जिनकी ऊपरी त्वचा निकालने से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है, जिसका बाद में खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ निष्कर्षण या सीधे गिरी का निष्कर्षण किया जाएगा। यह सफेद या पीले सफेद रंग के आटे के रूप में होगा, इसका मिश्रण एकसा होगा और यह विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटनाशियों, कृत्तुक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (क) आर्द्रता
- (ख) कुल भस्म
- (ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म
- (घ) प्रोटीन (एन × 6.25)
- (ड) अपरिष्कृत रेशा
- (च) वसा
- (छ) कुल जीवाणु गणना

भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।  
 प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।

(ज) कोलीफार्म जीवाणु

(झ) साल्पोनेला जीवाणु

(ज) ओकजेलिक अम्ल अन्तर्वस्तु

(ट) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)

प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।

25 ग्राम में शून्य

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

4. विलायक निष्कर्षित नारियल आटा से, ताजी नारियल गिरी अथवा अच्छी ब्यालिटी के और फफूंदी से मुक्त शुष्क नारियल खोपरा से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। तेल के निष्कर्षण के लिए खाद्य ग्रेड हैक्सेन का प्रयोग किया जाएगा। यह सफेद या हल्के भूरे पीले रंग का होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटों, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आईट्रीता

भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ख) कुल भस्म

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 22.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ङ) अपरिच्छृत रेशा

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(च) वसा

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(छ) कुल जीवाणु गणना

प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।

(ज) कोलीफार्म जीवाणु

प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।

(झ) साल्पोनेला जीवाणु

25 ग्राम में शून्य

(ज) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)

10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

5. विलायक निष्कर्षित बिनौले का आटा से, अच्छी ब्यालिटी के ऐसे बिनौले को, जो पहले से ही साफ कर लिए गए हों और जो संकेपित या अन्य रूप से क्षतिग्रस्त सामग्री तथा विजातीय पदार्थ से मुक्त हों, एक बार दबाकर, तुरंत आयल केक से खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ तेल विलायक निष्कर्षण से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह सफेद या हल्के भूरे रंग के आटे के रूप में होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटों, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आईट्रीता

भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ख) कुल भस्म

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ङ) उपलब्ध लाइसिन

अपरिच्छृत प्रोटीन के त्रितीय 100 ग्राम में 3.6 ग्राम से कम नहीं।

(च) अपरिच्छृत रेशा

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(छ) मुक्त गोसीपोल

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ज) कुल गोसीपोल

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(झ) वसा

शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ब) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ट) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(ठ) साल्प्होनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ड) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

#### 2.4.14 : स्टार्चयुक्त खाद्य :

- अरारोट से, मरन्टा अरूदिनेसिया या करक्यूमा अगस्टिफोलिया के रूप में ज्ञात पौधों के रिजोम से पृथक किया गया और शुद्ध किया गया स्टार्च अभिप्रेत है।
- साबूदाना से या तो सागो पाम (ताड़) स्टार्च से या टेपिओका (मैनिहाट यूटिलिसिमा) के कंद से बनाई गई छोटी ठोस गोलियां या पर्ल अभिप्रेत हैं और यह किसी अन्य खाद्य पदार्थ से जिसके अंतर्गत प्राकृतिक रंग भी है, रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.4.15 बेकरी उत्पाद :

- बिस्कुट जिनके अंतर्गत बेफर बिस्कुट भी हैं, मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या टेबल बटर या देसी बटर या मारजरिन घी या उनके मिश्रण से बनाए जाएंगे। इसमें निम्नलिखित संघटकों में से एक या अधिक संघटक हो सकेंगे, अर्थात् :-

खाद्य सामान्य नमक, मक्खन, दुध चूर्ण, अनाज और उनके उत्पाद, पनीर, कोको, काफी सत्त्व, खाद्य निर्जलित खोपरा, डेक्सट्रोस, फल और फल उत्पाद, सूखे फल और ढूँढ़ फल, अंडा, खाद्य वनस्पति उत्पाद, अदरक, ग्लूटेन, मूंगफली का आटा, दुध और दुध उत्पाद, शहद, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य तिलहन, आटा और मील्स, गर्म मसाले, खाद्य स्टार्च, जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, चीनी और चीनी उत्पाद, अपवृत्त चीनी, जैगरी, प्रोटीन सांद और अन्य पोषक, ओलीगोफ्रॉकटोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) विनेगर और अन्य पोषणकारी और विटामिन।

परंतु इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में विविरित खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

- परंतु यह और कि इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक विनियम, 2011 के विनियम 3.1.3 और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबन्धित कृत्रिम मधुकारक हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि बिस्कुट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(i) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ii) निकाली गई वसा की अम्लता (औलिक अम्ल के रूप में)	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

- इसमें ओलीगोफ्रॉकटोस (आहार संबंधी रेशा) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (43) के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए अधिकतम 15 प्रतिशत तक हो सकेंगा।

2. ब्रेड से, चाहे इसका सफेद ब्रेड के रूप में या गेहूं के आटे की ब्रेड या फैसी या फुट्री ब्रेड या मीठी ब्रेड या मसाला ब्रेड या मिल्क ब्रेड या किसी अन्य नाम में विक्रय किया जाए, गेहूं के आटे, मैदा, जल, नमक, चीस या अन्य किणवन माध्यम के सम्मिश्रण से निर्मित किए गए उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई एक या अधिक भी हो सकेंगे, अर्थात् :-

सुर्गाधि दुध, दुध चूर्ण (चूर्ण या मखनिया) छैने का पानी और दही, ग्लूटेन, चीनी, गुड़, शक्कर या जागरी, खंडसारी मधु, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य स्टार्च, खाद्य मूंगफली का आटा, खाद्य सोया आटा, प्रोटीन सांद्रता और आइसोलेट, वनस्पति, मारगराइन या समुचित प्रकार का परिष्कृत खाद्य तेल या मक्खन या घी या उनके सम्मिश्रण, एल्बुमिन, चूना जल, लायसीन, विटामिन, गर्म मसाले और मसाले या उनके सत्त्व, फल और फल उत्पाद (कनडाइड और क्रिस्टेलाइड या ग्लॉज़ड), दृढ़ फल और दृढ़ फल उत्पाद, ओलीगोफ्रॉकटोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) और विनेगर।

परंतु इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

परंतु यह और कि इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकरक हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(क) एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ)

शुष्क आधार पर पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 7.5 मि. लि. एन.एन. ओ.एच. के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

(ख) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलय भस्म

(i) मसाला ब्रेड और फ्रूट से भिन्न ब्रेड

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ii) मसाला ब्रेड और फ्रूट ब्रेड

0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

परंतु यह भी कि यह गढ़, कोट और कीटखण्डन, लार्वा, कृतकरन्तु और मिलाए गए रंजक पदार्थ से रहित होगा, सिवाय उत्पादों में प्रयुक्त अपरिष्कृत सामग्री विनियम 3.1.17 में के उपबंध के अनुसार किसी पूर्वावशिष्ट रंग के रूप में विद्यमान किसी अनुज्ञात खाद्य के।

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (43) के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए इसमें अधिकतम 15 प्रतिशत तक ओलीगोफ्रॉक्टोस (आहार संबंधी रेशा) हो सकेगा।

## 2.5 : मांस और मांस उत्पाद

### 2.5.1 परिभाषा :

(क) "पशु" से नीचे विनिर्दिष्ट किसी भी प्रजाति से संबंधित पशु अभिप्रेत है :

- (i) भेड़ प्रजाति (ओविनेस);
- (ii) बकरा प्रजाति (केपरीनेस);
- (iii) सूअर प्रजाति (सुलीनेस);
- (iv) गो प्रजाति (बोवीनेस);

और इसमें कुकुट और मछली भी सम्मिलित हैं।

(ख) "पशु-शब्द (कारकस)" से शब्द या शब्द का कोई भाग अभिप्रेत है और इसमें ऐसे किसी पशु का विसरा भी सम्मिलित है जिसका किसी वर्धशाला में वध किया गया है।

(ग) "मांस" से किसी पशु के शब्द का मांस और अन्य खाने योग्य भाग अभिप्रेत है।

(घ) "मांस खाद्य उत्पाद" से कोई खाद्य पदार्थ या कोई ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है, जो खाद्य के रूप में प्रयोग के लिए आशयित है, या समर्थ है और जिसे मांस से शुष्कन, अभिसाधन, समोर्किंग, कुर्किंग, रिजिंग, फ्लेवरिंग, फ्रिजिंग करके या उपरोक्त तरीकों में से किसी तरीके के सदृश मांस प्रसंस्करण का कोई तरीका अपनाकर व्युत्पन्न या तैयार किया जाता है, किंतु निम्नलिखित उत्पाद तब तक इसके अंतर्गत नहीं आएंगे जब तक कि विनिर्माता स्वयं उक्त विनियमों के उपबंधों के अधीन आने के इच्छुक नहीं हैं, अर्थात्-

- (i) मांस सत्त्व, मांस शोरबा और स्टाक, मीट सॉस और इसी प्रकार के उत्पाद जिनमें मांस के अंश अंतर्विष्ट नहीं हैं;
- (ii) साबुत, दूटी हुई या पीसी हुई हड्डियाँ, मांस पेपटोन्स, पशु जिलेटिन, मीट चूर्ण, सुअर के बक्कल का चूर्ण, रक्त प्लास्मा, शुष्क रक्त, शुष्क रक्त प्लास्मा, सेल्प्यूलर ग्रोटीन, हड्डी के अर्क और इसी प्रकार के उत्पाद;
- (iii) पशु उत्कांतों से पिघली हुई वसा;
- (iv) आमाशय, वस्ति और आंते साफ और बिर्जित की हुई, नमकीन या शुष्कित;

(v) मीट अंशों से अंतर्विष्ट उत्पाद, किंतु जिनमें अंतिम उत्पाद के कुल भार के दस प्रतिशत से अधिक मीट की मात्रा या मीट उत्पाद नहीं है;

(vi) मटन, चिकन, बकरे के मीट, भैंस के मीट, बीफ और ग्रिल्ड चिकन से बनाए गए पैटीज़, पफ्स, रोल्स, समोसे, कटलेट, कोफ्टा, कबाब, चौप्स, टिक्का और सूप जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं, चिकन के अर्क (असेस्स) के आकन्द (अमपूल) हॉट-डोग्स और हेमबर्गर, जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं और जिन्हें रफीजेरेटर में भी भंडारित नहीं किया जा सकता है।

(ङ) “वधशाला” से ऐसे भवन, परिसर या स्थान अभिप्रेत हैं जिन्हें स्थानीय प्राधिकारी द्वारा वधशाला के रूप में मानव उपभोग के लिए पशुओं का वध करने के लिए अनुज्ञाप्त किया गया है।

#### 2.5.2 मांस और मांस उत्पाद :

1. कार्नड बीफ से गो पशु जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के केयर केस के अस्थि रहित मांस जिसमें भैंसे का मांस भी सम्मिलित है, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट के साथ समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद में एस-कार्बिक अम्ल, सोडियम एस-कार्बेट या आइसोस्कार्बेट अम्ल/सोडियम आइसोस्कार्बेट एकल रूप से या मिश्रण के साथ 500 मि. ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में सुक्रोज, डेक्सट्रोज, लेव्टोज, माल्टोज और ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्न सीरप भी सम्मिलित है, भी अंतर्विष्ट हो सकेगा।

**उत्पाद वार्षिक छूट:** मुहरबंद आधारों पैक किया जाएगा और तापेपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पचात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शोल्फ स्थिर है। मुहरबंद आधार 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के उच्चायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद ठोस पैक के रूप में होगा जो विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद किसी मिलाए गए रंग और प्राकृतिक या कृत्रिम सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद स्वच्छ होगा और अभिरंजक तथा आधारों के संदूषण विजातीय पदार्थ या आक्षेप योग्य गंध से सारवान् रूप से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेटकाउट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

2. डिब्बाबंद लंचन मांस से किसी भी वधशाला में वध किए गए स्तनपायी पशु का, जिनका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मांस के उस खाद्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कुट चिड़िया जिसमें चूजा, टर्की, बत्तख, हंस, गिनी मुर्गा या कबूतर सम्मिलित हैं, के खाद्य मांस से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद को खाद्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट के समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उसके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च ब्रेड बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, दुध चूर्ण, छेने का पाउडर, अंडा प्रोटीन, बनस्पति प्रोटीन उत्पाद, ग्लूकोज प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेव्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्नसीरप भी है, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाला तथा जल विलनीय हाइड्रोकृत प्रोटीन होंगा।

उत्पाद प्राकृतिक और प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ घूमित और सुवासित किया जाएगा।

उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसों एसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण प्रति आकसीकारक के रूप में अधिव्यक्त एसकार्बिक अम्ल 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और/या पोटेशियम मोनो डाईपालीफास्टेट्स जल धारण कर्मक के रूप में पी<sub>2</sub>ओ<sub>5</sub> के रूप में अधिव्यक्त 3000 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट होगा।

**उत्पाद वायुरुद्धतः:** मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थित है। मुहरबंद आधान 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होगा और आधान अभिरंजक से और किसी विजातीय पदार्थ से सारवान् रूप से मुक्त होगा और विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल वसा अंतर्वर्स्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
	(ख) योजक सहित उत्पाद	35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल प्लेटकाउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(3)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम	25 ग्राम में अनुपस्थित

3. पकाए गए हैम से सुअर जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट से तैयार उत्पाद अधिप्रते है। उत्पाद अस्थि रहित, उपस्थित टेंडस स्नायु से अलग होगा और यह त्वचा तथा वसा सहित या इसके बिना भी हो सकेगा। उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्रोइट से समान रूप से संसाधित किया जाएगा।

उत्पाद में सुक्रोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्बोसीरप भी है, शहद, मसाले, सीजिनिंग और गरम मसाले, जल विलनीय हाइड्रोलीकृत प्रोटीन और खाद्य श्रेणी जिलेटिन होंगे। उत्पाद को प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थों और प्राकृतिक समरूप सुरुचिकारकों और अनुज्ञात अभिवृद्धिकारक सुरुचिकारकों के साथ ही धूर्भित और सुवासित किया जाएगा। उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और/या पोटेशियम मोनो-डाई-पोली-फास्टेट प्रतिआकसीकरण के रूप में पी<sub>2</sub>ओ<sub>5</sub> के रूप में अधिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में 10 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक सोडियम/पोटेशियम ऐल्जिनेट या एंगार, कैरागीनन तथा पायसोफारक और स्थायीकारक कर्मकों के रूप में सोडियम साइट्रेट भी अंतर्विष्ट होगा।

**उत्पाद वायुरुद्धतः:** मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थायी है। मुहरबंद आधान 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद आधानों/पैकेज, आपत्तिजनक पदार्थ के किसी भी अभिरंजक से मुक्त होगा और विदलित किए जाने के लिए सक्षम होगा;

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएँ
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम	25 ग्राम में अनुपस्थित

4. चौपं किए मीट से किसी वधशाला में, वध किए गए स्तनी पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कट, चिड़िया जिनमें चिकन, टर्की, बत्तख, हंस भी हैं, के खाद्य योग्य मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत हैं।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम या पोटेशियम नाइट्राइट के रूप में संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उनके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च, विस्कुट या बेकरी उत्पाद, बनस्पति प्रोटीन उत्पाद, फ्रुक्टोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टो माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्बोसीरप भी हैं, मसाले, सिजहनग और गरम मसाला जलविलय हाइड्रोलिक्य प्रोटीन होंगा।

उत्पाद को प्राकृतिक तथा प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ घूर्णित और सुवासित किया जाएगा।

उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/ आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होंगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मानो-डाई पोलीफास्फेट प्रति आक्सीकरण के रूप में पी<sub>2</sub>ओ<sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद बायरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थायी है। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होंगे और सारवान रूप से अभिरंजकों और आधानों के संदूषित विजातीय पदार्थ से मुक्त होंगे और विदलित किए जाने के योग्य होंगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएँ
(1)	कुल वसा अंतर्वस्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं ।
	(ख) योजक सहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(3)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम	25 ग्राम में अनुपस्थित

5. डिब्बा बंद चिकन से किसी वधशाला में, वध की गई कुक्कट, चिड़िया, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्के, त्वचा, बाल, विसरा त्वचाछत/ अविच्छेदित सामग्री से मुक्त होगा।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम नाइट्रोइट के सम्मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद, मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

**उत्पाद वायुरुद्धतः:** मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधारों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा। तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि वह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थायी हैं। मुहरबंद आधारन को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आपत्तिजनक गंध, अपवर्णता और विच्छेदन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेस और क्लोस्ट्रिडियम बोदुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

6. डिब्बा बंद घटन और बकरा मांस से किसी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मांस के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्कों, त्वचा, बाल, तंतु और रेशेदार ऊतक, क्षतिग्रस्त सामग्री, विसरा गुहाओं और अतिवासा से मुक्त होगा।

**उत्पाद वायुरुद्धतः:** मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधारों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्कों, त्वचा, बाल, तंतु और रेशेदार ऊतक, क्षतिग्रस्त सामग्री, विसरा गुहाओं और अतिवासा से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

**उत्पाद वायुरुद्धतः:** मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधारों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा। तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि वह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थायी हैं। मुहरबंद आधारन को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आपत्तिजनक गंध, अपवर्णता, विच्छेदन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेस और क्लोस्ट्रिडियम बोदुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

7. हिमशीतित घटन, चिकन, बकरा और भैंसों के मांस से किसी भी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मांस जिसमें भैंसे का मांस भी सम्मिलित है, के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

ताजे मांस का अर्थ यह होगा कि प्रशीतन, स्वच्छ, किसी विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंध/सुवास और विकृत लक्षण से मुक्त होगा। मांस को किसी समुचित उपस्कर में इस तरह शीघ्र शीतित किया जाएगा जिससे कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज से शीघ्र ही पार हो जाए और उत्पाद को तापीय स्थिरीकरण के पश्चात् तापीय केंद्र पर - 18 डिग्री सेंटीग्रेड या इससे अधिक ठंडे तापमान पर रहना चाहिए। उत्पाद सघन हिमशीतित अवस्था में होगा ताकि परिवहन, धंडारण और विक्रय के दौरान इसकी क्वालिटी बनी रहे।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अधिकारी	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 100000/ ग्राम
(2)	ई.कोली	अधिकतम 100/ ग्राम
(3)	स्टेफिलोकोम्स ओरियस	अधिकतम 100/ ग्राम
(4)	क्लोस्ट्रिडियम परफिंजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	अधिकतम 30/ ग्राम
(5)	खमीर और माउल्ड काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(6)	सेलभ्रॉनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(7)	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेनस	25 ग्राम में अनुपस्थित

2.6 : मछली और मछली उत्पाद :

#### 2.6.1 मछली और मछली उत्पाद :

1. शीतित झींगी या झींगा मछली से, पेनाइडई, पांडालिडई, क्रानगोनिडई, पालाइमोनिडई, सोलेनोसेरीडई, अरिसटेइडई और सरजेसटिडई वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद में जिनेरा का कोई मिश्रण अंतर्विष्ट नहीं होगा किंतु समान संवेदक विशेषताओं के साथ उसी प्रजाति की किसी का मिश्रण हो सकेगा। उत्पाद चर्मरहित या चर्म सहित, कच्चा या पकाया हुआ हो सकता है। उत्पाद को पानी से धोकर साफ किया जा सकेगा।

उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजेन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में अनुपस्थित

2. शीतित लोबस्टर से, नेफरोपाइडई कुटुम्ब की होमारस प्रजाति से और पेलिनुराइडई और सायलाराइड वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी के ताजा लोबस्टरों से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। नार्वे लोबस्टर नेफरोपाइडई से तैयार किया जा सकेगा। उत्पाद में विभिन्न किसी का मिश्रण नहीं होगा। उत्पाद कच्चा या पकाया हुआ हो सकता है। उत्पाद पानी से धोकर साफ (गल्फेज) किया जा सकेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजेन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में अनुपस्थित

3. शीतित स्किवड और स्किवड के भागों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो लोलीजिनिडई, ओम्मास्टरारिफिडई, ओनिकोटेअथाइड और थाईसान्टोटेअथिडई कुटुम्बों की स्किवड प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा स्किवड से तैयार किया गया है। उत्पाद को पानी से धोकर साफ किया जा सकेगा। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजेन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में अनुपस्थित

4. शीतित फिनफिश से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद सिर सहित या सिर के बिना हो सकेगा जिससे विसरा या अन्य अंग पूर्णतः या आशिक रूप से निकाल लिए गए हैं। उत्पाद पानी धोकर साफ किया जा सकेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजेन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	हिस्टामाइन	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

5. मछली का गोशत (शीतित फिश फिलिट) या कीमा की गई मछली का मांस (मिनरल फिश फ्लैश) या इनके मिश्रण ऐसे उत्पाद हैं जो एक समान संवेदक विशेषताओं की किसी प्रजाति की ताजा स्वस्थ मछली या इनकी प्रजातियों के मिश्रण से अधिकारित किये गये हैं। फिलेट चमड़ी सहित या चमड़ी के बिना अनियमित आकार और आकृति के टुकड़ों में हो सकते हैं। कीमा की गई मछली के मांस में ककाल की मांसपेशी होती है और इसमें हड्डियां, किसरा और चमड़ी नहीं होती हैं। उत्पाद को पानी से साफ किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	हिस्टामाइन	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

टिप्पण 1 : मद सं. 1, 2, 3, 4 और 5 के अधीन दिए गए उत्पादों को समुचित उपसकर में शीघ्रता से माइनस (-) 18° सें.ग्रे. पर शीतित किया जाएगा या इस प्रकार ठंडा किया जाएगा कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज शीघ्रता से पारित हो जाए। तुरंत शीतित करने की प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि उत्पाद का तापमान माइनस (-) 180 सें.ग्रे. न पहुंच जाए या तापीय स्थायीकरण के पश्चात् ताप केंद्र ठंडा न हो जाए। उत्पाद को गहराई में शीतित किया जाएगा ताकि परिवहन, भंडारकरण और विक्रय के दौरान गुणवत्ता बनाए रखी जा सके। प्रसंस्करण और पैक करने सहित संपूर्ण क्रिया में न्यूतंत्रम निर्जलन और आकसीकरण सुनिश्चित किया जाएगा। उत्पाद में विनियम 5.6.1(3) के अधीन सूचीबद्ध उत्पाद के सिवाय परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में वी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में विजातीय पदार्थ और आपत्तिजनक गंद सुवास नहीं होंगे।

6. शुष्कित शार्क फिन से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो डोर्सल और पेक्टोरल फिन, काडल फिन की निचली पिण्डिका और खाने योग्य क्वालिटी की ताजा शार्क की श्रेणि से तैयार किया गया है। उत्पाद चिपकने वाले मांस से मुक्त होगा और चमड़ी सहित या चमड़ी के बिना हो सकेगा। उत्पाद उपयुक्त रीति में शुष्कित किया जाएगा और किसी खाद्य योज्यक से रहित होगा। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंद या सुवास और विकृत गर्भिता नहीं होगी। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	आर्द्रता	10.0 प्रतिशत से अनधिक
(2)	शुष्क आधार पर हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(3)	यीस्ट और माउल्ड गणना	25 ग्राम में नहीं

7. नमकीन मछली/शुष्कित नमकीन मछली (साल्टिक फिश/ड्राइड साल्टिड फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी स्वस्थ मछली से तैयार किया गया है। मछली रक्तक्षरित, अंतेडिया रहित, मुंडरहित, चीरी हुई या कटी हुई और धोई हुई होगी। मछली नमक के पूरी तरह संतुप्त (हैवी साल्टिड) या भागतः नमक से संतुप्त की जाएगी जो उस साल्टिड मछली के भार के अनुसार दस प्रतिशत से कम नहीं होगा जो शुष्कित की गई है। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंद और सुवास नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में वी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	आर्द्रता	16.0 प्रतिशत से अनधिक
(2)	सोडियम क्लोराइड	10.0 प्रतिशत से अन्यू और 15.0 प्रतिशत से अनधिक
(3)	शुष्क आधार पर हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(4)	यीस्ट और माउल्ड गणना	25 ग्राम में नहीं

8. डिब्बाबंद मछली (कैन्ड फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी एक प्रजाति या उसी प्रजाति के भीतर की समान संवेदक विशेषताओं वाली कई प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा फिन मछली के मांस से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, पूँछ

और विसरा रहित होगा। उत्पाद को किसी उपयुक्त पैकिंग साधन में पैक किया जा सकेगा। पैकिंग साधन और प्रयुक्ति किए गए अन्य संघटक खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

9. डिब्बाबंद झींगी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पेनाइडई, पांडालिडई, क्रानगोनिडई और पालाइमोनिडई वंश की प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी की ताजा झींगी के किसी संयोजन से तैयार किया गया है और जिनके मुंड (सिर), बक्कल और श्रृंगिका हटा दिए गए हैं। उत्पाद ऐसे पिल्ड झींगी के रूप में हो सकेगा जो डोर्सल ट्रैक्ट को हटाए बिना हैंडिड और पील्ड की गई हैं या साफ किए गए और आशिरायुक्त ऐसे झींगी के रूप में हो सकेगा जिनमें पीलिंग के पश्चात् पृष्ठिका काटी गई है और पूँछ से अगले अंतिम भाग तक डोर्सल ट्रैक्ट को हटा दिया गया है या टूटे हुए ऐसे झींगी के रूप में हो सकेगा जिनके शिराओं सहित या शिराओं रहित, चार भागों से अन्य पील्ड श्रिंप के टुकड़े हैं। पैकिंग साधन और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	साइट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त ब्राइन की अम्लता	0.2 प्रतिशत से अनधिक

10. डिब्बाबंद सारडीन और सारडीन प्रकार के उत्पाद से अभिप्रेत सारडीनिया पिल्चरडस, सारडीनिया मिलानोस्टिक्स्टसल नियोपिल्चाडुस्स औसेलाटस/ सेगक्स/ सेरलेस, सारडीनिया आरिटा/ ब्रासिलियनसिस्स मेडेरनसिस्स लोंगीसेप्स्सल जिब्बोसा सेलपिया हेरेन्जस, स्पराटस-स्पराटस, हाइपरटोफस विटाटस, निमाटोलो-सावियार्मिंची, इटुमियस टेसेल, इथमिडियम मकुलाटुन, इग्रेनुलिस एन चोइटा/ मैरडेक्स/रिंगेस और ओपिस्थोनेमा ओगलीनम से संबंधित ताजा और शीतित मछली से तैयार किया गया उत्पाद है।

उत्पाद मुंड और गलफड़ा से रहित होगा। यह शल्क और पूँछ रहित हो सकता है। मछली आंत रहित हो सकती है। यदि यह आंत रहित है तो अंडाशय या यकृत को छोड़कर आत्रःस्थ भागों से व्यवहार्य रूप से मुक्त होगा। यदि उत्पाद आंत रहित है तो व्यवहार्य रूप से अपचे हुए या खाए हुए खाने से मुक्त होगा। उत्पाद को किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग और सभी अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

11. डिब्बाबंद सालमोन से ऐसा उत्पाद अभिप्राप्त है जो साल्मोसलार या आनकोर हेंकटस नेरका/किस्टल चेयस्वया/गोरबोस्च्वा/केटक्स प्रजातियों और मसाऊ प्रजातियों की किसी प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, विस्पा, किन और पूँछ रहित होगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुशास्त नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

क्र.सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

12. डिब्बाबंद क्रैब मास से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो सुबोर्ड ब्रानचिङ्ग या आर्डर डोकापोडा की किसी खाने योग्य प्रजाति और लिथोडायाडई वंश की सभी प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी के जीवित क्रैबों से तैयार किया गया है। उत्पाद अकेले या संयोजन में टांगों, पंजों, शरीर और कंधे के मास से, जिससे शैल हटा दी गई हैं, तैयार किया जाएगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :-

क्र.सं	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	साइट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त ब्राइन में अम्लता	0.06 प्रतिशत से अन्यून और 0.2 प्रतिशत से अनधिक

13. डिब्बाबद तुना और बोनिटो से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो थुन्स आलालुग्न / एल्वाकारेसल एल्लोट्रिक्यूसल औब्सूल मकोइल थाईनुसल टोगोई, ईथुनस एफिनिसी आलइटराटुसी जिल्लाटुस/सारडा विलेन्टिस/ओरियन लालिस्ट सारडा और काटसुबोनस पेलामिस (सायन एथ्थूआइनस पेलामिस) प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त ब्यालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद में चमड़ी सहित या चमड़ी रहित, सर्गेमेंट में, कतलों में फलेक्स या ग्रेटिंज/ फांकों में हो सकेगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी ब्यालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

क्र.सं	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

टिप्पणी : मद 8, 9, 10, 11, 12 और 13 में सूचीबद्ध सभी उत्पाद वायरुल ब्रॉक्फ और मजबूत आधारों में पैक किए जाएंगे और पर्याप्त ताप उपचारित किए जाएंगे तथा इसके पश्चात् वाणिज्यिक वितरकमण्डा सुखम्भूत करने के लिए उसे तुरंत ठंडा किया जाएगा। आधार जंग और यांत्रिक खारबी से मुक्त होंगे। आधान में 370 सेंटी. पर सात दिनों के लिए कोई परिवर्तन या इनकृत्यूबेशन दर्शित नहीं होना चाहिए। अंतिम उत्पाद विजातीय पदार्थ, आपत्तिजनक गंध, या सुखास से मुक्त होगा। उत्पादों में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात, विनियम 2.6.1(11)के अधीन सूचीबद्ध उत्पादों के सिवाय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूचम जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

टिप्पणी : इस परिशिष्ट में अधिकथित मानकों पर प्रतिकूल ड्रामाय डाले जिन, जब कभी किसी खाद्य पदार्थ के विनियम या तैयार करने में जल का ब्रयोग किया जाता है, तो ऐसा जल ऐसे सूखम जीवों से मुक्त होगा जिनसे रोग उत्पन्न होने की संभावना है तथा ऐसे रासायनिक संघटकों से भी मुक्त होगा जिनसे स्वास्थ्य खराब हो सकता है।

## 2.7 मधु और मधुकारक :

### 2.7.1 शुगर बॉइल्ड कन्फैक्शनरी :

1. शुगर बॉइल्ड कन्फैक्शनरी से, चाहे उसका दृढ़ शुगर बॉइल्ड कन्फैक्शनरी या कढ़ाई माल कन्फैक्शनरी या टाफी या दुध टाफी या उपातिरित टाफी या लैक्टो-बोन-बोन के रूप में या किसी अन्य नाम से विक्रय किया जाता हो, चीनी से टार्टर क्रीम जैसे अनुपचारण कारकों के साथ या उनके बिना बनी ऐसी प्रसंरक्त यौगिक खाद्य क्षुत्रु अभिप्रेत होगी जो क्वांथन की प्रक्रिया द्वारा चाहे अभिन्नता हो या न हो बनाई गई हो। इसके बीच में भराव हो सकेगा जो द्रव, अर्ध ठोस या ठोस रूप में, चीनी या चाकलेट या दोनों के लेपन सहित या उसके बिना भी हो सकेगा। इसमें निम्नलिखित में से कोई भी हो सकेगा :-

- (i) मधुकारक, जैसे चीनी इनवर्ट चीनी, जैगरी, लैक्टोल, गुड़, बूरा चीनी, खंडसारी, सार्विटोल, शहद, द्रव ग्लूकोज़;
- (ii) दुध और दुध उत्पाद;
- (iii) खाद्य शीरे;
- (iv) माल्ट सारसत;
- (v) खाद्य स्टार्च;
- (vi) खाद्य तेल और वसा;
- (vii) साधारण खाद्य लवण;
- (viii) फल और फल उत्पाद और दृढ़फल (नट) और दृढ़फल उत्पाद;
- (ix) चाल सारसत, काफी सारसत, चाकलेट, कोको;

- (x) विटामिन और खनिज;
  - (xi) चपड़ा (खाद्य श्रेणी) भार में 0.4 प्रतिशत से अनधिक मधुमोम (खाद्य श्रेणी), पैराफिन मोम (खाद्य श्रेणी), कार्नोवा मोम (खाद्य श्रेणी) और अन्य खाद्य श्रेणी मोम या उसका कोई मिश्रण;
  - (xii) खाद्य जलशुष्कित नारियल;
  - (xiii) मसाले और कोडिमेंट तथा उसके सारसंत;
  - (xiv) कोइड पील;
  - (xv) एनजाइम;
  - (xvi) अनुज्ञात स्थायीकारक और पायसीकारक;
  - (xvii) खाद्य अनाज, खाद्य बीज;
  - (xviii) बेकिंग पाउडर;
  - (xix) गुलकंद, गुलबनफसा मुलठी;
  - (xx) आफल्स चावल;
  - (xxi) चाईनाग्रास;
  - (xxii) यूकेलिप्टस तेल, कर्पुर, मंथाल आयल क्रिस्टल्स, मिर्च पुदीना तेल;
  - (xxiii) थाईमोल;
  - (xxiv) खाद्य तेल, बीज आटा और प्रोटीन आईसोलेट;
  - (xxv) एरेबिक गोंद और अन्य खाद्य गोंद -

(३) सलाहीकर भ्रमा (लक्षणाकृत आधार पर) यह में २५ प्रतिशत से अधिक

परंतु चीनी शुगर बॉइल्ड की दशा में जहां मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, वहां सत्केटीकृत भस्म भार में तीन प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ii) अविलेय भूस्त (तन हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में) भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक

परंतु शुगर बॉइल्ड कन्फैक्शनरी की दशा में, जहाँ मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, तब इडोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म में 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

जहां शुगर बॉइल्ड कन्फैक्शनरी का दुध और मक्खन टाफी के नाम से विक्रय किया जाता है वहां यह निम्नलिखित अतिरिक्त अपेक्षाओं के जैसी कि प्रत्येक के सामने दर्शाई गई है, अनरूप होती,-

### (1) दुग्ध टाफी :

(i) कुल प्रोटीन (एन : 6.25) शूष्क आधार पर भार में 3 प्रतिशत से अन्युन होगा।

(ii) वसा अंश शुष्क आधार पर भार में 4 प्रतिशत से अन्यून होगा।

(2) मक्खन टाफी - बसा अंश शुष्क आधार पर भार में 4 प्रतिशत से अन्यून होगा।

परंतु इसमें इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योग्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि उत्पाद में विनियम 3.1.3 में यथाउपबंधित कृत्रिम मधुकारक मिलता गया है तो इसे खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित ढंग से लेबल पर घोषित किया जाएगा।

### 2.7.2 लोजेंज :

लोजेंज से मुख्य रूप से बंधक पदार्थ जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटिन इव ग्लुकोस या डेक्सट्रिन, सहित चूर्णितया मिष्टलेपन चीनी से बने मिष्टान अभिप्रेत होंगे और जो साधारणतः ऐसे अताप्स विशेष से बनाए जाएंगे जिसमें संघटकों के प्राथमिक क्षयथन या पकाने की अपेक्षा नहीं होती। इसमें निम्नलिखित में से कोई भी हो सकता :-

- (i) मधुकारक, जैसे डेक्स्ट्रोस, डेक्स्ट्रोस मोनोहाइड्रेट, शहद, इनबर्ट चीनी, चीनी, जैमी, बूरा चीनी, खांडसारी, सार्विटाल, इव ग्लूकोज़;
- (ii) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद;
- (iii) दृढ़फल और दृढ़फल (नट) उत्पाद;
- (iv) माल्ट सीरप;
- (v) खाद्य स्टार्च;
- (vi) साधारण खाद्य लवण;
- (vii) अदरक चूर्ण या सारसत;
- (viii) दालचीनी चूर्ण या सारसत;
- (ix) सौंफ चूर्ण या सारसत;
- (x) जीरा (कैरांबे) चूर्ण या सारसत;
- (xi) इलायची चूर्ण या सारसत;
- (xii) कोको चूर्ण या सारसत;
- (xiii) प्रोटीन आईसॉलेट;
- (xiv) काफी सारसत या उसका सुरुचिकारक;
- (xv) अनुज्ञात रंजक पदार्थ;
- (xvi) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक;
- (xvii) विटामिन और खनिज;

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा :-

- (i) सुक्रोज अंश भार में 85.0 प्रतिशत से अन्यून
- (ii) सल्फेटीकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर) भार में 3.0 प्रतिशत से अनधिक
- (iii) तनु-हाइड्रोक्लोरिक अम्ल अविलेय भस्म भार में 0.2 प्रतिशत से अनधिक

उत्पाद में इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यदि उत्पाद में विनियम 3.1.3 में यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित ढंग से लेबल पर घोषित किया जाएगा।

परंतु यह और कि यदि उत्पादों में मधुकारक के रूप में केवल अनुज्ञात कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है, तो इन मानकों में विहित सुक्रोज के लिए अपेक्षाएं ऐसे उत्पादों पर लागू नहीं होंगी।

### 2.7.3 : चूइंगम और बबलगम :

चूइंगम या बबलगम, चूइंगम बेस या बबलगम, बेस प्राकृतिक या सौरियन्स्ट, अविषेले, गन्ने की चीनी और इव ग्लूकोस (कार्न सीरप) से तैयार किए जाएंगे।

गम बेस के निम्नलिखित स्रोत प्रयुक्त किए जा सकेंगे -

- (1) अमूल, कीवर (यम अरेबिक)
- (2) खुर;
- (3) डिमगन (आएल);
- (4) घटटी;
- (5) चीकू (स्लैफेटा);
- (6) प्राकृत स्वर हैटेक्स;
- (7) स्पीक्सलष्ट रबर लैटेक्स;
- (8) बुड़ रोजिन का गिलसरोल हस्टर;
- (9) गम रोजिन का गिलसरोल एस्टर;
- (10) स्प्रिसलष्ट रेसिन;
- (11) भागतः हाइड्रोजनोकृत गम या बुड़ रोजिन का गिलसरोल एस्टर;
- (12) प्राकृत रेसिन;
- (13) पोलिविनायल एसिटेट;
- (14) अगार (खाद्य त्रेणी)

इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई संघटक भी हो सकते हैं, अर्थात्-

- (क) माल्ट
- (ख) दुध चूर्ण;
- (ग) चाकलेट;
- (घ) काफी;
- (ङ) जिलेटिन, खाद्य त्रेणी;
- (च) अनुज्ञात पायसीकारक;
- (छ) पीने का पानी;
- (ज) पोषक, जैसे कि विटामिन, खनिज प्रोटीन।

यह नप्र, गंदगी अपरिहार्य तथा हानिकारक संघटकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

संघटक	चूंचम	बबलम
(i) गम	भार में कम से कम 12.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 14.0 प्रतिशत
(ii) अर्द्धता	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(iii) सल्फोटीकृत चम्प	भार में अधिक से अधिक 9.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 11.5 प्रतिशत
(iv) अम्स अविलेय भम्म	भार में अधिक से अधिक 2.0 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(v) अपचायी शर्करा (डैक्सट्रास के रूप में स्थापित)	भार में कम से कम 4.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 5.5 प्रतिशत
(vi) सुक्रोर्ज	भार में अधिक से अधिक 70.0 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 60.0 प्रतिशत

परंतु इसमें परिशिष्ट 'क' की सारणी और इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियमोंवाली, 2011 के विनियम 3.1.2 (1) में यथा उपर्युक्त कृत्रिय मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में उपर्युक्त अनुसार लेबल पर घोषित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि यदि उत्पादों में मधुकारक के रूप में केवल कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है, तो ऐमारीटर अर्थात् उपरोक्त स्मारणी में विहित अपचायी शर्करा और सुक्रोज ऐसे उत्पाद पर लागू नहीं होंगे।

#### 2.7.4 : चाकलेट :

चाकलेट से एक या अधिक संघटकों अर्थात् कोको, बीनों, कोको निब, कोको मैस, कोको प्रेस केक और कोको चूर्ण (वरिष्ठकृत कोको/चूर्ण), जिसके अंतर्गत शर्करा मिलाए बिना शर्करा घटाई गई वसा कोको चूर्ण, कोको बटर, दुध वसा सहित दुध ठोस भी है, के मिश्रण से विनियमित के यथोचित प्रसंस्करण द्वारा प्राप्त कोई समांगी उत्पाद अभिप्रेत है। चाकलेट में कोको बटर से भिन्न कोई वनस्पति कमा नहीं होगा।

सममित्री विकृत गणिता या अन्य दुर्बिधि, कीट और कबक उत्पीड़न गंदगी, मिलाए गए रंजक द्रव्य, अपमिश्रण तथा किसी अपहानिकर या हानिकर द्रव्य से मुक्त होगी।

चाकलेट निम्नलिखित प्रकार के होंगे :-

दुध चाकलेट एक या अधिक कोको निब, कोको मैस, कोको प्रेस केक, कोको पूर्ण जिसके अंतर्गत शर्करा सहित निम्न वसा कोको चूर्ण और दुध वसा और कोको सहित दुध भी है, से प्राप्त किया जाता है।

दुध आच्छादित चाकलेट जैसा ऊपर परिभ्रष्ट है किंतु यह आच्छादित प्रयोजनों के लिए उपयुक्त हो।

सादा चाकलेट एक या अधिक कोको निब, कोको मैस, कोको केक, कोको चूर्ण जिसके अंतर्गत शर्करा सहित निम्न वसा कोको चूर्ण है और कोको बटर से प्राप्त किया जाता है।

सादा आच्छादित चाकलेट वैसा ही जैसा सादा चाकलेट है किंतु यह आच्छादित प्रयोजनों के लिए उपयुक्त हो।

सम्मिश्रित चाकलेट से भिन्न-भिन्न अनुपातों में दुध और सादा चाकलेटों का सम्मिश्रण अभिप्रेत है।

सफेद चाकलेट कोको बटर, दुध ठोस, जिसके अंतर्गत दुध, वसा और शर्करा भी है, से प्राप्त किया जाता है।

भरे हुए चाकलेट से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिस पर चाकलेट का बाह्य विलेपन हो और जिसका मध्य भाग उसके संघटन के कारण बहुत विलेपन से स्पष्टतया सुभिन्न हो। परंतु इसके अंतर्गत आटा, मिष्ठान, पेस्ट्री और बिस्कुट उत्पाद नहीं हैं। विलेपन चाकलेट इस प्रकार का होगा जो ऊपर उल्लिखित एक या अधिक प्रकार के चाकलेट की अपेक्षाओं को पूरा करता है। विलेपन के चाकलेट संघटक की मात्रा अंतिम उत्पाद के कुल भार के पच्चीस प्रतिशत से कम नहीं होगी।

परंतु इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (ऐकेजिंग और लेबलिंग) विनियमावली, 2011 विनियम 3.1.3 में यथाउपबोधित कृत्रिम मधुकारक और के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित अनुसार लेबल पर घोषित किया जाएगा।

ऊपर उल्लिखित संघटकों के अतिरिक्त चाकलेटों में निम्नलिखित एक या अधिक पदार्थ हो सकेंगे जो नीचे रेखांकित चाकलेटों के विभिन्न ग्रांडों के अधीन दिए गए हैं,

- (क) खाद्य नपक
- (ख) गर्म मसाले और मसाले
- (ग) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायी कारक
- (घ) अनुज्ञात प्रच्छादक और उभय ग्राहितोधक

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक भी हो सकेंगे।

चाकलेट निम्नलिखित मानकों के अनुकूल होगा, अर्थात् :-

क्र. सं.	लक्षण	निम्नलिखित के लिए अपेक्षाएं					
		दुध चाकलेट	दुध आच्छादित चाकलेट	सादा चाकलेट	सादा आच्छादित चाकलेट	सफेद चाकलेट	सम्मिश्रित चाकलेट
1.	(शुष्क आधार पर) कुल वसा भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	25	25	25	25	25	25
2.	(शुष्क आधार पर) दुध वसा, भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	2	2	-	-	2	-
3.	(आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) कोको ठोस, भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	2.5	2.5	12	12	-	3.0
4.	(आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) दुध ठोस, भा के अनुसार दर्शित प्रतिशत से कम नहीं/ से अधिक नहीं	10.5	10.5	-	-	10.5	1
5.	(आर्द्रता वसा और शर्करा मुक्त आधार पर) अम्ल अविलेय मस्म भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से अधिक नहीं	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

#### 2.7.5 आइस लोली या खाद्य बर्फ़ :

1. "आइस लोली या खाद्य बर्फ़" से जमाया हुआ बर्फ़ उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें चीनी, सीरप फल, फलों का, रस, कोको, साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात सुरुचिकारक और रंग हो सकते हैं। इसमें ऐसे अनुज्ञात स्थायीकारक और/या पायसीकारक भी हो सकते हैं जो भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसमें कृत्रिम मिठासकारक नहीं होगा।

2. आइस केण्डी से पानी, योषक मुधुकारकों जैसे चीनी, डेक्सट्रोस, द्रव्य ग्लूकोस, शुष्क द्रव्य ग्लूकोस, मधु, फल और फल उत्पादों, काफी, कोको, अदरक, गिरी और नमक के मिश्रण से तैयार किए गए किसी पास्टेरिक्टृत मिश्रण को जमाकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद में इन विनियमों में, परिशिष्ट 'क' सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

सुक्रोस के रूप में व्यक्त कुल चीनी

10 प्रतिशत से कम नहीं।

#### 2.8 : मिठास कारक मधु सहित

1. "प्लाटेशन सफेद चीनी" से (जो सामान्य रूप से चीनी के नाम से जात है), गने या चुकन्दर से अभिप्राप्त दानेदार उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक  $105^{\circ} - 1^{\circ}$  से. पर गर्म की जाए।)

भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 98 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

2. “परिष्कृत चीनी” से प्लाटेशन सफेद चीनी के परिष्करण से अधिकप्राप्त दानेदार सफेद चीनी अधिग्रेत है। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(क) आईटा (जब 3 घंटे तक  $105^{\circ} + 1^{\circ}$  से. पर गर्म की जाए।)

भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 99.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

3. खुला कड़ाह प्रक्रिया द्वारा गने के रस से अभिप्राप्त “खंडसारी चीनी” दो किस्म की होगी, अर्थात् :-

(i) खंडसारी चीनी देशी य और

(ii) खंडसारी चीनी (सल्फर) जो “सल्फर चीनी” के नाम से भी जात है।

यह दानेदार या चूर्ण रूप में हो सकेगी। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होमी बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। इसमें सोडिम बाइकार्बोनेट (खाद्य श्रेणी) हो सकेगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात्-

	खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी)	खंडसारी चीनी (देशी)
(i) आईटा (जब 3 घंटे तक $105^{\circ} \pm 1^{\circ}$ से. पर गर्म की जाए।)	भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।	भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ii) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।	भार के आधार पर 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(iii) सुक्रोज	भार के आधार पर 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगी।	भार के आधार पर 93 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों औरें परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

टिप्पण : खंडसारी चीनी को प्लाटेशन सफेद चीनी से निम्नलिखित लक्षणों के आधार पर मिन किया जा सकता है, अर्थात् :-

	खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी)	खंडसारी चीनी (देशी)
(i) आलक्ता ( $10^{\circ}$ .एमएचओ/ सें. मी. <sup>2</sup> )	$30^{\circ}$ से. ग्रे. पर 5 प्रतिशत घेल में 100.300	30° से.ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100 से अधिक नहीं होगी।
(ii) कैल्सियम आक्साइड (मि. ग्रा./ 100 ग्रा.)	100 से अधिक नहीं होगा।	50 से अधिक नहीं होगा।

4. “बूरा चीनी” से किसी भी प्रकार की चीनी से बनाया गया बारीक दाने के आकार का उत्पाद अधिग्रेत है। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :-

(क) सुक्रोज

भार के आधार पर 90.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

भार के आधार पर 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट ‘क’ अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

5. क्यूब चीनी से परिष्कृत क्रिस्टलित चीनी से विनिर्मित घन या घनास्म खंडों के रूप में चीनी अधिग्रेत है, यह रंग में सफेद होगी, ग्रन्ट, बाह्य संदूषण से रहित होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

(क) सुक्रोज

भार में 99.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ख) आर्द्रता

भार में 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ग) कुल भस्म

भार में 0.03 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

6. मिष्ठलेपन चीनी से परिष्कृत चीनी या निर्वात कदाह (प्लाटेशन व्हाइट) चीनी को खाद्य स्टार्च सहित या उसके बिना पीस कर विनिर्मित की गई चीनी अभिप्रेत है। यदि खाद्य स्टार्च मिलाया गया हो तो वह चीनी में एक समान मिलाया हुआ होगा। यह सफेद चूर्ण के रूप में गदर और अन्य किसी विजातीय पदार्थ से रहित होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

(क) कुल स्टार्च और सुक्रोज (आर्द्रता रहित)

भार में 99.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ख) आर्द्रता

भार में 0.80 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ग) स्टार्च

शुष्क आधार पर भार में 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

#### 2.8.2 मिश्री :

1. मिश्री से किसी भी प्रकार की चीनी से या पालमीरा के रस से अभिप्राप्त कैडी के रूप में बनाया गया कोई उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(क) कुल भस्म

भार के आधार पर 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

#### 2.8.3 मधु :

1. “मधु” से मधुमक्खियों द्वारा फूलों के ऐसे मकरंद या पौधों के ऐसे स्नावों से उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ अभिप्रेत है जिसे मधुमक्खियां एकत्रित करती हैं और परिवर्तित करके छतों में पकने के लिए भंडारित करती हैं।

चक्षु निरीक्षण किए जाने पर मधु फूलूंदी, गद्र, मलकेन, मक्खी के मोम के टुकड़ों, मक्खियों और अन्य कीटों के टुकड़ों जैसे विजातीय पदार्थों और अन्य बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा।

मधु का रंग हल्के भूरे से गहरा भूरा हो सकेगा। मधु निम्नलिखित मानकों को पूरा करेगा, अर्थात् :-

(क) 27 डिग्री स.ग्र. पर आपेक्षिक धनत्व

भार में 1.35 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ख) आर्द्रता

भार में 25 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ग) कुल उपचायक चीनी

भार में 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(i) काब्रिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए

भार में 60 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(घ) सुक्रोज

भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(i) काब्रिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए

भार में 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ङ) फ्रक्टोज ग्लूकोस अनुपात

भार में 0.95 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(च) भस्म

भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(छ) अम्लता (फार्मिक अम्ल के रूप में व्यक्त)

भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ज) फाई परीक्षण

ऋणात्मक

(झ) हाइड्राक्सी मैथेल फुरफराल (एचएमएफ) मि.ग्रा. /कि.ग्रा.

80 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

यदि कोई परीक्षण धनात्मक है और हाइड्रोक्सी मैथिल फुरफुरल (एचएमएफ) अंतर्वेस्तु 80 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक है तब फ्रक्टोस ग्लूकोस अनुपात 1.0 या उससे अधिक होना चाहिए।

#### 2.8.4 : गुड़ और जैगरी :

1. “गुड़ और जैगरी” से इख से निष्पीड़न द्वारा या पामीरा ताड़, खजूर ताड़ या नारियल ताड़ से निकाले गए रस को उबाल कर या उसके प्रसंस्करण द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्वास्थ्य के लिए हानिकारक पदार्थ नहीं होगा और शुष्क भार के आधार पर निम्नलिखित विश्लेषक मानकों के अनुरूप होगा -

इंवर्ट चीनी के रूप में व्यक्त कुल चीनी

90 प्रतिशत से कम और सुक्रोस 60 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

विजातीय पदार्थ

2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

कुल भस्म

6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म

0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

द्रव या अर्ध द्रव प्रकार से भिन्न गुड़ या जैगरी में आरंता 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

यदि सोडियम बाई कार्बोनेट का प्रयोग निर्मलीकरण के प्रयोजनों के लिए किया है तो वह खाद्य श्रेणी की व्यालिटी का होगा।

#### 2.8.5 डेक्ट्रोस :

1. डेक्ट्रोस सफेद या हल्की क्रीम का दानेदार चूर्ण है जो, गंद रहित होता है और उसका स्वाद मीठा होता है।

जब इसे पोटाशियम क्यूपरिटारट्रेट घोल के साथ गर्म किया जाए तो इसमें से क्यूप्रस आक्साइड का कार्पिथस अवक्षेप उत्पादित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

सल्फेटीकृत भस्म

शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

अम्लता

50 मिली लीटर ताजा उबाले गए और शीतित जल में घुलित 5.0 ग्राम के निप्रभावन के लिए प्यूनोल्फथेलिन सूचक के संदर्भ में एन/10 सोडियम हाइड्रोक्साइड की 0.20 मि.लि. की अधिकतम मात्रा की अपेक्षा होती है।

ग्लूकोस

शुष्क आधार पर 99.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

#### 2.8.6 गोल्डन सीरप :

1. गोल्डन सीरप से चीनी के व्युत्क्रमण से अभिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है। यह रंग में स्वर्णिम पीला होगा, स्वाद में सुखद होगा और इसमें कोई क्रिस्टलन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता

भार में 25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

कुल भस्म

भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

इंवर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी

भार में 72.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट ‘क’ सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यदि निर्मलीकरण के प्रयोजनों के लिए सोडियम बाइकार्बोनेट का प्रयोग किया गया है, तो वह खाद्य श्रेणी की व्यालिटी का होगा।

2.8.7 सुखे ग्लूकोन सीरप से भुरभुरा या बारीक, सफेद से क्रीम सफेद चूर्ण, स्वाद में मीठा, सुवास में मृदु, और कुछ आरंताग्राही पदार्थ अभिप्रेत है। यह किरण, फॉन्दी की वृद्धि, धूल और अन्य बाह्य पदार्थों या मिलाए गए मिठास या सुवास अभिकर्मक से मुक्त होगा।

इसमें कोई मिलाया गया प्राकृतिक या कोलतार खाद्य रंग भी नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

कुल ठोस अंतर्वस्तु

भार में 93 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

सूस चीनी अंतर्वस्तु

भार में 20 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

इंवर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी

भार में 1 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

#### 2.8.8 सैकरिन सोडियम :

1. सैकरिन सोडियम जिसे साधारणतः विलेय सैकरिन के रूप में जाना जाता है जिसका अनुभविक फार्मूला -  $C_7H_4NNaO_3S_2H_2O$  और आण्विक भार 241.2 है ऐसा पदार्थ होगा जो जल के 1.5 ग्र. में और एल्कोहल (95 प्रतिशत) के 50 भाग में 20° सें. ग्रेपर विलेय है और इसमें 98.0 प्रतिशत से अन्यून और 150.5 प्रतिशत के समतुल्य से अधिक 105° सें. ग्रे. के निर्जल भार तक सुखाए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से संगणित  $C_7H_4O_3$  होगा, आमापन भारतीय भेषज कोष में प्रस्तुत रूप में किया जाएगा। इसमें 2 भाग प्रति दस लाख आर्सेनिक और 10 भाग प्रति दस लाख से अधिक सीसा नहीं होगा। भारतीय भेषज कोष पद्धति के अनुसार पदार्थ विलगित सेकरीन का गलानांक बिंदु 226° सें. ग्रे. और 230° सें.ग्रे. के बीच होगा। 105° सें.ग्रे. पर पदार्थ के शुष्कन की हानि 12.0 प्रतिशत से कम और इसके भार के 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

पदार्थ पहचान परख की पूर्ति करेगा और अम्ल या क्षार अमोनियम संघटक और पैरासल्फा मोयल्बेंजाएट के लिए भारतीय भेषज कोष में निर्देशित परख सीमाओं के अनुरूप होगा।

#### 2.8.9 एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथिल एस्टर एस्टैम :

1. एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथिल एस्टर जो साधारणतः एसपटेम के रूप में जाना जाता है, जिसमें मूलानुपाती सूत्र सी<sub>14</sub> एच<sub>18</sub> एन<sub>2</sub>ओ<sub>5</sub> के रूप में है और मोलिक्यूलर भार 294.31 है, ऐसी वस्तु होगी जो जल और मेथानोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है। इसमें इसके आधार पर कम से कम 98 प्रतिशत और अधिक 102 प्रतिशत एसपटेम में होगा। इसमें आर्सेनिक 3 पीएम और सीसा 10 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

सामग्री को चार घंटे तक 105 डिग्री सें. ताप पर शुष्क करने से भार की हानि 4.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। सलफेट भस्म 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें एक प्रतिशत से अधिक डाइकिटोपिपरेजन नहीं होगा।

#### 2.8.10 एसेसल्फेम पोटासियम :

1. एसेसल्फेम पोटासियम जो साधारणतः एसेसल्फेम के रूप में जाना जाता है जिसमें मूलानुपाती सूत्र सी<sub>4</sub> एच<sub>4</sub> के एनओ<sub>4</sub> एस के रूप में है और मोलिक्यूलर भार 201.24 है, ऐसी वस्तु होगी जो गंधहीन, श्वेत क्राइस्टलिन चूर्ण जिसका तीव्र मीठा स्वाद है और जो इथाइनोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है किंतु पानी में मुक्त रूप से घुलनीय है। इसमें शुष्क आधार पर कम से कम 99 प्रतिशत और अधिक से अधिक 101 प्रतिशत एसेसल्फेम के होगा। इसमें क्लोराइड तीन भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगी। सामग्री को दो घंटे तक 105 डिग्री सें. ताप पर शुष्क करने की भार की हानि एक प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

#### 2.8.11 सुकालोस :

##### 1. सुकालोस :

रासायनिक नाम - 1, 6. डिकलोरो - 1, 6. डिडिगोक्सी -  $\beta$ -डी फ्रक्टोफ्रनोसायल 4. क्लोरो - 4 - डिओक्सी - ए-डी - गलेक्टोपाइरेनोसाइड;

समानार्थक - 4, 1 '6' - ट्रिक्लोरोगलैक्टोसक्रोज या आईनएस 955

रासायनिक सूत्र - सी<sub>12</sub> एच<sub>19</sub> ओ<sub>11</sub>

आण्विक भार - 397.64

यह सफेद भूरे रंग का, गंधहीन, क्राइस्टलीन चूर्ण होगा जिसका स्वाद मीठा है। यह पानी में, मेथानोल में और एल्कोहल में मुक्त रूप से घुलनीय है और इथाइनोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है। इसमें निर्जल आधार पर संगणित कम से कम 98.0 प्रतिशत अधिक

से अधिक 102 प्रतिशत सी.<sup>12</sup> एच<sup>19</sup>, सीएल<sup>3</sup>, और होगा। इसमें ३पीपीएन से अधिक आरसेनिक (एएस के रूप में) और 10 पीपीएम से अधिक भारी धातुएं (पीबी के रूप में) नहीं होंगे। इसमें 0.1 प्रतिशत से अधिक मिथानोल नहीं होगा। ज्वलन अवशिष्ट 0.7 प्रतिशत से अधिक और जल 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

## 2.9 : नमक, गर्म भस्त्र, भस्त्र और संबंधित उत्पाद

टिप्पणि : (1) बाह्य पदार्थ जहाँ कहीं भी विहित किया गया है, निम्नलिखित रूप से वर्णित किया जाएगा :-

(क) कार्बनिक बाह्य पदार्थ जैसे कूड़ा-करकट, डंठल, तिनके।

(ख) अकार्बनिक बाह्य पदार्थ जैसे धूल, गद, पत्थर और मिट्टी पिंडक। ये कुल बाह्य पदार्थ के भार के अनुसार दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

### 2.9.1 : स्याह जीरा :

1. (स्याह जीरा) साबुत से कैरम कारवी एल. के लगभग पके हुए फल के फलमिति (मेरीकार्पस) अभिप्रेत हैं। फल सूख जाने के पश्चात् कुटने पर मेरीकार्पस दो टुकड़ों में टूट जाते हैं। इसमें विशेष सुवास होगा और बाह्य सुवास और फफूंदी रहित होगा। यह माउल्ड, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों, किन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह सेरीलोटिनिया मशरूम के आक्रमण से मुक्त होगा। यह अतिरिक्त रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) बाह्य पदार्थ

भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ii) आर्द्रता

भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)

भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iv) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में  
अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)

भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(v) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)

(आ./भा.) में 2.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(vi) कीट पदार्थ

भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

सुनहरा कैरवे (कैरम कारवी) साबुत थोड़ा बड़ा होता है और इसका रंग पीलापन लिए होता है।

2. काला कैरवे (स्याह जीरा) साबुत से कैरम बुल्बोकास्टनम के सूखे बीज अभिप्रेत हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) बाह्य पदार्थ

भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ii) आर्द्रता

भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(iii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)

भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(iv) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल)  
में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)

भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(v) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)

(आ./भा.) में 1.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

3. कैरवे (स्याह जीरा) चूर्ण से वह चूर्ण अभिप्रेत है जो कैरम कारवी एल. के सूखे पके हुए फल को पीसकर प्राप्त किया गया है और इसमें कोई अन्य पदार्थ नहीं मिलता गया है। यह बीजों के छोटे टुकड़ों के रूप में हो सकता है या परिष्कृत मूल रूप में हो सकता है। इसमें विशेष सुवास होगा और बाह्य सुवासक और फफूंदी रहित होगा। यह माउल्ड, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों और किन्तुक संदूषण रहित होगा। चूर्ण अतिरिक्त रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- (i) आर्द्रता
  - (ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)
  - (iii) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)
  - (iv) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)
- काला  
सुनहरा

भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(आ./भा.) में 2.25 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(आ./भा.) में 1.33 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

#### 2.9.2 : इलायची (कार्डामम)

1. छोटी इलायची (कार्डामम) साबुत से एलेटेरिया कार्डामम एल- मटोर वार- माइनिस्कुला बुर्किल के लगभग पके हुए फलों के सूखे कैप्सूल अभिप्रेत हैं। कैप्सूलों को जब सल्फर डायोक्साइड के साथ विरजित किया जाए तो ये हल्के से भूरे या पीले-सफेद से सफेद रंग के हो सकते हैं। यह किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगीथिता से मुक्त होगा और इसमें विशिष्ट सुवास होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। केवल कीट पद चिह्नों के होने से ही यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैप्सूल कीटग्रस्त हो गए हैं। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल
- (iii) बिना पके और मुरझाए हुए कैप्सूल
- (iv) आर्द्रता
- (v) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

गणना के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत से अनधिक

आ./भा. के अनुसार 3.5 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. छोटी इलायची (कार्डामम) बीजों से एलेटेरिया कार्डामम एल- मटोर वार- माइनिस्कुला बुर्किल के लगभग पके हुए फलों के सूखे कैप्सूलों से अलग किए गए छिलका रहित बीज अभिप्रेत हैं। बीजों में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगीथिता से मुक्त होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होंगे। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

गणना के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत अनधिक

आ./भा. के अनुसार 3.5 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण - हल्के बीजों से ऐसे बीज अभिप्रेत हैं जो भूरे या लाल रंग के हैं और बिना पके तोड़ लिए गए हैं तथा मुरझाए हुए बीज हैं।

3. छोटी इलायची (कार्डामम) चूर्ण से एलेटेरिया कार्डामम शूल- मटोर वार- माइनिसकुला बुर्किल के सूखे बीजों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिषेत है। यह बीजों के छोटे-छोटे टुकड़ों या बारीक चूर्ण के रूप में हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगांधिता से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

4. बड़ी इलायची (कार्डामम) साबुत से अमोमम सुबुलाटम रोकस्ब के लगभग पके हुए सूखे फल (कैप्सूल) अभिषेत हैं। कैप्सूलों में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगांधिता से मुक्त होंगे। उत्पाद फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल
- (iii) बिना पके और मुरझाए हुए कैप्सूल
- (iv) आर्द्रता
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (vii) शुष्क आधार पर बीजों का वाष्पशील तेल अंश
- (viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

5. बड़ी इलायची (कार्डामम) के बीजों से अभिषेत अमोमम सुबुलाटम रोकस्ब के कैप्सूलों के छिलके उतारकर अभिप्राप्त किए गए बीज हैं। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगांधिता से मुक्त होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) हल्के बीज/भूरे/लाल रंग के बीज
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

6. बड़ी इलायची (कार्डामम) चूर्ण से अमोमम सुबुलाटम रोकस्ब के बीजों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिषेत है। यह बीजों के छोटे-छोटे टुकड़ों या बारीक चूर्ण के रूप में हो सकेगा। चूर्ण में विशिष्ट सुवास होगा और

भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

आ./भा. के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगोधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कोटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून

#### 2.9.3 रु घिर्च और लाल घिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम)

1. घिर्च और लाल घिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम) साबुत से कैप्सीकम एनम एल. और कैप्सीकम फ्रुटशिन्स एल. के सूखे पके हुए फल या फली अभिप्रेत हैं। फलियाँ फफूंदी, जीवित और मृत कोटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होंगी। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

- यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-
- (i) बाह्य पदार्थ
  - (ii) बिना पके और चिन्हित फल
  - (iii) दूटे हुए फल, बीज और अंश
  - (iv) आर्द्रता
  - (v) शुष्क आधार पर कुल भस्म
  - (vi) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
  - (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. घिर्च और लाल घिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम) चूर्ण से वह चूर्ण अभिप्रेत है जो कैप्सीकम एनम एल. और कैप्सीकम फ्रुटशिन्स एल. की सूखी साफ की हुई फली को पीस कर अभिप्राप्त किया गया है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कोटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण सूखा होगा और उसमें गद्र, बाह्य रंजक पदार्थ, सुवासक, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। घिर्च के चूर्ण में भार के अनुसार 2 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक खाद्य वनस्पति तेल हो सकेगा और प्रयुक्त खाद्य तेल की मात्रा और प्रकृति की लेबल पर घोषणा होगी।

- यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-
- (i) आर्द्रता
  - (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
  - (iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
  - (iv) अपरिष्कृत रेशा
  - (v) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण

भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अन्यून

#### 2.9.4 : दालचीनी (सिनामोन)

1. दालचीनी (सिनामोन) साबुत से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लम के तर्णों या शाखाओं की आन्तरिक छाल अधिप्रेत है। इसमें विशिष्ट गंद और सुवास होगा तथा विजातीय सुवास और फफूटीपन से मुक्त होगा। यह फफूटी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

2. दालचीनी (सिनामोन) चूर्ण से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लम के तर्णों या शाखाओं की आन्तरिक छाल को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अधिप्रेत है। चूर्ण पीलेपन से लाल-भूरे रंग में होगा और इसमें विशिष्ट गंद और सुवास होगा तथा विजातीय सुवास और फफूटीपन से मुक्त होगा। यह फफूटी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से रहित होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

#### 2.9.5 : कैसिया (तज) साबुत

1. कैसिया (तज) साबुत से सिनामोमम कैसिया (नीस) एक्स ब्लूम, सिनामोमम एरोमैटिकम (नीस) सायन, सिनामोमम बरमानी (सी.जी.नीस) और सिनामोमम लोरेनी नीस के पेड़ों की छाल अधिप्रेत है। उत्पाद में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूटीपन या विकृतगाधिता से रहित होगा। यह फफूटी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

2. कैसिया (तज) चूर्ण से सिनामोमम कैसिया (नीस) एक्स ब्लूम, सिनामोमम एरोमैटिकम (नीस) सायन, सिनामोमम बरमानी (सी.जी.नीस) और सिनामोमम लोरेनी नीस के पेड़ों की छाल को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अधिप्रेत है। चूर्ण में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूटीपन या विकृतगाधिता से रहित होगा। यह फफूटी, जीवित और मृत

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

आ./भा. के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

आ./भा. के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

आ./भा. के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून

कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल  
(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून

#### 2.9.6 : लौंग साबुत

1. लौंग साबुत से युजीनिया केरियोफिल्स (सी. सिप्रेंजल) बुलक और हेरिसन के फूलों की अनखिली सुखी कलियां अभिप्रेत हैं। इसका लाल-भूरा से काला-भूरा रंग और तेज सुगन्धित गंध होगी तथा असुवास और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) तंतुभय, मातृ लौंग
- (iii) खोकर लौंग
- (iv) आर्द्रता
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) बिना फूल वाली लौंग
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त लौंग

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 17.0 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

2. लौंग चूर्ण से युजीनिया केरियोफिल्स (सी. सिप्रेंजल) बुलक और हेरिसन के फूलों की अनखिली सुखी कलियों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसका बैंगनी आभा (वायलेट टिंज) लिए हुए भूरा रंग होगा और तेज मसालेदार सुगन्धित गंध होगी तथा असुवास और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल  
(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (v) अपरिस्कृत रेशा

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक

#### 2.9.7 : धनिया (कोरिएंडर) साबुत

1. धनिया (कोरिएंडर) साबुत से कोरियण्डम स्टीवम एल. के सूखे पके हुए फल (बीज) अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्ध और सुवास होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। इसमें मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) टूटे हुए फल
- (iii) क्षतिग्रस्त/विरोजित फल
- (iv) आर्द्रता
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ
- (viii) शुष्क आधार पर तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म

2. धनिया (कोरिंडर) चूर्ण से कोरियण्डम स्टीवम एल. के साफ, दुरुस्त और सूखे पके हुए फलों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह मोटे या बारीक चूर्ण के रूप में होगा। इसमें विशिष्ट सुगन्ध होगी और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाया गया रंग, स्टार्च, ब्लीच या परिरक्षी नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

#### 2.9.8 : सफेद जीरा (कुमिन) साबुत

1. सफेद जीरा (कुमिन) साबुत से कुमिनम साइमिनम एल. के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) टूटे हुए फल (क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरोजित और बिना पके हुए फल)
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण
- (vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (viii) कुमिन बींसे भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात
- (ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक आ./भा. के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अन्यून भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक आ./भा. के अनुसार 0.09 प्रतिशत से अन्यून भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अनधिक आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून अनुपस्थित

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. सफेद जीरा (कुमिन) चूर्ण से कुमिनम साइमिनम एल. के सूखे पके हुए फलों को पीसकर अभिप्रेत किया गया चूर्ण अधिकत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अधिक  
आ./भा. के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अन्यून

3. बल्टैंजी (कुमिन ब्लैक) साबुत से नियंत्रित सतीता एल. के बीज अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाद्ध पदार्थ
- (ii) टूटे हुए फल (क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरचित और बिना पके हुए फल)
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण
- (vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (viii) कुमिन ब्लैक बीजों से भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात
- (ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक  
आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अधिक

#### 2.9.9 : सौंफ (फेनेल) साबुत

1. सौंफ (फेनेल) साबुत से फैनीकुलम बलगेर गो. भिलर वार-बलगेर के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। उत्पाद में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाद्ध गंद, कफूँदीपन या विकृतपर्याप्ति से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाद्ध पदार्थ
- (ii) त्रुटिपूर्ण बीज
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अधिक

- (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vii) फिनल से भिन्न खाद्य बीज
- (viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

2. सौंफ (फेनेल) चूर्ण से फैनीकुलम वलगेर पी- पिलर वार- वलगेर के सूखे पके हुए फलों (बीजों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून अनुपस्थित  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

#### 2.9.10 : मेथी (फेनुग्रीक) साबुत

1. मेथी (फेनुग्रीक) साबुत से ट्रिगोनेला फोएनम ग्राएकम एल. के सूखे पके हुए बीज अभिप्रेत हैं। बीजों में कोई बाह्य सुवास, फफूंदीपन या विकृतगणिता से रहित होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल
- (v) शुष्क आधार पर शीत जल में विलेय निष्कर्षण
- (vi) फेनुग्रीक से भिन्न खाद्य बीज
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

2. मेथी (फेनुग्रीक) चूर्ण से ट्रिगोनेला फोएनम ग्राएकम एल. के सूखे पके हुए बीजों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर शीत जल में विलेय निष्कर्षण

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 5.-0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून

### 2.9.11 : सौंठ, अदरक (जिजर)

1. सौंठ, अदरक (जिजर) साबुत से जिन्जीबर फिसिनले रोसकोए के अनियमित आकृति और आकार के टुकड़ों में, पीले-भूरे रंग के, जिसके छिलके पूरी तरह से हटाए नहीं गए हैं और जिसे धोकर धूप में सुखाया गया है, सूखे मूलकोष्ठ (राइजोम) अभिप्रेत है। इसे लाइम से विरंजित किया जा सकता है। इसका विशिष्ट स्वाद और सुवास होता है और यह दुर्गंध या विकृतगंध या विषैले स्वाद से रहित होता है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होता है। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होते।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होता है:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म (क) अविरंजित (ख) विरंजित
- (iv) शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में कैल्सियम (क) अविरंजित (ख) विरंजित
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील अंश
- (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

2. सौंठ, अदरक (जिजर) चूर्ण से जिन्जीबर फिसिनले रोसकोए को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसका विशिष्ट स्वाद और सुवास होता है और यह दुर्गंध या विकृतगंध या विषैले स्वाद से रहित होता है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होता है। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होते।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होता है:-

- भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के
- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म (क) अविरंजित (ख) विरंजित
- (iii) शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में कैल्सियम (क) अविरंजित (ख) विरंजित
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील अंश
- (v) शुष्क आधार पर जल में विलेय भस्म
- (vi) शुष्क आधार पर अम्ल में अविलेय भस्म
- (vii) शुष्क आधार पर एल्कोहल (90 प्रतिशत आ./भा.) विलय निष्कर्षण
- (viii) शुष्क आधार पर शीतल जल में विलेय निष्कर्षण

### 2.9.12 : जायपत्री (मेस)

1. जायपत्री (मेस) साबुत से माइरिस्टिका फ्रेगरेंस हाटन के बीज के सूखे आवरण या बीज-कवच (ऐरिल) अभिप्रेत हैं। इसमें माइरिस्टिका नेलबरिका या फटुआ (मुम्बई जायपत्री) और माइरिस्टिका आजैनिया (वन्य जायपत्री) के किसी अन्य प्रकार के बीज-कवच नहीं होते। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होता है और फफूंदीपन से रहित होता है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होता है। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होते।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होता है:-

- |  |   |
|--|---|
| भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                     | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक                                   |
| भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक | भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक |
| आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून                                 | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                 |
| भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक                                    | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक                                   |
| भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक | भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक |
| आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून                                 | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                 |
| भार के अनुसार 1.7 प्रतिशत से अन्यून                                    | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| भार के अनुसार 5.1 प्रतिशत से अन्यून                                    | भार के अनुसार 11.4 प्रतिशत से अन्यून                                  |

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ
- (vii) जायपत्री में जायफल

2. जायपत्री (मेस) चूर्ण से माइरिस्टिका फ्रेगरेंस हाटन के बीजे के सूखे आवरण या बीज-कवच (ऐरिल) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूदीपन से रहित होगा। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (v) अपरिष्कृत रेशा
- (vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण

#### 2.9.13 : राई, सरसों (मस्टर्ड)

1. राई, सरसों (मस्टर्ड) साबुत से ब्रासिका एलबा. (एल), सफद राई (बोईस), ब्रासिका कैम्पसट्रिस एल. वार, काली सरसों (डिकोटेमा), ब्रासिका कम्प्सेट्रिस, एल. वार, पीली सरसों, साइनख ब्रासिका कम्प्सेट्रिस एल. वार लोका (पीली सरसों), ब्रासिका, कम्प्सेट्रिस एल. वार, तोरिया, ब्रासिका जुनिसिया (एल.) कोस एट चेजन (राई लोटनी) और (ब्रासिका निगरा (एल.), बनारसी राई (कोच) के सूखे, साफ पके हुए बीज अभिप्रेत हैं। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में आर्जिमोन मैक्सिकाना एल. कोई अन्य हानिकर पदार्थ और मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए बीज
- (iii) आर्द्रता
- (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल
- (vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण
- (vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 7.5 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 20 प्रतिशत से अन्यून और 30.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 28 प्रतिशत से अनधिक  
आ./भा. के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

(ix) शुष्क आधार पर एलायलिसो थियोसायनेट (एम/एम) का  
बी. नाईग्रा ख) बी. जुनसिया

(x) शुष्क आधार पर सिनापिस्ट में पी.हाईड्रो. क्लोबेनजायल  
आइसो-थियोसायनेट (एम/एम)

(xi) आर्जिमोन बीज

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून भार  
के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 2.3 प्रतिशत से अन्यून

अनुपस्थित

2. राई, सरसों (मस्टर्ड) साबुत से ब्रासिका एलबा. (एल), सफेद राई (बोईस), ब्रासिका कैप्सेसट्रिस एल. वार, काली सरसों(डिकोटोमा), ब्रासिका कम्पेसट्रिस, एल- वार, पीली सरसों, साइनखु, ब्रासिका कम्पेसट्रिस एल, वार ल्टोका (पीली सरसों), ब्रासिका, कम्पेसट्रिस एल. वार, तोरिया, ब्रासिका जुनसिया (एल) कोस एट चेजन (राई, लोटनी) और (ब्रासिका निगरा (एल.), बनारसी राई (कोच) के सूखे, साक पके हुए बीजों को, किसी अन्य पदार्थ को मिलाएं बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फकूदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में आर्जिमोनिया मेक्सिकाना एल, कोई अन्य हानिकर पदार्थ और मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता

भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक

(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

भार के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अनधिक

(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल  
(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण

भार के अनुसार 28.0 प्रतिशत से अन्यून

(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

आ./भा. के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून

(vi) अपरिष्कृत रेशा

भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक

(vii) स्टाच

भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक

(viii) आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण

ऋणात्मक

#### 2.9.14 : जायफल (नटमेंग)

साबुत से माइरिस्टिका फ्रेंग्रेन्स हाटन के सूखे बीज (गिरी) अभिप्रेत है। यह मटपैलापन लिए हुए भूरे रंग का होगा किंतु यदि इसका चूर्णलेपन किया गया है तो यह सफेद रंग का हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ

अनुपस्थित

(ii) जायफल में जायपत्री

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) आर्द्रता

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

(v) शुष्क आधार पर जल में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

(vi) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल  
(एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक

(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

आ./भा. के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अन्यून

(viii) शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में  
अभिव्यक्त कैल्सियम अंश

भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अनधिक

2. जायफल (नटमंग) चूर्ण से माइरिस्टिका फ्रेग्रेस हाटन के सूखे बीज (गिरियों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह मटमैलापन लिए हुए भूरे रंग का होगा किंतु यदि इसका चूर्णलेपन किया गया है तो यह सफेद रंग का हो सकते। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भ्रम
- (iii) शुष्क आधार पर जल में अविलेय भ्रम
- (iv) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भ्रम
- (v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (vi) अपरिष्कृत रेशा
- (vii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण

#### 2.9.15 : काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत

1. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेर जिनकी फलभित्ति झूरीदार और भूरे से काले रंग में हों, अभिप्रेत है। बेरों को सामान्यतः पूरा पकने से पहले ही तोड़ लिया जाता है और भूरे, ग्रे या काले रंग के हो सकते हैं। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) हल्के बेर
- (iii) पिन हैड या टूटे हुए बेर
- (iv) बल्क घनत्व (ग्रा./लिटर)
- (v) आर्द्रता
- (vi) शुष्क आधार पर कुल भ्रम
- (vii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण
- (viii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश
- (ix) शुष्क आधार पर पिपराइन अंश
- (x) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ (भारत के आधार पर प्रतिशत)

स्पष्टीकरण -

- (क) हल्के बेर से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो स्पष्ट रूप से पकने के प्रक्रम पर पहुंच गए हैं किंतु गिरी विद्यमान नहीं हैं।
- (ख) पिनहेड से बिल्कुल छोटे आकार के ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो विकसित नहीं हुए हैं।
- (ग) टूटे हुए बेर से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो दो दो से अधिक भागों में अलग हो गए हैं।

2. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) चूर्ण से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेरों को, कोई अन्य पदार्थ निलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक

आ./भा. के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 25.0 प्रतिशत से अन्यून

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |  |
|---|--|
| (i) आर्द्रता  | भार के अनुसार 12.5 प्रतिशत से अनधिक    |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अनधिक     |
| (iv) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशा                                       | भार के अनुसार 17.5 प्रतिशत से अनधिक    |
| (v) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण                               | भार के अनुसार 25.0 प्रतिशत से अन्यून   |
| (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश                                     | आ.भा. के अनुसार 1.75 प्रतिशत से अन्यून |
| (vii) शुष्क आधार पर पिपराइन अंश   | भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अन्यून    |
| (viii) 25 ग्राम में सालमोनेला   | अनुपस्थित                              |

3. हल्की काली मिर्च से पाइपर नाइग्रम एल. के गहरे भूरे से लेकर गहरे काले रंग के सूखे बेर अभिप्रेत हैं। यह पूरी तरह सूखे हुए और फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) अन्य विजातीय खाद्य बीज  | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| 4. पिनहैड पाइपर नाइग्रम के स्पाईक से पूर्णतया प्राप्त किए जाएंगे। वे उचित रूप से सूखे और कीटनाशियों से मुक्त होंगे। रंग गहरे भूरे से लेकर काला तक होगा। इसमें मिलाए गए रंग नहीं होंगे। |                                    |

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ  | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| 2.9.16 : खसखस (पापी) सानुत से पपावर सामनीफेरम एल. के पके हुए फल के सूखे बीज अभिप्रेत हैं। बीज रंग में सफेद या धूसर हो सकते हैं और इसमें विशिष्ट सुवास होगा तथा असुवास, फफूदीपन और विकृतगांधिता से रहित होगा। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। |                                    |

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ                            | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक   |
| (ii) आर्द्रता                               | भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (iii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण | भार के अनुसार 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

#### 2.9.17 : केसर (सेफ्रान)

- 1. केसर (सेफ्रान) से क्राकस स्टाईवस लिनियस के वर्तिका के सूखे वर्तिकाग्र या शीर्ष अभिप्रेत हैं। यह थोड़ा तीखा और विशिष्ट सुवास के साथ गहरे लाल रंग का होगा तथा विजातीय गंद और फफूदीपन से रहित होगा। यह फफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) पुष्प अवशिष्ट   | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) आर्द्रता और 103 डिग्री उ0सेंटीग्रेड पर वाष्पशील पदार्थ | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म                                  | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक  |

(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

(vi) शुष्क भार के अनुसार शीतल जल में विलेयता

(vii) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम पर पिकरोक्रोसाइन के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त करैलापन

(viii) शुष्क आधार पर 330 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त सैफरानल

(ix) शुष्क आधार पर 440 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त रंजक क्षमता

(x) शुष्क आधार पर कुल नाइट्रोजन

(xi) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत पेशा

स्पष्टीकरण - पुष्ट अविशिष्ट से ऐसे पीत तंतु अभिप्रेत हैं जो अनछुए हैं और अलग हो गए परग, पुंकेसर, अंडाशय के भाग और क्रोक्स सटाइवसलिन पुष्णों के अन्य भाग हैं।

2. केसर (सेफ्रान) चूर्ण से क्राकस स्टाइवस लिनियस के सूखे वर्तिकाग्र को कुटकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह थोड़ा तीखा और विशिष्ट सुवास के साथ गहरे लाल रंग का होगा तथा विजातीय गंद और फंफूदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृतुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ

(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

(iii) शुष्क आधार पर अम्ल में अविलेय भस्म

(iv) शुष्क भार के अनुसार शीतल जल में विलेयता

(v) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम पर पिकरोक्रोसाइन के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त करैलापन

(vi) शुष्क आधार पर 330 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त सैफरानल

(vii) शुष्क आधार पर 440 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त रंजक क्षमता

(viii) शुष्क आधार पर कुल नाइट्रोजन

(ix) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत पेशा

2.9.18 : हल्दी (टरमरिक) साबुत से करक्यूमा लोंगा एल. के प्राथमिक और द्वितीयक मूलकोष्ठ (राइजोम) जिन्हें वाणिज्यिक रूप से गांठ (बल्ब) या फिंगर कहा जाता है, अभिप्रेत है। मूलकोष्ठों को उचलते पानी में घिगोकर अभिसाधित किया जाएगा और उसके बाद उन्हें सुखाया जाएगा जिससे की प्रवर्द्धन हो। मूलकोष्ठ प्राकृतिक अवस्था में हों या मशीन द्वारा पालिश किए हुए हों। उत्पाद में विशिष्ट गंद और सुवास होगा और फफूंदीपन या अन्य विजातीय सुवासों से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृतुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में लैड क्रोपेट, मिलाए गए स्टार्च और अन्य बाह्य रंजक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ

(ii) खराब मूलकोष्ठ (राइजोम)

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 65.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 50.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 80.0 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 10. 0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 65.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 50.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 80.0 प्रतिशत से अन्यून

भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

- (iii) आर्द्रता
- (iv) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ
- (v) लैड क्रोमेट के लिए परीक्षण

भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक  
ऋणात्मक

**स्पष्टीकरण -** खराब मूलकोष्ठों में सुखाई हुई फिंगर्स और/या आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, खोखली या उबालने से झूलसी हुई छिद्रयुक्त गांठे और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त मूलकोष्ठ हैं।

2. हल्दी (टरमरिक) चूर्ण से करक्यूमा लोंगा एल. के सूखे हुए मूलकोष्ठों (राइजोम) या गांठों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण में विशिष्ट गंद और सुवास होगा और फफूंदीपन या अन्य विजातीय सुवासों से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृत्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में लैड क्रोमेट, मिलाए गए स्टार्च और अन्य बाह्य रंजक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) आर्द्रता
- (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म
- (iii) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म
- (iv) शुष्क आधार पर कुरकुमिनायड (हरिद्रा) अश के रूप में अभिव्यक्त रंजक शक्ति
- (v) कुल स्टार्च
- (vi) लैड क्रोमेट के लिए परीक्षण

भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक  
भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून  
भार के अनुसार 60.0 प्रतिशत से अनधिक  
ऋणात्मक

#### 2.9.19 : करी चूर्ण

1. करी चूर्ण से, एरोमेटिक हर्ब समूह के स्वच्छ, सूखे और साफ अच्छे गर्म मसालों और बीजों को जैसे कि काली मीर्च, दालचीमी, लौंग, धनिया, छोटी डलायची, लाल मिर्च, जीरा, मेथी, लहसुन, सौंठ, अदरक, सरसों, पोपी बीज, हल्दी, जायपती, जायफल, करी पत्ते, सफेद मिर्च, केसर और सौंफ को पीस कर प्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। पदार्थ में मिलाया गया स्टार्च या खाद्य नमक हो सकेगा। करी चूर्ण की निर्मिति में प्रयोग किए गए गर्म मसालों का अनुपात भारमें 85.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। चूर्ण गद्द, फफूंदी कीटप्रसन्न से रहित होगा। इसमें कोई भी रंजक पदार्थ नहीं होगा और इसमें खाद्य नमक के अतिरिक्त कोई परिशेषी नहीं होगा।

करी चूर्ण निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- आर्द्रता
- वाष्पशील तेल
- अवाष्पशील ईंधर निष्कर्षण
- खद्दम साधान्य नमक
- तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय अम्ल
- अपरिषुद्ध रसे
- सीसा

भार में 14.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।  
शुष्क आधार पर 0.25 प्रतिशत (आ./भा.) से कम नहीं होगा।  
शुष्क आधार पर भार में 7.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।  
शुष्क आधार पर भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
शुष्क आधार पर भार में 2.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।  
शुष्क आधार पर भार में 15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
शुष्क आधार पर भार में 10.0 भाग प्रति दस लाख (पीथीएम) से अधिक नहीं होगा।

#### 2.9.20 : मिश्रित मसाला

1. मिश्रित मसाला (साबूत) से, साफ सुखाई हुई और बेद सुर्जिभूत जड़ी-बुटियों (एरोमेटिक हर्ब) और मसालों का मिश्रण अभिप्रेत है। इसमें सुखाई हुई वनस्पतियां और/या फल, तिन्हन, लहसुन, अदरक, खसखस और करी की पत्तियां भी हो सकती हैं। यह अतिरिक्त रंजक द्रव्य से मुक्त होगा। यह फफूंदी और कीट बाधा से मुक्त होगा। खाद्य द्रव का अनुपात भार में 5 प्रतिशत से अधिक

नहीं होगा, जिसमें से कार्बनिक द्रव्य का अनुपात जिसके अंतर्गत विजातीय खाद्य बीज भी हैं, तथा अकार्बनिक द्रव्य-क्रमशः तीन प्रतिशत और दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

#### 2.9.21 : सौंफ (एनीसीड) :

1. एनीसीड (सौंफ) साबुत से पिमपिनेला एनिसम एल. के सुखे और पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुर्खित-सुवासक होगा और फॉर्मूलाइज़ेशन रहित होगा। यह फूलदूरी, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- (i) विजातीय पदार्थ
- (ii) मुरझाए हुए अनपके, क्षतिग्रस्त/कीट क्षतिग्रस्त/ टूटे हुए फल
- (iii) आर्द्रता
- (iv) कुल भ्रम्म (शुष्क आधार पर)
- (v) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भ्रम्म (शुष्क आधार पर)
- (vi) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)
- (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ
- (viii) विजातीय खाने योग्य बीज

भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(आ./भा.) में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 2.9.22 : अजवायन (बिसप सीड) :

1. अजवायन (बिसप सीड) से द्राची स्परमम एम्पी. लिन. प्रेग के सुखे हुए पके फल (बीज) अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुर्खित सुवास होगा और फूलदूरियों से रहित होगा। यह फूलदूरी, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीट अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- (i) आर्द्रता
- (ii) विजातीय पदार्थ
- (iii) मुरझाए हुए अनपके, क्षतिग्रस्त/कीट क्षतिग्रस्त/ टूटे हुए फल
- (vi) वाष्पशील तेल अंश शुष्क आधार पर

भार में 11.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(आ./भा.) में 1.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

#### 2.9.23 : सुखाए गए आम के स्लाइस :

1. सुखाए गए आम के स्लाइस से कच्चे आम फल का बाहरी छिलके सहित या रहित सुखाया गया स्वास्थ्यकर, खाद्य भाग अभिप्रेत है। यह कवक, फूलदूरी और कीटग्रसन, कृन्तुक संदूषण मिलाए गए रंजक सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। यह ऐसे हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हो। इसमें खाद्य सामान्य नमक के सिवाय जो शुष्क आधार पर भार के अनुसार पांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकेगा, कोई भी परिरक्षक नहीं होगा। इसमें विशेष स्वाद और सुवास होगा। विजातीय पदार्थ का अनुपात भार के आधार पर चार प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, जिसमें से अकार्बनिक पदार्थ भार के आधार पर दो प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- (i) आर्द्रता
- (ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसें
- (iii) बीज विलोपन

भार में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

### स्पष्टीकरण :

(i) बीज विलोपन बीज का बाहरी आवृत्त होगा।

(ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसों से वे स्लाइसें अभिप्रेत हैं जो धुन या अन्य कीटों द्वारा खाई हुई हैं और इनके अंतर्गत कवक, आर्द्धता या तापन द्वारा आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त स्लाइसें भी हैं।

### 2.9.24 : सुखाए गए आम चूर्ण (अमचूर) :

1. सुखाए गए आम चूर्ण (अमचूर) से साफ और सुखाए हुए आम के स्लाइस को पीस कर प्राप्त किया गया ऐसा चूर्ण अभिप्रेत है जिसका विशेष स्वाद और सुवास होगा। यह फफूंदीया गंध और असचिकर सुवास, कृन्तक संदूषण, फफूंदी, कवक और कीटग्रस्न, विजातीय पदार्थ और अतिरिक्त रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। यह ऐसे हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हैं। इसमें खाद्य सामान्य नमक के सिवाय जो शुष्क आधार पर भार के अनुसारांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकता है, कोई अन्य परिरक्षक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

(क) आर्द्धता

भार में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ख) कुल भस्म (लवण मुक्त आधार)

भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

(ग) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म

भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(घ) अपरिष्कृत रेशा

भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ङ) अम्लता जैसे निर्जल टार्टरिक अम्ल

भार में 12 प्रतिशत से कम और 26 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

### 2.9.25 : सफेद मिर्च :

1. सफेद मिर्च (पीपर व्हाइट) साबुत से पाइपर नाइग्रम लिनियस के ऐसे सूखे बेर अभिप्रेत हैं, जिनकी बाहरी फल भित्ति पहले पानी में फिरोकर या फिरोए बिना और बाद में सुखाकर यदि आवश्यक हो, अलग कर दी गई हैं। बेर चिकनी सतह के हल्के भूरे से लेकर सफेद रंग के होंगे। बेरों को पीसने के पश्चात् उसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियापन से रहित होगा। यह फफूंद, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों और कृन्तक संदूषण मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

(i) बाह्य पदार्थ

भार में 0.8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ii) टूटे हुए बेर

भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(iii) काले बेर

भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(iv) बल्क घनत्व (ग्रा./लि.)

भार में 600 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(v) आर्द्धता

भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(vi) कुल भस्म शुष्क आधार पर

भार में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(vii) अवाष्पशीत ईंधर निष्कर्षण शुष्क आधार पर

भार में 6.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(viii) बाष्पशील तेल अंश शुष्क आधार पर

आ./भा. में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(ix) पिपरीन अंश शुष्क आधार पर

भार में 4.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(x) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ

भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

स्पष्टीकरण : (क) टूटे हुए बेरों से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो दो या अधिक भागों में अलग हो गए हैं।

(ख) काले बेर से काले रंग के ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जिसमें काली मिर्च के बेर हैं जिनकी फल भित्ति पूरी तरह से अलग नहीं की गई है।

2. सफेद मिर्च चूर्ण से पाइप नाइग्रम लिनियस के ऐसे सूखे बेरों को पीसकर प्राप्त किया गया चूर्ण अधिप्रेत है जिनकी बाहरी फलप्रतिशत अलग कर दी गई है और इसमें कोई विजातीय पदार्थ नहीं मिलाया गया है। इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूँदियापन से रहित होगा। यह फफूँद जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- (i) आर्द्रता
- (ii) कुल भस्म शुष्क आधार पर
- (iii) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल एचसीएल में अविलेय भस्म शुष्क आधार पर
- (iv) अपरिक्षृत रेशा शुष्क आधार पर
- (v) अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण शुष्क आधार पर
- (vi) वाष्पशील तेल शुष्क आधार पर
- (vii) पिपेरीन अंश शुष्क आधार पर

भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
भार में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
भार में 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
भार में 6.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
भार में 6.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा  
आ./भा. में 0.7 प्रतिशत से कम नहीं।  
भार में 4.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

#### 2.9.26 : लहसुन (गार्लिक)

1. लहसुन (गार्लिक) से ऐसा उत्पाद अधिप्रेत है जो एलियूम सटिवूम एल. की कलियों को विरंजक या पहले ही पकाए बिना किसी ऐसी उपयुक्त पद्धति से सूखाकर जिससे कि पुनर्जलित करने पर ताजे लहसुन की विशेषाओं को सुनिश्चित किया जा सके, अधिप्राप्त किया गया है। यह सफेद से लेकर पीले-दूधिया रंग का होगा और यह छिद्रयुक्त, भुने हुए और संके हुए कणों से मुक्त होगा। यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चार भागों में, टुकड़ों में, पंखुड़ियों में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्ण किया हुआ हो सकेगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें लहसुन की विशिष्ट गंद की विशेषता बनी रहेगी और यह दुर्गम्य, फफूँदीपन किण्वन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता क. चूर्णित लहसुन की दशा में ख. चूर्णित लहसुन से भिन्न भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
- (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
- (iv) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
- (v) शुष्क आधार पर शीतल जल में विलेय निष्कर्षण भार के अनुसार 70.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 90.0 प्रतिशत से अनधिक
- (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील आर्गेनिक सल्फर मिश्रण भार के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
- (vii) पेरोक्सीडेस परीक्षण ऋणात्मक

#### 2.9.27 : अजयोद (सेलरी) :

1. अजयोद साबुत से एपिथम ग्राविलियन्स लिनियस के सूखे पके हुए फल अधिप्रेत हैं। ये एक समान रंग के होंगे और इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूँदियापन से मुक्त होगा। यह फफूँद, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- (i) बाह्य पदार्थ
- (ii) आर्द्रता

भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।  
भार में 10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 2.9.28 : सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन)

1. सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन) से फफूट, रोग, ऊपरी छिलका, पत्तों और जड़ों से रहित एलीयूम सीपा एल- की दुरुस्त गांठों से किसी ऐसी स्वीकार्य पद्धति द्वारा जिससे प्याज को पुनर्जलित करने पर ताजे प्याज की विशेषताओं को सुनिश्चित किया जा सके, अधिकतम नमी को दूर करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद साबुत या स्लाइश किया हुआ, ब्रुताकार, टुकड़ों में, छोटी गिर्दियों में या चूर्ण के रूप में हो सकेगा। उत्पाद सफेद/क्रीम/गुलाबी या लाल रंग में हो सकेगा और इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे और छिद्रयुक्त कण से मुक्त होगा। तैयार उत्पाद बदरंग या इंजाइमैटिक प्रतिक्रिया से मुक्त होगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें विशिष्ट गंद की विशेषता बनी रहेगी तथा यह दुर्गंधि, फफूटदीपन किण्वन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूटी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृनुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- |  |   |
|--|---|
| (i) बाह्य पदार्थ   | भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (ii) आर्द्रता क. चूर्णित लहसुन की दशा में<br>ख. चूर्णित लहसुन से भिन्न | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म   | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (iv) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म               | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक                                    |
| (v) फेरोब्सीडेस परीक्षण  | ऋणात्मक   |

#### 2.9.29 : हींग :

1. हींग या हिंगरा (आसाफोटिडा) से फेरुला एलाइसिज, फेरुला रब्रीकालिस और फेरुला के अन्य किस्मों के प्रमूल और जड़ों से निकाला गया ओलिवो गम रेजन अभिप्रेत है। इसमें कोई कोलोफोनी रेजन, गालवोनम रेजिन, एमोनिकम रेजिन या कोई अन्य विजातीय रेजिन नहीं होगा। हींग निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (1) कुल भस्म अंश भार में 15 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (2) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से अविलेय भस्म (भार में) 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (3) एल्कोहाली निष्कर्षण (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) 50 प्रतिशत से कम नहीं होगा जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित किया गया है।
- (4) स्टार्च भार में 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

हिंगरा निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (1) कुल भस्म अश भार में 20 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (2) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से अविलेय भस्म भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (3) एल्कोहाली निष्कर्षण (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) 12 प्रतिशत से कम नहीं होगा जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित किया गया है।
- (4) स्टार्च भार में 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

सम्मिश्रित आसाफोटिडा या बंधानी हींग एक या अधिक प्रकार की आसाफोटिडा (इरानी या पठानी हींग या दोनों) और गम अरबी खाद्य स्टार्च या खाद्य अन्न आटा को मिलाकर बनती है।

इसमें निम्नलिखित नहीं होगा -

- (क) कोलोफोनी रेजिन,
- (ख) गाल्वेनम रेजिन,
- (ग) एमोनियाकम रेजिन,
- (घ) कोई अन्य विजातीय रेजिन,
- (ङ) कोलतार रंजक,
- (च) खनिज वर्णक,
- (छ) 10 प्रतिशत से अधिक कुल भस्म अंतर्वर्त्तु
- (ज) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म 1.5 प्रतिशत से अधिक,
- (झ) 5 प्रतिशत से कम एल्कोहाली निष्कर्ष (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित है।

#### 2.9.30 : सामान्य खाद्य नमक

1. सामान्य खाद्य नमक से सफेद या पीला, गुलाबी या हल्की धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलिन ठोस अभिप्रेत है जिसमें दूश्य संदूषण के रूप में मृदा, शीतबालुकाशम (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रक तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। इसमें अशुद्धिक नमूने के भार के 6 प्रतिशत से अधिक आर्द्धता नहीं होगी। इसमें शुष्क भार के आधार पर, सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल) अंश और सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलय पदार्थ उतना होगा जो नीचे की सारणी के स्तरम् (2) और (3) में उक्त सारणी के स्तरम् (1) में, तत्संबंधी प्रविष्टि में वर्णित विधिमान्यता की अवधि के सामने विनिर्दिष्ट है। जल में अविलय पदार्थ शुष्क भार के आधार पर भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विधिमान्यता की अवधि	सोडियम क्लोराइड अंश <sup>(एनएसीएल आदि के रूप में)</sup> (शुष्क आधार पर)	सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलय पदार्थ का (शुष्क आधार पर) अधिकतम प्रतिशत का न्यूनतम प्रतिशत
31.3.82 तक	94.0	5.0
1.4.82 से 31.3.83 तक	94.5	4.5
1.4.83 से 31.3.84 तक	95.0	4.0
1.4.84 से 31.3.85 तक	95.5	3.5
1.4.85 से आगे	96.0	3.0
उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिष्ठिणक मिलाया गया है, वहां जल में अविलय पदार्थ 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश भार में 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे।		
2. आयोडीन नमक से सफेद या पीला, गुलाबी हल्का धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलिन ठोस अभिप्रेत है, जिसमें दूश्य रूप में मृदा शीतबालुकाशम (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रण तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-		
आर्द्रता	अशुष्क नमूने के भार में अधिक से अधिक 6.0 प्रतिशत	
सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल)	शुष्क आधार पर भार में कम से कम 96.0 प्रतिशत	
जल में अविलय पदार्थ	शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 1.0 प्रतिशत	
सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलय पदार्थ	शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 3.0 प्रतिशत	

आयोडीन की मात्रा निम्नानुसार होंगी :-

(क) विनिर्माता स्तर पर

शुष्क भार आधार पर प्रति दस लाख में कम से कम 30 भाग

(ख) वितरण चेनल, जिसके अंतर्गत फुटकर स्तर है

शुष्क भार आधार पर प्रति दस लाख में कम से कम 15 भाग

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहाँ कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहाँ जल में अविलेय पदार्थ 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश भार में 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

3. लौह प्रबलित सामान्य नमक से सफेद या पीला, गुलाबी या हल्का धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलीय ठोस अभिप्रित है जिसमें दूश्य रूप में मृदा तथा अन्य बाह्य अपमिश्रण और अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता

भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

जल अविलेय पदार्थ

शुष्क भार के आधार पर भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

एनएसीएल के रूप में क्लोराइड तत्व

शुष्क भार के आधार पर भार में 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय पदार्थ

शुष्क भार के आधार पर भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (आई.एस : 253.1970 में विनिर्दिष्ट पद्धति के अनुसार अवधारित करना होगा)

जल में विलेय पदार्थ, सोडियम क्लोराइड से भिन्न

शुष्क भार के आधार पर भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

लौह तत्व (जैसे एफई)

850.1100 भाग प्रति दस लाख।

अकार्बनिक के रूप में फास्फोरस जैसे (पीओ4)

1500 - 2000 भाग प्रति दस लाख।

सल्फेट (जैसे एसओ4)

भार में 1.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

जल विलेय मैग्नीशियम (जैसे एमजी)

भार में 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

5 प्रतिशत जलीय घोल में पीएच मूल्य

2 से 3.5

उत्पाद में विनियमों के परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहाँ कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहाँ जल में अविलेय कुल पदार्थ शुष्क भार के आधार पर 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

4. पोटाशियम आयोडेट से अशुद्धता से मुक्त सफेद रंग का क्रिस्टलीय चूर्ण अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

1. पोटाशियम आयोडेट (केआईओ3 के रूप में)

भार द्वारा 99.0 प्रतिशत से कम नहीं।

2. विलेयता

जल के 30 भागों में विलय।

3. आयोडाइड (आई. के रूप में)

भार द्वारा 0.002 प्रतिशत से अधिक नहीं।

4. सल्फेट (एसओ4 के रूप में)

भार द्वारा 0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं।

5. ब्रोमेट, ब्रोमाइड, क्लोरेट और क्लोराइड

भार द्वारा 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं।

6. जल में अविलेय पदार्थ

भार द्वारा 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं।

7. सुखाने पर हानि

भार द्वारा 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं।

8. पी-एच- (5 प्रतिशत घोल)

उदासीन

9. भारी धातु (भीबी के रूप में)

10 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।

10. असेनिक (एएस. के रूप में)

3 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।

11. लौह (एफ.ई. के रूप में)

10 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।

5. लौह प्रबलित आयोडाइज्ड नमक (दोहरे प्रबलित नमक) से पिसा हुआ, क्रिस्टलीय ठोस, सफेद या पीत या गुलाबी अथवा हरा भूंग रंग का, मृदा और अन्य बाह्य मिलावटों तथा अशुद्धियों से मुक्त अभिप्रेत है। दोहरे प्रबलित नमक के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त नमक में शुष्क आधार पर न्यूनतम 99.0 प्रतिशत सोडियम क्लोराइड तथा 1.5 प्रतिशत से अनधिक आद्रेता होगी और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:-

आद्रेता

जल अविलेय पदार्थ

क्लोराइड तत्व (एनएसीएल के रूप में)

तनु एच सी एल में अविलेय पदार्थ

एन ए सी एल से भिन्न जल में विलेय पदार्थ

लौह तत्व (आयरन के रूप में)

आयोडीन तत्वः

क. विनिर्माता स्तर पर

ख. खुदरा स्तर समेत वितरण चैनल

पी<sub>2</sub>ओ<sub>2</sub> के रूप में फास्फोरस

एसओ<sub>4</sub> के रूप में सल्फेट

एमजी के रूप में मैग्नीशियम जल विलेय

5 प्रतिशत जलीय विलयन में पीएच मान

परंतु दोहरे प्रबलित नमक में शुष्क भार आधार पर 1.0 प्रतिशत से अनधिक सांदर्भ पर स्थायीकारक के रूप में सोडियम हेक्जामेटाफोर्फेट (खाद्य श्रेणी) अंतर्विष्ट हो सकेगा।

2.10 : पेय पदार्थ (डेरी, फल और सब्जियों पर आधारित से भिन्न) :

2.10.1 : चाय :

1. चाय से, कांगड़ा चाय से भिन्न, चाय अभिप्रेत है जो स्वीकार्य प्रक्रियाओं द्वारा कैमिलिया साइकिनेसिस (एल.) औ. कुंजे के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से अनन्य रूप से प्राप्त की गई है। यह काली या ओलांग चाय के रूप में हो सकती है। उत्पाद में विशेष सुवास होगा और यह किसी दुर्गंध, दूषण और फफूर्दियापन से रहित होगा। यह जीवित कीटनाशियों, फफूंदों, मृत कीटनाशियों, कीट अंशों और ऐसे कृत्तुक संदूषण से रहित होगी जो नंगी आंख से (असामान्य दृष्टि के लिए, यदि आवश्यक हो, सही करें) देखे जा सकें। उत्पाद बाह्य पदार्थ, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

परंतु चाय ऐसे "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकेगी, जो क्रमशः वासक निर्मितियाँ और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यरिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से, चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, केवल चाय के पैकेज में, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है। ऐसी चाय पर, जिसमें मिलाया गया सुवास अंतर्विष्ट है, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(23) में यथा उपर्युक्त समुचित लेबल घोषणा भी होगी। सुवासक चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी। सुवासक चाय का विपणन करने से पूर्व सुवासक चाय विनिर्माताओं को चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराना होगा। विनिर्माण के दौरान प्रसंस्करण सहायक के रूप में 0.2 प्रतिशत तक पेकटीनेस किण्वक मिलाए जा सकते हैं। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा, जिसमें दिए गए सभी आंकड़े  $103 \pm 2^\circ$  से परं भट्टी शुष्कत सापेक्षी के आधार पर अभिव्यक्त हैं, के अनुरूप होगा :-

(क) कुल भस्म (एम/एम)

(ख) जल में विलेय भस्म

(ग) जल में विलेय भस्म की के.ओ.एच. (एम.एम.) के रूप में अभिव्यक्त क्षारता

भार आधार पर 1.5 प्रतिशत से अनधिक

शुष्क भार आधार पर 1.0 प्रतिशत से अनधिक

शुष्क भार आधार पर 97.0 प्रतिशत से अन्यून

शुष्क भार आधार पर 0.30 प्रतिशत से अनधिक

शुष्क भार आधार पर 2.5 प्रतिशत से अनधिक

850-1100 भाग प्रति दस लाख

30 पीपीएम से अन्यून

15 पीपीएम से अन्यून

2800-2100 भाग प्रति दस लाख

भार आधार पर 1.1 प्रतिशत से अनधिक

भार आधार पर 0.10 प्रतिशत से अनधिक

3.5 से 5.5

(घ) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)

1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ङ) जल निष्कर्षण (एम/एम)

32.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)

16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2. कांगड़ा चाय से हिमाचल प्रदेश की कांगड़ा और मंडी घाटी में उगाई गई कैमिलिया साइनेसिस या कैमेलिया चाय के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से अनन्यतः प्राप्त चाय अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगी :-

(क) 100° सें.ग्रे. के निरंतर भार पर सुखाई गई चाय पर भार में 4.5 से 9.0 प्रतिशत अवधारित कुल भस्म

(ख) उबलते आसुत जल में कुल भस्म कुल भस्म के 34.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ग) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म शुष्क आधार पर भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(घ) पश्चवाही के अधीन एक घंटे तक आसुत जल के 100 भागों के साथ सूखी चाय को (100° सें.ग्रे. के निरंतर भार में सुखाई गई) उबाल कर अभिप्राप्त निष्कर्षण। 23 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ङ) विलेय भस्म की क्षारता शुष्क आधार पर के 2ओ के रूप में अधिव्यक्त, 1.0 प्रतिशत से कम और 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(च) 100° सें.ग्रे. के निरंतर भार पर सुखाई गई चाय पर अवधारित अपरिष्कृत रेशा 18.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

इसमें कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। इसमें 0.2 प्रतिशत पेक्टीनेस किण्वक भी हो सकेगा।

परंतु चाय ऐसे प्राकृतिक सुवासों और प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकती है जो क्रमशः सुवासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यर्तिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है;

परंतु यह भी कि ऐसी चाय पर जिसमें मिलाया गया सुवासक अंतर्विष्ट है, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (23) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी।

परंतु यह भी कि सुवासित चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी।

परंतु यह भी कि यदि चाय इस बात के संकेत के बिना बेची जाती है कि या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाती है कि वह कांगड़ा चाय है अथवा नहीं, तो विनियम 5.10.1 के मद 1 में विहित किए गए चाय के मानक या गुण लागू होंगे।

परंतु यह भी कि सुवासित चाय विनिर्माता सुवासित चाय का विपणन करने से पूर्व चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराएंगे।

3. हरी चाय (ग्रीन टी) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो एकमात्र और अनन्य रूप से कैमिलिया साइनेसिस (एल) ओ. कुंजे प्रजाति की किस्मों के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से प्राप्त किया गया है तथा स्वीकार्य प्रसंस्करणों, विशेष किण्वक, निष्क्रियण, विखंडन और शुष्कन द्वारा उत्पन्न किया गया है और जो पेय के रूप में उपयोग हेतु चाय बनाने के लिए उपयुक्त जाना जाता है। उत्पाद में विशेष सुवास होगा और यह किसी दुर्गंधि, दूषण और फफूदियापन से रहित होगा। यह जीवित कीटनाशियों, फफूंदों, मृत कीटनाशियों, कीट अंशों और ऐसे कृनुक संदूषण से रहित होगी जो नंगी आंख से (असामान्य दृष्टि के लिए, यदि आवश्यक हो, सही करें) देखे जा सकें। उत्पाद बाह्य पदार्थ, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

परंतु चाय ऐसे “प्राकृतिक सुवास” और “प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकेगी, जो क्रमशः वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यर्तिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से, चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, केवल चाय के पैकेज में, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है। ऐसी चाय पर, जिसमें मिलाया गया सुवास अंतर्विष्ट है, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (23) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी। सुवासित चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी।

सुवासित चाय का विपणन करने से पूर्व सुवासित चाय विनिर्माताओं को चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराना होगा। विनिर्माण के दौरान प्रसंस्करण सहायक के रूप में 0.2 प्रतिशत तक पेक्टीनेस किण्वक मिलाए जा सकते हैं। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा, जिसमें दिए गए सभी आंकड़े  $103 \pm 2^\circ$  से घटनी शुष्कत सामग्री के आधार पर अधिक्षित हैं, के अनुरूप होगा :-

- (क) कुल भस्म (एम/एम)
- (ख) जल में विलेय भस्म
- (ग) जल में विलेय भस्म की के.ओ.एच. (एम/एम) के रूप में अधिक्षित क्षारत
- (घ) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)
- (ङ) जल निष्कर्षण
- (च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)
- (छ) कुल कटेकिन्स (एम/एम)

- 4.0 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।  
कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
- 1.0 प्रतिशत से कम और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- 32.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
- 16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
- 9.0 प्रतिशत से कम और 19.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

#### 2.10.2 : काफी :

1. काफी (हरी, अपरिष्कृत या अमूनी) से काफिया अरेबिका, काफिया लिबेरिका, काफिया एक्स्ट्रेसा या काफिया केनफोर्य (रोबस्टा) के उसकी भूसी (सोकार्प और इंडोकार्प) के साथ अलग किए गए बीज अभिप्रेत हैं।

1.1 भूसी हुई काफी से समुचित रूप से स्वच्छ की गई हरी काफी अभिप्रेत है जिसे भूग रंग हो जाने तक भूना गया है और जिसका निशिष्ट ऐरोमा विकसित हो गया है।

1.2 पिसी हुई काफी से केवल "भूनी हुई काफी" से प्राप्त किया गया पाउडर उत्पाद अभिप्रेत है और वह भूसी रहित होगी।

1.3 काफी (हरी, अपरिष्कृत या अमूनी), "भूनी हुई काफी" और "पिसी हुई काफी" में कृत्रिम रंजक, सुखिकारक लेप, विजातीय पदार्थ या ग्लोबिंग तत्व नहीं होंगे और वह विकृतगाधिता या हानिकार सुवास से रहित, अच्छी, सुखी हुई और ताजी दशा में होगी।

1.4 भूनी हुई काफी और पिसी हुई काफी निम्नलिखित विश्लेषणात्मक मानकों के अनुरूप होगी :-

आद्रता एम/एम (शुष्क आधार पर)

5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

कुल भस्म एम/एम (शुष्क आधार पर)

3.0 से 6.0 प्रतिशत

अम्ल अकिलेय भस्म, एम/एम (शुष्क आधार पर)

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

जल में विलेय भस्म, एम/एम (शुष्क आधार पर)

कुल भस्म के 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

सामग्री की (शुष्क आधार पर) प्रतिग्राम 0.1 एन

3.5 मि.लि. से कम और 5.0 मि.लि. से अधिक नहीं होगी।

हाइड्रोक्लोरिक अम्ल के मि.लि. में विलेय भस्म की क्षारता

26.0 प्रतिशत से कम और 35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

जलीय सार एम/एम (शुष्क आधार पर)

1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

कैफीन अंश (निर्जल) (शुष्क आधार पर) एम/एम

2. विलेय काफी चूर्ण से ताजी भूनी हुई और पिसी हुई शुद्ध काफी की फलियों से प्राप्त काफी चूर्ण अभिप्रेत है। यह सुप्रवाही चूर्ण के रूप में होगा जिसमें काफी की विशेषता वाला रंग, स्वाद और सुवास होगा। इसमें अशुद्ध ता नहीं होगी और इसमें चिकोरी या कोई अन्य भिलाया हुआ पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

(i) आद्रता (शुष्क आधार पर)

4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर) एम/एम

12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(iii) कैफीन अंश (शुष्क आधार पर) एम/एम

शुष्क आधार पर 2.8 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(iv) उबलते जल में विलेयता

सामान्य रूप से हिलाने से 30 सैकंड में सहज

ही घुल जाती है।

(v) शीतल जल में विलेयता जिसका तापमान  $16\pm2^\circ$  से है।

सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलेय।

### 2.10.3 : कासनी :

1. कासनी से चिकोरियम इन्टीबस लिन की साफ और सूखी जड़ों को भूनकर और पीसकर प्राप्त किया गया ऐसा चूर्ण, जिसमें भार में 2.0 प्रतिशत तक के अधिकतम अनुपात तक कुल मिलाकर खाद्य वसा, तेल, या चीनी जैसे कि ग्लूकोज डाला गया हो या न डाला गया हो, अभिप्रेत है। यह गद, बाह्य पदार्थ, कृत्रिम रंजक और सुवासक पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) कुल भस्म

(शुष्क आधार पर) 3.5 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ii) (शुष्क आधार पर) एम/एम

शुष्क आधार पर 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iii) जलीय सार (शुष्क आधार पर) एम/एम

शुष्क आधार पर 55 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

### 2.10.4 काफी कासनी सम्मिश्रण :

1. काफी - कासनी सम्मिश्रण से भुनी हुई और पिसी हुई काफी तथा भुनी हुई पिसी हुई कासनी से मिला कर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है और वह चिकृत गंधिता या हानिकर सुवास के बिना अच्छी, सूखी और धूल रहित दशा में होगी। यह एक ऐसे प्रवाही चूर्ण के रूप में होगा जिसका रंग, स्वाद, सुवास, लक्षण काफी कासनी चूर्ण का होगा। यह किसी भी अशुद्ध ता से मुक्त होगा और इसमें कोई अन्य अतिरिक्त पदार्थ नहीं होगा। सम्मिश्रण में काफी के तत्व मात्रा के अनुसार 51 प्रतिशत से कम नहीं होंगे। प्रयुक्त काफी और कासनी का प्रतिशत खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेर्जिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(1)(i) में उपबंधित अनुसार लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

(i) आर्द्धता

5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

7.50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलय भस्म

0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iv) शुष्क आधार पर कैफीन तत्व

0.6 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(v) जलीय सार

50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2. तैयार काफी - चिकोरी मिश्रण से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो भुनी हुई तथा पिसी हुई काफी और भुनी हुई तथा पिसी हुई कासनी से विनियमित की गई है। यह चिकृत गंधिता या हानिकर सुवास के बिना अच्छी, सूखी और धूल रहित दशा में होगी और यह प्रवाही चूर्ण के रूप में या संपीड़ित (कणिकामय) रूप में होगा जिसका रंग, स्वाद और सुवास लक्षण काफी चिकोरी चूर्ण के होंगे। यह किसी भी अशुद्ध ता से मुक्त होगा और इसमें कोई अन्य मिलाया गया पदार्थ नहीं होगा। मिश्रण में काफी के तत्व शुष्क आधार पर मात्रा के अनुसार 51 प्रतिशत से कम नहीं होंगी। उपयोग की गई काफी और चिकोरी को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेर्जिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (1)(i) में यथा उपबंधित लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(i) आर्द्धता

4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म

10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iii) अम्ल अविलय भस्म

0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(iv) कैफीन (निर्जल)

1.4 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(v) उबलते जल में विलेयता

सामान्य रूप से हिलाने से 30 सैकेंड में सहज ही घुल जाता है।

(vi) शीतल जल जिनका तापमान  $16\pm2^\circ$  सें. है, में विलेयता

सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलेय।

### 2.10.5 पेय – एल्कोहोली :

1. ताड़ी से नारियल, खजूर, ताड़ी ताड़ वृक्ष या किसी अन्य प्रकार के ताड़ वृक्ष का ऐसा रस अधिप्रेत है जिसका एल्कोहोली किण्वन हो गया है। यह देखने में श्वेत धुंधली होती है जिसमें भंडार किए जाने पर तलछट बैठ जाती है और इसमें रस और किण्वन से उत्पन्न विशेष प्रकार का सुवास होगा जो विजातीय एल्कोहोल को मिलाए बिना होगा। यह ऊपर से मिलाए गए रंजक पदार्थ, गद्द, अन्य बाह्य पदार्थ या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी अन्य संघटक से मुक्त होगी। यह क्लोरल हाइड्रेट और पैराल्डेहाइड, प्रशामक, प्रशांतक और कृत्रिम मधुकारक से भी मुक्त होगी।

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :-

एल्कोहोली तत्व

टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल

(परिशुद्ध एल्कोहोल के 100 लीटर के रूप में अधिकतम)

ऐसेटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल

(परिशुद्ध एल्कोहोल के 100 लीटर के रूप में अधिकतम)

आ.भा. के अनुसार 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

400 ग्राम से कम नहीं होगा।

100 ग्राम से अधिक नहीं होगा।

### 2.10.6 गैर एल्कोहोली - कार्बनिकृत :

1. कार्बनिकृत जल से दाढ़ के अधीन कार्बन डाइऑक्साइड से अंतरभरित ऐसा जल अधिप्रेत है, जो खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन पैक किए हुए पेय जल के लिए बिहित किए गए मानकों के अनुरूप है और उसमें निम्नलिखित, अकेले या संयुक्त रूप से, हो सकेंगे :-

1. चीनी, द्रव ग्लूकोज, डक्सट्रोज, मोनाहाइड्रेट, इन्वर्ट चीनी, फ्रक्टोज मधु फलों और सब्जियों के सारसत्त्व और अनुज्ञात सुवासक, रंजक पदार्थ परिस्थी, पायसीकारक और स्थायीकारक, सिट्रिक अम्ल, प्लूमरिक अम्ल और सार्विट्राल, टार्टरिक अम्ल, फास्फिक अम्ल, लैकिटिक अम्ल, एस्कोर्बिक अम्ल, मैलिक अम्ल, गुवार, करया अरेबिक, केरोबिन, फरसेलरन ट्रैगांकथ, गम घाटी जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटाइन, एल्यूबिन लिकोरिल और उसके व्युत्पन्न, सोडियम कैल्सियम और मैग्नेशियम के लवण, विटामिन, 145 भाग प्रति दस लाख से अनधिक कोफीन, एस्टरगम (काष्ठ रेजन का गिलसरेल इस्टर) 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक, जिलन गम जी एम पी लेबल पर और 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक कुनेन के लवण (कुनेन सल्फेट के रूप में अधिकतम)। इसमें 100 पी.पी.एम. से अनधिक सेकरिन सोडियम या 300 पीपीएम से अनधिक एसीसल्फेम - के, 700 पीपीएम से अनधिक एस्परटेम (मिशाइल इस्टर) या 300 पीपीएम से अनधिक सुक्रोलोस या 33 पीपीएम से अनधिक नियोटेम हो सकेंगा। परंतु मिलाई गई शर्करा की मात्रा आधान / बोतल पर घोषित की जाएगी और यदि शर्करा नहीं मिलाई गई है तो वह भी लेबल लगाने से संबंधित खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित आधान / बोतल पर घोषित की जाएगी। प्रत्यावर्तनीय बोतलों की दशा में, जिनका पुनरावर्तन किया जाता है या पुनः भराई की जाती है तो मिलाई गई शर्करा की मात्रा की घोषणा और कोई शर्करा नहीं मिलाई गई है की घोषणा क्राउन पर की जा सकेगी।

परंतु यह भी कि 'कोई शर्करा नहीं मिलाई गई है' की घोषणा 'कार्बनिकृत जल' (प्लेन सोडा) के लिए लागू नहीं होगी।

परंतु यह भी कि ऐसे उत्पाद को, जिनमें एप्रेटेम, एसीसल्फेम या कोई अन्य कृत्रिम मधुकारक है और जिनके लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(24, 25, 26, 28 और 29) के अधीन लेबल लगाने संबंधी विशेष उपबंध किए गए हैं, प्रत्यावर्तनीय आधानों में पैक, भंडारकरण, वितरण या विक्रय नहीं किया जाएगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(1) कुल प्लेट काउंट प्रति मि. लि.

50 से अधिक नहीं होगा।

(2) कोलीफार्म काउंट 100 मि. लि. में

0

(3) थीस्ट और काउल्ड काउंट प्रति मि. लि.

2 से अधिक नहीं होगा।

परंतु यह और कि कार्बनिकृत जल में उपयोग किया जाने वाला एस्टरगम निम्नलिखित मानकों का होगा, अर्थात् :-

काष्ठ रेजनों का गिलसरेल इस्टर, जो साधारणतया एस्टरगम के नाम से जात है, एक पीले से पीले अंबर रंग का ठोस पदार्थ है।

यह काष्ठ रेजन से अम्ल रेजन के ट्राइ और डाई. ग्लिसरोल इस्टरों का जटिल मिश्रण है। इसका उत्पादन खाद्य श्रेणी के ग्लिसरोल के साथ पीले काष्ठ रेजन के एस्ट्रिकरण से किया जाता है। यह लगभग 90 प्रतिशत रेजन अम्लों और 10 प्रतिशत उदासीनों (गैर अम्लीय यौगिक) का सम्मिश्रण है। रेजन अम्ल भिन्न एक आइसोप्रेरिक डिट्रिप्लोयड मोनोकार्बोसीलिक अम्ल का जटिल मिश्रण है जिनका प्ररूपी आण्विक सूत्र सी20 एच30ओ2 है जिसमें मुख्यतः ऐबीटिक अम्ल है। पदार्थ को वाष्प नानन या प्रतिरोधी-धारा वाष्प आसवन द्वारा शोधित किया जाता है।

#### पहचान :

**विलेयता** - जल में अविलेय, एसीटोन और बैनजीन में घुलनशील।

**अवरक्त स्पेक्ट्रम** - पोटेशियम ब्रोमाइड प्लेट पर जमा नमूने की पतली फिल्म के अवरक्त स्पेक्ट्रम अभिप्राप्त करें - 600 और 4000 वेव संख्याओं के बीच क्रमवीक्षण शुद्ध एस्टरगम से प्राप्त प्ररूपी स्पेक्ट्रम से तुलना करें।

तिल तेल रेजन की अनुपस्थिति के लिए परीक्षण (गंधक परीक्षण) - जब आर्गेनिक यौगिकों वाले गंधक को सोडियम फार्मेट की उपस्थिति में गर्म किया जाता है तब गंधक हाइड्रोजन सल्फाइड में परिवर्तित हो जाती है, जिसकी लेड एसिटेट कागज के उपयोग से आसानी से पहचान की जा सकती है। धनात्मक परीक्षण से काष्ठ रेजन के बजाय टाय तेल रेजन के उपयोग का पता चलता है।

**उपस्कर - परखनली :** 10 : 75 मि.मि. मानक ऊष्म अवरोधक, कांच परखनली का उपयोग करें - बर्नर, बुनसन : एक छोटे आकार के सूक्ष्म लौ वाले बर्नर को अधिमानता दी जाती है।

#### अभिकर्मक

**सोडियम फारमेट धोल :** अभिकर्मक श्रेणी सोडियम फारमेट 20 ग्राम एनएओओसीएच को 100 मि.लि. आसविन जल में धोलें।

**लेड एसिटेट परीक्षण कागज :** रसायन प्रदाय करने वाली संस्थाओं से वाणिज्यिक रूप में उपलब्ध।

**प्रक्रिया** - एक परखनली में नमूने के 40.50 मिग्रा. को तोल लें और उसमें सोडियम फारमेट धोल की 1.2 बूदें डाल दें। परखनली के मुंह पर लेड एसीटेट परीक्षण कागज की एक पट्टी रख दें। नली को बर्नर की लौ पर धूम बनने तक गर्म करें जिससे कि वह परीक्षण कागज के संपर्क में आ जाए। दो से पांच मिनट तक गर्म करते रहें। गंधक वाले यौगिकों की उपस्थिति को बताने वाले लेड सल्फाइड के काले धब्बे नहीं बनने चाहिए।

**पहचान सीमा :** 50 मि.ग्रा. प्रति किलो ग्राम गंधक।

**बूद मृदुकरण बिंदु** -  $80^{\circ}$  से.  $96^{\circ}$  से. के बीच।

**आर्सेनिक** - 3 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

**सीसा** - 10 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

**भारी धातु (जैसे सीसा)** - 40 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

**अम्ल यूल्य** - 3 और 9 के बीच।

**हाइड्रोक्लिसल संख्यांक** - 15 और 45 के बीच।

#### 2.10.7 : खनिज जल

1. खनिज जल से अभिप्रेत है, इस में सभी प्रकार के खनिज जल या प्राकृतिक खनिज जल, चाहे उन्हें जिस किसी भी नाम से पुकारा या विक्रय किया जाए, सम्प्रिलित हैं।

2. प्राकृतिक खनिज जल का वर्णन और किस्म

(i) प्राकृतिक खनिज जल सामान्य पेय जल से स्पष्ट रूप से सुमिल्न किया गया जल है क्योंकि -

(क) इसे इसके कठिन परिय खनिज लवणों और उनके सापेक्ष समानुपातों और सूक्ष्म मात्रिक या अन्य घटकों की उपस्थिति में इसको विशेषता प्रदान की जाती है;

(ख) यह भूमिगत जल की परत से प्राकृतिक या वेधन स्रोतों से प्रत्यक्ष रूप से प्राप्त किया जाता है और न कि सावेजनिक जल प्रदाय से, जिसके लिए प्राकृतिक खनिज की रासायनिक और घौतिक गुणवत्ताओं पर किसी प्रदूषण या बाहरी प्रभाव से बचाने के लिए सुरक्षित परिमाणों के भीतर सभी संभव पूर्वाधानियां बरती जानी चाहिए;

(ग) इसके सम्मिश्रण की निरंतरता और इसकी उन्मुक्ति की स्थिरता तथा इसके तापमान के मामूली प्राकृतिक उत्तर-चढ़ाव के चक्रों का उचित हिसाब रखा जाता है;

(घ) यह उन दशाओं के अधीन संगृहीत किया जाता है जो मूल सूक्ष्म जैविकी शुद्धता और अनिवार्य घटकों के रासायनिक सम्मिश्रण की गरंटी देती हैं;

(ङ) यह विशिष्ट स्वास्थ्य कर पूर्वावधानियों के साथ झोत के उद्गम के निकट पैकेज बंद किया जाता है;

(च) इसका इस मानक द्वारा अनुज्ञात शोधनों से मिल किसी प्रकार का शोधन नहीं किया जाता है;

(ii) प्राकृतिक रूप से कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जो इसके नीचे दिए गए संभव शोधन अनुसार और उसी झोत से गैस के पुनः संयोजन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् सामान्य तकनीकी सहायता का ध्यान रखते हुए स्वतः कार्बन डाइआक्साइड के उसी अंश को रखता है जो ताप और दाढ़ की प्रसामान्य दशाओं के अधीन स्वतः और दृश्य रूप में निकल जाता है।

(iii) अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जो प्रकृति द्वारा और इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् सामान्य तकनीकी सहायता का ध्यान रखते हुए, बुले हुए जल में उपस्थित हाइड्रोजन कार्बोनेट लवणों को बनाए रखने के लिए आवश्यक मात्रा से अधिक मुक्त कार्बन डाइआक्साइड अंतर्विष्ट नहीं करता है।

(iv) विकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसमें इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् उद्गमन पर जो कार्बन डाइआक्साइड अंतर्विष्ट होती है उससे कम कार्बन डाइआक्साइड अंश होता है और जो ताप और दाढ़ की प्रसामान्य दशाओं के अधीन कार्बन डाइआक्साइड को दृश्यरूप में और स्वतः नहीं निकाल देता है।

(v) झोत से कार्बन डाइआक्साइड से प्रबलित प्राकृतिक खनिज जल - झोत से कार्बन डाइआक्साइड से प्रबलित प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसमें इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात्, उद्गमन से अधिक कार्बन डाइआक्साइड हो।

(vi) कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल - कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसे इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् किसी अन्य मूल की कार्बन डाइआक्साइड को मिला कर फेनिल बना दिया गया है।

3. शोधन और हथालन : अनुज्ञात शोधन के अंतर्गत, यदि आवश्यक हो, पूर्ववर्ती वातन द्वारा त्वरित निस्तारण, और या निस्पंदन द्वारा लौह, भैंगीज, सल्फर या आर्सेनिक से युक्त यौगिकों जैसे अस्थिर संघटकों से पृथक्करण भी है।

उपबलित शोधन केवल इस शर्त पर ही किया जा सकेगा कि जल के खनिज अंश को उसके ऐसे संघटकों में, जो जल को इसका गुण धर्म प्रदान करते हैं, उपांतरित नहीं किया जाता है।

बड़े आधानों में प्राकृतिक खनिज जल का परिवहन पैकेजिंग के लिए या पैकेजिंग से पहले किसी अन्य प्रक्रिया के लिए प्रतिषिद्ध है। प्राकृतिक जल स्वच्छ और जीवाणुरहित आधानों में पैकेजबंद किया जाएगा।

झोत या उद्गमन के स्थान को प्रदूषण के जोखिमों से संरक्षित किया जाएगा।

प्राकृतिक खनिज जल के उत्पादन के लिए आशयित संस्थापना ऐसा होगा जिससे कि संदूषण की कोई संभावना न रहे। इस प्रयोजन के लिए विशिष्टतया -

(क) संग्रहण के लिए संस्थापन, याह्य और जलधान, जल के लिए उपयुक्त सम्पत्ति से और इस प्रकार बनाए जाएंगे कि जल में विजातीय पदार्थों का प्रवेश रोका जा सके;

(ख) उपस्कर और उत्पादन के लिए उनका प्रयोग विशेष रूपसे धुलाई और पैकेजिंग के लिए संस्थापन स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(ग) यदि, उत्पादन के दौरान यह पाया जाता है कि जल प्रदूषित है, तो उत्पादक सभी सक्रियाओं को तब तक के लिए रोक देगा जब तक प्रदूषण के कारण को समाप्त नहीं कर दिया जाता है।

(घ) इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने संबंधी अपेक्षाएं खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.1.2, 2.2.1 और 2.4.5 में उपबंधित हैं।

4. सभी खनिज जल निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग, हेजन इकाई/सत्य रंग इकाई	2 से अधिक नहीं
(2)	गंध	रुचिकर
(3)	स्वाद	रुचिकर
(4)	आविलता	2 आविलता मिलाई इकाई (एनटीयू) से अधिक नहीं।
(5)	संपूर्ण विलीन ठोस	150.700 (मि.ग्रा./लीटर)
(6)	पी एच	6.5 – 8.5
(7)	नाइट्रोट (एनओ <sub>3</sub> के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(8)	नाइट्राइट्स (एनओ <sub>2</sub> के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(9)	सल्फाइड (एच <sub>2</sub> एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(10)	खनिज तेल	अनुपस्थित
(11)	फैनोलिक यौगिक (सी <sub>6</sub> के रूप में)	अनुपस्थित
(12)	मैग्नीज (एमएन के रूप में)	2.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(13)	तांबा (सीयू के रूप में)	1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(14)	जिक (जैडेन के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(15)	फ्लोराइड (एफ के रूप में)	1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(16)	बेरियम (बीए के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(17)	ऐंटीमोनी (एसबी के रूप में)	0.005 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(18)	निकल (एनआई के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(19)	बोरेट (बी के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(20)	पृष्ठ सक्रिय कारक	अनभिज्ञेय
(21)	सिल्वर (एज्झी के रूप में )	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(23)	सल्फेट (एसओ <sub>4</sub> के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैग्नीशियम (एमजी के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्सियम (सीए के रूप में)	100 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	150 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(27)	क्षारता (एचसीओ के रूप में)	75.400 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(28)	आर्सेनिक (एएस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.003 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(30)	साइनाइड (सी एन के रूप में)	अनुपस्थित
(31)	क्रोमियम (सीआर के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(32)	मरक्ष्यूरो (एचजी के रूप में)	0.001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(33)	सीसा (पीबी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(34)	स्लेनियम (एसई के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(35)	बहु नापिकीय एरोमेटिक हाइड्रोकार्बन्स	अनभिज्ञेय
(36)	पॉलिक्लोटोनिट बाइफिनॉर्यल (पीसीबी)	अनभिज्ञेय
(37)	नाशक जीव मार अवशेष	वेधमान सीमाओं से कम
(38)	'अल्फा' सक्रियता	0.1 वेक्यूरल/ लीटर (बी.क्यू से अधिक नहीं)
(39)	'बीटा' सक्रियता	1 बी.क्यू/लीटर से अधिक नहीं
(40)	यीस्ट और फुफूंदी गणना	अनुपस्थित
(41)	सालमोनेला और शिगेला	अनुपस्थित
(42)	ई.कोली या ताप सहनशील कोली - फार्म 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(43)	कुल कोली फार्म्स बैक्टीरिया ए × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(44)	मले स्ट्रेप्टोकोकी और स्टेफाइलो कोक्स ओरयूस 1 × 250 मिली-लीटर	अनुपस्थित
(45)	सूडोमीनस ऐरूगिनोसा 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(46)	सल्फेट अवायवीय अवचायक 1 × 50 मिली.	अनुपस्थित
(47)	विब्रोकोला 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	बी पैराडीमोलाइटीकस 1 × 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित

#### 2.10.8. पैकेज बंद पेय जल (खनिज जल से भिन्न)

"पैकेजबंद पेय जल:" से ऐसा जल अभिप्रेत है जो सतही जल या भूमिगत जल या समुद्री जल से प्राप्त किया गया है और जिसका इसमें विनिर्दिष्ट उपचार किया गया है, अर्थात् निष्ठारण, निष्ठांदन, निष्ठांदन का संयोजन, बातन, झिल्लीदार निष्ठांदन के साथ निष्ठांद, गहन निष्ठांदन काट्रिज निष्ठांदन, सक्रियत कार्बन निष्ठांदन, विखनिजीकरण, पुनः खनिजीकरण, प्रतीप परासरण तथा जल को उस स्तर तक विसंक्रमित करने के पश्चात् पैक किया गया है जिस तक पेय जल में हानिकर संदूषण न हो और इसे रासायनिक कारकों या भौतिक पद्धतियों के माध्यम से वैज्ञानिक रूप से स्वीकार्य स्तर से परे सूखम जीवाणुओं की संख्या को कम करें, पैक नहीं किया गया है।

परंतु समुद्री जल उपरोक्त उपचार किए जाने से पूर्व अपक्षयीकरण (और संबंधित पैक करने की अपेक्षाओं को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.1.2, 2.2.1 और 2.4.5 में उपबंधित किया गया है।

इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने की अपेक्षाओं को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.1.2, 2.2.1 और 2.4.5 में उपबंधित किया गया है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएँ
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग	2 हेजन इकाई/वास्तविक रंग इकाई से अधिक नहीं
(2)	गंध	रुचिकर
(3)	स्वाद	रुचिकर
(4)	आविलता	2 आविलता मिताई इकाई (एनटीयू) से अधिक नहीं।
(5)	संपूर्ण विलीन ठोस	500 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(6)	पी एच	6.5 – 8.5
(7)	नाइट्रेट (एनओउ के रूप में)	45 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(8)	नाइट्राइट्स (एनओटी के रूप में)	0.02 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(9)	सल्फाइड (एच2एस के रूप में)	0.05 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(10)	खनिज तेल	अनुपस्थित
(11)	फैनोलिक यौगिक (सी6एच5ओएच के रूप में)	अनुपस्थित
(12)	मैग्नीज (एमएन के रूप में)	0.1 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(13)	तांबा (सीयू के रूप में)	0.05 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(14)	जिक (जैडएन के रूप में)	5 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(15)	फ्लोराइड (एफ के रूप में)	1.0 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(16)	बेरियम (बीए के रूप में)	1.0 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(17)	ऐंटीमोनी (एसबी के रूप में)	0.005 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(18)	निकल (एनआई के रूप में)	0.02 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(19)	बोरेट (बी के रूप में)	5 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(20)	पृष्ठ सक्रिय कारक (एमबीएसएस के रूप में)	0.2 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(21)	सिल्वर (एजी के रूप में )	0.01 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(23)	सल्फेट (एसओ4 के रूप में)	200 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैग्नीशियम (एमजी के रूप में)	30 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्सियम (सीए के रूप में)	75 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	200 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(27)	शारता (एचसीओउ के रूप में)	200 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(28)	आर्सेनिक (एएस के रूप में)	0.05 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं अनुपस्थित
(30)	साइनाइड (सी एन के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(31)	क्रोमियम (सीआर के रूप में)	0.001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(32)	मरक्यूरी (एचजी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(33)	सीसा (यीबी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(34)	सेलेनियम (एसई के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(35)	लौहा (एफई के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(36)	पालीन्यूक्सीयर एरोमैटिक हाइड्रोकार्बन्स	अनप्रिक्षेप
(37)	पॉलिक्लोरोत्रिनिट्रोफिननॉयल (पीसीबी)	अनप्रिक्षेप
(38)	एल्युमीनियम (एएल के रूप में)	0.03 मि.ग्रा. लीटर से अधिक नहीं ।
(39)	अवशिष्ट मुक्त क्लोरीन	0.2 मिली ग्रा. लीटर से अधिक नहीं ।
(40)	(i) अलग-अलग रूप से विचार करते हुए पेस्टीसाइड अवशिष्ट  (ii) कुल पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं (विश्लेषण इसमें विनिर्दिष्ट अवशिष्ट सीमाओं को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थापित परीक्षण पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाएगा)  0.0005 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं (विश्लेषण इसमें विनिर्दिष्ट अवशिष्ट सीमाओं को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थापित परीक्षण पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाएगा)  0.1 पिकोक्यूरी/ लीटर (बी.क्यू.) से अधिक नहीं  1 बैक्यूरस/लीटर (बी.क्यू.) से अधिक नहीं अनुपस्थित
(41)	'अल्फा' सक्रियता	अनुपस्थित
(42)	'बीटा' सक्रियता	अनुपस्थित
(43)	यीस्ट और फफूँदी गणना $1\times 250$ मिली. लीटर	अनुपस्थित
(44)	सालमानेला और शिगेला $1\times 250$ मिली. लीटर	अनुपस्थित
(45)	ई.कोली या ताप सहनशील बैक्टीरिया - फार्म $1\times 250$ मिली. लीटर	अनुपस्थित
(46)	कोलीफार्म बैक्टीरिया $1\times 250$ मिली. लीटर	अनुपस्थित
(47)	मल स्ट्रेटेकोकी और फायलो कोक्स ओरयूस $1\times 250$ मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	सूडोमाइनस ऐरुगिनीसा $1\times 50$ मिली. लीटर	अनुपस्थित
(49)	सल्काइड अवायवीय अपचायक $1\times 50$ मिली	अनुपस्थित
(50)	वाइब्रोयो कोलग $1\times 250$ मिली. लीटर और बी. ऐक्स हिमोलाइटिक्स	अनुपस्थित
(51)	एरोबिक माइक्रोबियल गणक	कुल व्यवहार्य कालोनी गणना ऐगार-ऐगार पर या ऐगा बिलेटिन मिक्रोप पर 72 घंटे $20^{\circ}$ सें. से $22^{\circ}$ सें. पर प्रति लीटर 100 से और ऐगार-ऐगार पर 24 घंटे में $37^{\circ}$ सें. पर प्रति 20 से अधिक नहीं होगी ।

## 2.11 : अन्य खाद्य उत्पाद और संघटक

2.11.1 : ब्रेकिंग पाउडर से ऐसा सम्मिश्रण अभिप्रेत है जो ब्रेकिंग की स्थिति में कार्बन डाइआक्साइड पैदा करने की क्षमता रखता है और इसमें अंतर्गत सोडियम बाइक्रोबोनेट और अम्ल अधिकारी पदार्थ, स्टार्च और अन्य उदासीन पदार्थ हैं।

ब्रेकिंग पाउडर के अम्ल अधिकारी पदार्थ निम्नलिखित होंगे :-

- (क) टार्टरिक अम्ल या उसके लवण अथवा दोनों;
- (ख) फासफोरिक अम्ल के अम्ल लवण;
- (ग) एल्यूमिनियम के अम्ल संघटक या
- (घ) पूर्वोक्त का कोई मिश्रण।

परीक्षण करने पर ब्रेकिंग पाउडर अपने कार्बन डाइआक्साइड भार के 10 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

2.11.2 : कत्था (खाद्य) ऐकेशिया कैटेच्यू के अंतः काष्ठ से तैयार किया गया सुखाया गया जलीय निष्कर्षण होगा। इसमें ग्रसन, बालू, मिट्टी या अन्य गद्र नहीं होगी और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

(क) 1 प्रतिशत जलीय द्रव का 5 मि. ली. और फैरिक अमोनियम सल्फेट का 0.1 प्रतिशत घोल गहरा हरा रंग देगा जो सोडियम हाइड्रोआक्साइड के मिलाए जाने पर बैंगनी रंग में परिवर्तित हो जाएगा।

(ख) जब इसे  $100^{\circ}$  से. के निरंतर भार पर सुखाया जाए तो उसके भार में 16 प्रतिशत से अधिक कमी नहीं आएगी।

(ग) जल अविलेय अवशिष्ट ( $100^{\circ}$  से. पर सुखाने पर) भार में 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। जल अविलेय पदार्थ जल को उबालकर अवधारित किया जाएगा।

(घ)  $100^{\circ}$  से. पर शुष्क की गई 90 प्रतिशत एल्कोहोल में एल्कोहोल अविलेय अवशिष्ट - भार में 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ङ) शुष्क आधार पर कुल भस्म-भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(च) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म-शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

परंतु भट्टी कत्था की दशा में, शुष्क आधार पर तनुकृत हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

2.11.3 : जिलेटिन पशुओं के चर्म, श्वेत संयोजी ऊतक और हिण्डयों से व्युत्पन्न कोलेजन का भागतः जल अपघटन द्वारा अभिप्राप्त किया गया शोधित उत्पाद अभिप्रेत है। किंतु यह रंगहीन या फीका पीला होगा और शीट, पत्रक, कतरन या भोटे से लेकर महीन पाउडर के रूप में पारभासी होगा। इसमें बहुत कम गंध और स्वाद होगा और ऐसा आपत्तिजनक नहीं होगा जो अधिलाक्षणिक और बूल्या जैसा है। जब शुष्क हो तब वह वायु में स्थिर होता है किंतु जब आर्द्र या घोल में हो तो यह सूक्ष्मजीवी अपघटन के अधीन होता है। इसमें-

(क) 15 प्रतिशत से अधिक आर्द्धता;

(ख) 3.0 प्रतिशत से अधिक कुल भस्म;

(ग) 1000 माग प्रति दस लाख से अधिक सल्फर डाइआक्साइड;

(घ) शुष्क भार के आधार 15 प्रतिशत से कम नाइट्रोजन, नहीं होगा।

2.11.4 : सिलिवर लीफ (चांदी का वर्क) : खाद्य ग्रेड - चुनियों और मोड़ से रहित परत के रूप में होगा और इसमें 99.9 प्रतिशत से कम चांदी नहीं होगी।

2.11.5 : पान मसाला से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो साधारण तथा उसी रूप में या पान के साथ लिया जाता है। इसमें निम्नलिखित मस्तुएं हो सकती है :-

सुपारी, चूता, नारियल, कत्था, केशर, इलायची, सूखे फल, मुलें, सेबरमूसा, अन्य सुर्गाधित जड़ी बूटियाँ और मसाले, चीनी, गिलसरीन, ग्लूकोज, अनुज्ञात प्राकृतिक रंग, मेंथोल और अप्रतिषिद्ध सुवास।

इसमें, मिलाया गया कोलतार रंगक पदार्थ और स्वास्थ्य के लिए हानिकारक कोई अन्य संघटक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म

तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

2.11.6 : कम और अधिक वसा वाला कोका उपादार से वह पाठड़र अभिप्रेत है जो कोकाबीन, थिओब्रोमा कोका एल के बीज से अभिग्राप्त भागतः निर्वसाकृत उत्पाद है। इसके विनियम के दौरान इसे शार और/या मैग्नीशियम कार्बोनेट और बाईकार्बोनेट और टार्टारिक, सिट्रिक या फासफेरिक अम्ल से अभिक्रियित किया जा सकता है। इसमें विकृतगाधिता, धूल, गद्द, कीट खंडन या कवक-ग्रसन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल भस्म

तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसी.एल.) में अविलेय भस्म

कुल भस्म की शारता

कोका बटर -

(i) कम वसा के लिए

(ii) उच्च वसा के लिए

2.11.7 : कैरोब चूर्ण से कैरोब की भुनी हुई फली (फिबिल्ड कैरोब) सैराटेनिया सिलिंचिका (एल) टौब (फैम लैगू मिनोसा) से प्राप्त चूर्ण अभिप्रेत है। यह छिलके से मुक्त होगा। यह किसी कृषिय रंजक, सुबासक, बाह्य पदार्थ का काचन पदार्थ से मुक्त होगा तथा बेदाक, सूखा और ताजी अवस्था में विरस या घृणित वासकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म

अम्ल अविलेयता द्रव्य

टैनिन अश

(शुष्क आधार पर) भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(शुष्क आधार पर) भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्धता और वसामुक्त आधार पर)

0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्धता और वसामुक्त आधार पर)

के<sup>2</sup>ओ के रूप में 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्धता और वसामुक्त आधार पर)

10.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्धता और वसामुक्त आधार पर)

20.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्धता और वसामुक्त आधार पर)

भार में 1.2 प्रतिशत से अनधिक

भार में 5 प्रतिशत से अनधिक

कम से कम 0.1 प्रतिशत और अधिक से अधिक 0.15 प्रतिशत।

## 2.12 निजस्वमूलक (प्रोपराइट्री) खाद्य :

### 2.12.1

(1) निजस्वमूलक खाद्य से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो इन विनियमों के अधीन मानकीकृत नहीं किया गया है।

(2) इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट उपबंधों, लेबल लगाने की अपेक्षाओं सहित, के अतिरिक्त निजस्वमूलक खाद्य निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होंगे अर्थात्:-

(i) यथासंभव सुस्पष्ट रूप से खाद्य का नाम, प्रकृति और/या प्रवर्ग, जिसके अधीन यह इन विनियमों के अंतर्गत आता है, लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

(ii) निजस्वमूलक खाद्य इन विनियमों में और परिशिष्ट के और ख में विनिर्दिष्ट अन्य सभी विनियामक उपबंधों का पालन करेगा।

## 2.13 : खाद्य किरणन :

### 2.13.1 : किरणन की मात्रा :

(1) 2.13.1 (2) में उपबंधित के सिवाए, कोई भी खाद्य किरणित नहीं होगा।

(2) नीचे दी गई सारणी के स्तंभ (2) में विनिर्दिष्ट किरण के लिए अनुज्ञात कोई भी खाद्य वस्तु किरण के समय उक्त सारणी के स्तंभ (3) में विनिर्दिष्ट मात्रा से अधिक किरण की मात्रा प्राप्त नहीं करेगी :-

क्र.सं. खाद्य वस्तु कानाम	किरण की मात्रा (के.जी.वाई)		
	न्यूनतम	अधिकतम	समग्र औसत
1. प्याज	0.03	0.09	0.06
2. मसाले	6	14	10
3. आलू	0.06	0.15	0.10
4. चावल	0.25	1.0	0.62
5. सिमेलिना (सूजी या रवा), गेहूं, आटा और मैदा	0.25	1.0	0.62
6. आम	0.25	0.75	0.50
7. किशमिश, अंबीर और सूखे खजूर	0.25	0.75	0.50
8. अदरक, लहसुन और छोटा प्याज	0.03	0.15	0.09
9. मांस और मांस उत्पाद चिकन सहित	2.5	4.0	3.25
10. ताजे समुद्री खाद्य	1.0	3.0	2.00
11. प्रशीति समुद्री खाद्य	4.0	6.0	5.00
12. सुखे समुद्री खाद्य	0.25	1.0	0.62
13. दालें	0.25	1.0	0.62

(3) नेमी मात्रात्मक मापमान प्रचालन के दौरान किया जाएगा और ऐसे मापमान का अभिलेख रखा जाएगा जैसा कि परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन उपबंधित है।

#### 2.13.2 : किरण प्रक्रिया के लिए अपेक्षा :

(1) सुविधाओं का अनुमोदन - किसी भी किरण सुविधा का खाद्य के अभिक्रियान्वयन के लिए तब तक उपयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि ऐसी सुविधा -

(i) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन अनुमोदित और अनुज्ञापित न हो।

(ii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन अनुमोदन, प्रचालन, अनुज्ञाप्ति और प्रक्रिया नियंत्रण के लिए विहित शर्तों का अनुपालन न करती हो।

(iii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबंधों के अनुसार किरण न करती हो।

(2) एक बार किरणित खाद्य पुनः किरणित नहीं किए जाएंगे जब तक कि किरण प्रक्रिया नियंत्रण प्रयोजनों के लिए अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसी अनुज्ञा विनिर्दिष्टः न दी गई हो।

(3) कोई खाद्य/किरणित खाद्य किरण प्रसुविधा को तब तक नहीं छोड़ेगा जब तक कि उसे परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबंधों के अनुसार किरणित न किया गया हो और किरण का एक प्रमाणपत्र, किरण के डोज तथा किरण के प्रयोजन को उपदर्शित करते हुए सक्षम प्राधिकारी द्वारा उपलब्ध न करा दिया गया हो।

#### 2.13.3 : खाद्य किरण पर निर्बंधन :

(1) किरण, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरण नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन किरण द्वारा अभिक्रियान्वयन के लिए विनिर्दिष्ट खाद्य की प्रत्येक किस्म या प्रवर्ग के लिए विहित विनिर्दिष्ट शर्तों की मात्रा सीमा और किरण स्रोत के अनुरूप होगा।

(2) ऐसे खाद्य का, जिसका किरणन द्वारा अभिक्रियान्वयन हो चुका हो, पहचान इस प्रकार की जाएगी कि उसे पुनः किरणन से रोका जा सके।

(3) किरणन, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन उस प्रयोजन के लिए विहित न्यूनतम अर्हताओं वाले और प्रशिक्षण प्राप्त कार्यकों द्वारा ही किया जाएगा।

(4) एक बार किरणित खाद्य को तब तक फिर से किरणित नहीं किया जाएगा जब तक इन नियमों के अधीन विनिर्दिष्ट रूप से ऐसी अनुज्ञा न दी गई हो।

#### 2.13.4 : खाद्य किरणन का अभिलेख :

किरणन द्वारा खाद्य के किसी अभिक्रियान्वयन को परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन यथाविनिर्दिष्ट सक्षम प्राधिकारी द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा निम्नलिखित रूप में अभिलिखित किया जाएगा :-

- (क) वस्तु का नाम
- (ख) अनुलिपि संख्यांक
- (ग) अनुज्ञातिधारी का नाम, पता और अन्य औरे
- (घ) किरणन का प्रयोजन
- (ड) किरणन का स्रोत
- (च) किरणन की तारीख
- (छ) किरणन की मात्रा
- (ज) बैच का क्रम संख्यांक
- (झ) किरणित किए जाने वाले खाद्य की प्रकृति, क्षमालिटी और बैच संख्यांक
- (ञ) किरणित खाद्य की मात्रा
- (ट) किरणन के पूर्व और पश्चात् वस्तु का भौतिक स्वरूप
- (ठ) किरणन अभिक्रियान्वयन के दौरान और किरणित खाद्य को पैक करने के लिए प्रयुक्त पैकिंग का प्रकार।

#### 2.13.5 : किरणित खाद्य का मानक :

किरणित खाद्य, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम और उसके अधीन बनाए गए विनियमों के सभी उपबंधों का, जिनमें ऐसे खाद्य के मानक विनिर्दिष्ट हैं अनुपालन करेगा।

2.13.6 किरणित खाद्य का भंडारकरण और विक्रय - इन विनियमों में यथा उपबंधित के सिवाए, कोई व्यक्ति किरणित खाद्य का विक्रय के लिए किरणन, विक्रय के लिए भंडार, या विक्रय के लिए परिवहन नहीं करेगा।

2.13.7 किरणित खाद्य के विक्रय पर निर्बंधन—किरणित खाद्य को केवल पूर्ण पैकेज दशाओं में विक्रय के लिए रखा गया।

### अध्याय 3

#### खाद्य में मिलाए जाने वाले पदार्थ

##### 3.1 खाद्य योज्यक

इस विनियम के प्रयोजन के लिए 'खाद्य योज्यकों के उपयोग के लिए 'उत्तम विनिर्माण पद्धतियों (जी एम पी)' से निम्नलिखित शर्तों के अधीन खाद्य योज्यकों का उपयोग अभिप्रेत है य अर्थात् -

(i) खाद्य में मिलाए गए योज्यक की मात्रा इसके वांछित प्रभाव को पूरा करने के लिए आवश्यक संभावित निम्नतम स्तर तक सीमित होगी;

(ii) योज्यक की मात्रा किसी खाद्य के विनिर्णय, प्रसंस्करण या पैकेजिंग में इसके उपयोग के परिणामस्वरूप खाद्य का संघटक बन जाती है, और जो स्वयं खाद्य में किसी भौतिक या तकनीकी प्रभाव को पूरा करने के लिए आशयित नहीं है तथा वह युक्तिशुद्ध संभावित सीमा तक कम की गई है य और

(iii) योज्यक को उसी प्रकार तैयार किया गया है और हथालन किया गया है जिस प्रकार से किसी खाद्य संघटक का किया जाता है।

### 3.1.1.

(1) खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग - खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में यथा विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

(2) परम्परागत खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग - परम्परागत खाद्यों अर्थात्,- जायकेदार स्नैकस (फ्राइड उत्पाद), जैसे चिवडा, मुबिया, दालमोठ, कटूबेल, खारबूंदी, मसालेदार और फ्राइड दालें, केले के चिप्स और अन्य नाम में बेचे जाने वाले इसी प्रकार के फ्राइड उत्पाद, मिठाइया, काबोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद जैसे हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और अन्य नाम में बेची जानी वाली इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां, इडली मिक्स, डोसा मिक्स, पुलियोगर मिक्स, पोंगल मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, बड़ा मिक्स के केवल तुरंत विक्रय किए जाने वाले चूर्ण, चावल और दालों से बने हुए पापड़ और परोसने के लिए तैयार पेयों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 2 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(3) ब्रेड, बिस्कुटों में योज्यकों का प्रयोग - खाद्य उत्पाद जैसे ब्रेड और बिस्कुटों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 1 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(4) विभिन्न खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग - निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 3 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे, अर्थात् -

(i) डेरी आधारित पेय, सुवासित और/या किणवित (जैसे दुग्ध चाकलेट, कोको, ऐग्नोग - यूएचटी असंक्रमित सेल्फ लाइफ तीन मास से अधिक), सशिलाष्ट मृदु पेय सांद्र, मिश्रित/फल आधारित पेय मिक्स, चटनी, बुलियनस और स्वाद बनाने वाले, डेजर्ट जैली, कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, सुवास पायसीकारक और सुवास पेस्ट (कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए);

(ii) सासेज और सासेज मीट, जिसमें कच्चा मांस, धान्य और मसाले हों;

(iii) जैम या क्रिस्टलित ग्लेन्ड या संसाधित फल या अन्य में संपरिवर्तन के लिए फल, फल मज्जा या रस (जो सूखे नहीं हैं);

(iv) कार्न फ्लोर और इसी तरह के स्टार्च;

(v) कार्न सीरप

(vi) डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बों पर अंदर से सल्फर डाइआक्साइड प्रतिरोध लैकर का लेप किया जाएगा);

(vii) जिलेटिन;

(viii) बियर;

(ix) साइडर;

(x) एल्कोहाली शराब;

(xi) गैर - एल्कोहाली शराब;

(xii) पीने के लिए तैयार पेय;

(xiii) निसवनित अदरक बियर;

(xiv) काफी निष्कर्षण;

(xv) डैनिश डिब्बाबंद केवियर;

(xvi) सोड;

- (xvii) फ्लोर कनफैक्शनरी;
- (xviii) तली मछली (रैपरों में);
- (xix) रसगुल्ले के लिए सूखा मिश्रण;
- (xx) परिरक्षित चपातियाँ;
- (xxi) वसा ट्रैड;
- (xxii) प्रूस;
- (xxiii) बेक किए गए खाद्य कन्फैक्शन और बेक किए गए खाद्य;
- (xxiv) बेक किए गए खाद्य के लिए आटा;
- (xxv) बेक किया गया पनीर;
- (xxvi) कोक और पेस्ट्रीयां; और
- (xxvii) पूर्व पैक किया गया नारियल का पानी, डिब्बाबंद रसगुल्ला।

### 3.1.2 : रंजक सामग्री

(1) रंजक सामग्री का अप्राधिकृत मिलाया जाना प्रतिषिद्ध है - किसी खाद्य पदार्थ में रंजक सामग्री का मिलाया जाना, जैसा इन नियमों द्वारा विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात है, उसके सिवाय प्रतिषिद्ध है।

(2) प्राकृतिक रंजक सामग्री जिसका उपयोग किया जा सकेगा - इन विनियमों और परिशिष्टों में जैसा अन्यथा उपबंधित है उसके सिवाय, निम्नलिखित प्राकृतिक रंजक सिद्धांतों का चाहे वे प्राकृतिक रंगों से निकाले गए हों या कृत्रिम रूप से उत्पादित हों, किसी खाद्य पदार्थ में या उस पर उपयोग किए जा सकेंगे -

- (क) केरोटिन और केरोटिनायडस और इसमें सम्मिलित है -
- (i) बीटा-कैरोटीन;
- (ii) बीटा-एपो-8'-कैरोटीनिक;
- (iii) बीटा-एपो-8'-कैरोटीनिक अम्ल का ऐथिलएस्टर;
- (iv) बीटा-एपो-8' - कैरोटीनिक अम्ल का ऐथिलएस्टर;
- (v) कनथार्किसथीन;
- (vi) क्लोरोफिल;
- (vii) रिबोफ्लेविन (लेक्टोफ्लेविन);
- (viii) कैरामेल;
- (ix) नाटो य
- (x) केसर;
- (xi) करक्यूमिन या हल्दी;

स्पष्टीकरण - तेल में अनाटों रंग का घोल तैयार करने में इन विनियमों के अध्याय 2 में सूचीब) किसी खाद्य बनस्पति तेल का उपयोग या तो अकेले या संयोजित रूप में किया जा सकता है तथा प्रयुक्त तेल या तेलों के नाम लेबल पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.2(10) में किए गए उपबंध के अनुसार उल्लिखित किए जाएंगे।

(3) अकार्बनिक पदार्थों और वर्णकों के मिलाए जाने का प्रतिषेध - इन विनियमों और परिशिष्टों में अन्यथा उपबंधित के सिवाय अकार्बनिक रॉजित पदार्थों और वर्णकों को किसी भी खाद्य पदार्थ में नहीं मिलाया जाएगा।

(4) संशिलष्ट खाद्य रंग जिनका उपयोग किया जा सकेगा - खाद्य में निम्नलिखित के सिवाय किसी भी संशिलष्ट खाद्य रंग का या उसके मिश्रण का उपयोग नहीं किया जाएगा :-

क्र.सं. रंग	सामान्य नाम	रंगांक (1956)	रासायनिक वर्ग
1. लाल	पोनसीओ4आर	16255	एजो
	कारमुआयसिन	14720	एजो
	ऐसिओसिन	45430	एक्सेनथिन
2. पीला	टारट्राजिन	19140	पराजोलिन
	सनसेट पीला एपसीएफ	15985	एजो
3. नीला	इनडिगो कार्पिन	73015	इंदीगवाइड
	ब्रिलिएंट नीला एफसीएफ	42090	ट्रायरीलमेथिन
4. हरा	फास्ट हरा एफसीएफ	42053	ट्रायरीलमेथिन

(5) खाद्यों में रंजक के रूप में लाक्षक रंगों का प्रयोग - चूर्णित शुष्क पेय मिश्रण (चूर्णित मृदुपेय सांद्र) में सूर्यसत पील एफसीएफ का एल्युमीनियम लाक्षक भार के अनुसार अधिकतम 0.04 प्रतिशत तक प्रयोग किया जा सकेगा। उपभोग के लिए अंतिम पेय में रंजक अंतर्वर्तु की अधिकतम सीमा 8.3 पीपीएम से अधिक नहीं होगी और उपभोग के लिए अंतिम पेय में एल्युमीनियम अंतर्वर्तु की अधिकतम सीमा 4.4 पीपीएम से अधिक नहीं होगी :

परंतु यह कि चूर्णित शुष्क पेय मिश्रण (चूर्णित मृदुपेय सांद्र) के लेबल पर अंतिम पेय बनाने के लिए उत्पाद के पुनर्निर्माण के लिए स्पष्ट अनुदेश दिए जाएँ।

(6) अनुज्ञात संशिलष्ट खाद्य रंग के उपयोग का प्रतिबंध - नीचे प्रगणित से भिन्न किसी खाद्य में या उस पर अनुज्ञात संशिलष्ट खाद्य रंग का उपयोग प्रतिबंध है :-

(i) आईसक्रीम, दुध लोलीज, हिमशीतिज डेजर्ट, सुरुचिक दुध, योगर्ट, आईसक्रीम मिश्र चूर्ण;

(ii) बिस्कुट जिसमें बिस्कुट वेफर, पेस्ट्री, केक, मिष्ठान, थ्रेड कैडी, मिठाइयां, जाएकेदार सम्पत्ति है (केवल दाल मोठ, मोर्गिया, फूलगुलाब, सागो पापड, दाल बीजी);

(iii) मटर, बायुरोधी सीलबंद आधानों में स्टोबेरी और चेरी, परिरक्षित या संसाधित पपीता, डिब्बाबंद टमाटर का रस, फल सीरप, फल स्कैप, फलों की कार्डियल जैली, जैम, मार्मलेड पके हुए, क्रिस्टलीकृत या ग्लेज किए हुए फल;

(iv) परोसे जाने के लिए तैयार गैर-एल्कोहाली और गैर-कार्बनीकृत संशिलष्ट पेय जिसमें संशिलष्ट सीरप, शर्बत, फलों की बार, फलों के सुप्ये और फल पेय, संशिलष्ट सान्द्र मृदु पेय;

(v) कस्टर्ड चूर्ण;

(vi) जैली क्रिस्टल और आइस कैडी;

(vii) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (35) में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा के अधीन केवल कार्बनिकृत या अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक और सुवास पेस्ट।

(7) अनुज्ञात संशिलष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा - ऐसे अनुज्ञात संशिलष्ट खाद्य रंग या उसके मिश्रण जो इन विनियमों के विनियम 3.1.2(6) परिशिष्ट 'क' में प्रगणित किहीं खाद्य वस्तुओं में मिलाया जा सकेगा, उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 100 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगा, सिवाय उपरोक्त विनियम 3.1.2(6) के खंड (x) में उल्लिखित खाद्य वस्तुओं के मापने में, जहां संशिलष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 200 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगी।

(8) रंगों का शुद्ध होना - इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रंग, खाद्य की किसी वस्तु की तैयारी में उपयोग किए जाने पर शुद्ध और हानिकारक अशुद्धियों से मुक्त होंगे।

## 3.1.3 कृत्रिम मधुकारक :

## (1) कृत्रिम मधुकारकों का प्रयोग और विक्रय

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ 2 में उल्लिखित कृत्रिम मधुकारक केवल स्तम्भ 3 में उल्लिखित खाद्य पदार्थों में स्तम्भ 4 में उल्लिखित सीमा से अनधिक मात्रा में और इन विनियमों तथा परिशिष्टों में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार प्रयोग किए जा सकेंगे और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम पर 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) में यथा उपर्युक्त लेबल पर घोषणा होगी :

सारणी

क्र. सं.	कृत्रिम मधुकारक का नाम	खाद्य पदार्थ	कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा
1	2	3	4
1.	सैकरीन सोडियम	कार्बनिकृत जल मृदु पेय सांद्रण सुपारी पान भसाला पान वासक पदार्थ वितरक के लिए सशिलष्ट सीरप मिठाइयां (काब्रोहाइड्रट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद ) : हलवा, मैसूर याक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद । चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई) चीनी आधारित/चीनी मुक्त कन्फेक्शनी चुइंगम / बबलगम	100 पीपीएम 100 पीपीएम 4000 पीपीएम 8000 पीपीएम 8.0 प्रतिशत 450 पीपीएम 500 पीपीएम 500 पीपीएम 3000 पीपीएम 3000 पीपीएम
2.	एसपरटेम (मिथाईल ऐस्मर)	कार्बनिकृत जल मृदु पेय सांद्रण बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज मिठाइयां (काब्रोहाइड्रट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद ) : हलवा, मैसूर याक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद । जैम, जैली, मारमलेड चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई) चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शनी	700 पीपीएम 700 पीपीएम 2200 पीपीएम 200 पीपीएम 1000 पीपीएम 2000 पीपीएम 10000 पीपीएम

1	2	3	4
		चुइंगम/ बबलगम	10000 पीपीएम
		वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप	3000 पीपीएम
		मिश्रित कस्टड चूर्ण	1000 पीपीएम
		शाकाहारी जैली क्रिस्टल	3000 पीपीएम
		फ्रूट नेक्टर	600 पीपीएम
		शाक नेक्टर	600 पीपीएम
		आइसक्रीम, शीतल डेजर्ट और पुडिंग	1000 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		योगहर्ट	600 पीपीएम
		खाने के लिए तैयार अनाज	1000 पीपीएम
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	600 पीपीएम
	एसीसल्फेम फोटोशियम	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	1000 पीपीएम
		मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद ) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लद्दू, जलबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद ।	500 पीपीएम
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	500 पीपीएम
		चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फैक्शरी	3500 पीपीएम
		चुइंगम/ बबलगम	5000 पीपीएम
		वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप	1500 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		आइस लॉली / आइस कैंडी	800 पीपीएम
		धान्य आधारित पेय	500 पीपीएम
		फल मधुरस	300 पीपीएम
		फल मधुरस के लिए सांद्रण	300 पीपीएम (उपभोग के लिए तैयार पेय)
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
4.	सुक्रालोस	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम

1	2	3	4
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	750 पीपीएम
		मिठाइयां (काबोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद ।	750 पीपीएम
		योगहर्ट	300 पीपीएम
		मिठा मक्खन दूध	300 पीपीएम
		आइसक्रीम	400 पीपीएम
		जैम, जैली, मारमलेड	450 पीपीएम
		वाष्पित फल	150 पीपीएम
		चटनी	800 पीपीएम
		कन्फैक्शनरी	1500 पीपीएम
		चुइंगम	1250 पीपीएम
		कुकीज़	750 पीपीएम
		मालापुआ/ केक/ चपाती	800 पीपीएम
		केक मिश्रण	700 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		आइस लॉली / आइस कैंडी	800 पीपीएम
		शाक रस	250 पीपीएम
		शाक मधुरस	250 पीपीएम
		शाक रस के लिए सांद्रण	1250 पीपीएम
		शाक मधुरस के लिए सांद्रण	1250 पीपीएम
		लोजेंज	1500 पीपीएम
		अकार्बनीकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
		जैली क्रिस्टल	300 पीपीएम
		कस्टर्ड चूर्ण/ खाने के लिए तैयार कस्टर्डडेजर्ट	260 पीपीएम
		चाकलेट	800 पीपीएम
		शुष्क आइसक्रीम मिक्स	400 पीपीएम
		शीतित डेजर्ट	400 पीपीएम
		दुग्ध लॉली और दुग्ध आइस	400 पीपीएम
5.	नयोटम	कार्बनिकृत जल	33 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	33 पीपीएम

स्पष्टीकरण 1 :- पान वासक पदार्थ, पान में प्रयोग किए जाने के लिए मानव उपभोग के लिए अनुज्ञात सुवासक के प्रति निर्देश हैं। इस पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा -

**“पान वासक पदार्थ”**

**स्पष्टीकरण 2 :** मृदु पेय सांद्रण में कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा उतनी होगी जितनी कि यथास्थिति, पुनर्गठित पेय या खाद्य या उपयोग के लिए तैयार पेय में होती है। मृदु पेय सांद्रण लेबल पर, यथास्थिति तैयार पेय (फाइनल बिवरेज) या खाद्य बनाने के लिए उत्पादों के पुनर्गठन हेतु स्पष्ट निर्देश होंगे।

परंतु जहाँ कृत्रिम मधुकारक (मधुकारकों) का उपयोग कार्बनिकृत जल/भीठेवातन जल/फल पेय / कार्बनिकृत फल पेय / फल मधुरस (फ्रुट नेक्टर) में प्रयोग किया जाता है / किए जाते हैं, वहाँ न्यूनतम कुल विलेय ठोसों की अपेक्षा लागू नहीं होगी।

परंतु यह और कि सैकरीन सोडियम या एस्परेटेम (मिथाइल ईस्टर) या एसीसल्फेम पोटाशियम या सुक्रोलॉज अकेले खाद्य मधुकारक के रूप में ढेढ़े जा सकेंगे और खाद्य सुरक्षा और भानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) यथा उपर्युक्त अनुसार लेबल घोषणा के साथ निम्नलिखित वाहक या पूरक अंतर्विष्ट हो सकेंगे, अर्थात् :-

- (i) डेक्सट्रोस
- (ii) लेक्टोस
- (iii) माल्टोडेक्सट्रिन
- (iv) मानिटोल
- (v) सूक्रोज
- (vi) इसोमाल्ट
- (vii) साइट्रिक अम्ल
- (viii) केल्वियम सिलीकेट
- (ix) कोबोक्सी मिथाइल सेलूलोस
- (x) टारटार क्रीम, आईपी
- (xi) क्रॉस कारमेलोस सोडियम
- (xii) कोलांआइडल सिलीकोन डाइआक्साइड
- (xiii) ग्लाइसिन
- (xiv) एल-ल्यूसीन
- (xv) मैग्नीशियम स्टीयरेट, आईपी
- (xvi) शोधित टैल्क
- (xvii) प्राविडान
- (xviii) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
- (xix) स्टार्च
- (xx) टारटारिक अम्ल
- (xxi) एरिथ्रिटोल

परंतु यह और कि जहाँ सुक्रालोज का खाद्य मधुकारक के रूप में विपरण किया जाता है, वहाँ सुक्रालोज की सांद्रता प्रति सौ मि.ग्रा. की टेब्लेट या कणिका में छह मि.ग्रा.से अधिक नहीं होगी।

**स्पष्टीकरण 3 :** शुष्क आईसक्रीम मिक्स में कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा उपभोग के लिए पुनः गठित आईसक्रीम में यथा अनुसार होगी और शुष्क आईसक्रीम मिक्स लेबल पर अंतिम आईसक्रीम बनाने के लिए उत्पादों के पुनः गठन के स्पष्ट निर्देश होंगे।”

(2) कृत्रिम मधुकारक का कोई भी मिश्रण किसी खाद्य वस्तु में या खाद्य मधुकारकों के विनिर्माण में नहीं मिलाया जाएगा।

परंतु कार्बनिकृत जल, मृदुपेय सांद्रण और वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप के मामले में, जिनमें विनियम 3.1.3(1) के अधीन की गई सारणी के अनुसार अनुकूल्यतः एस्परटेम और ऐसीसलफेम पोटाशियम का उपयोग अनुज्ञात किया गया है, ये कृत्रिम मधुकारक एक या अधिक अनुकूल्य के साथ संयोजन में उपयोग किए जा सकेंगे, यदि इस प्रकार उपयोग किए गए प्रत्येक कृत्रिम मधुकारक की मात्रा उक्त सारणी के स्तरम् (4) में उस कृत्रिम मधुकारक के लिए विनिर्दिष्ट अधिकतम सीमा, जो कि उस अनुपात में जिसमें ऐसे कृत्रिम मधुकारक संयोजित किए गए हैं के आधार पर निकाली जाए, से अधिक नहीं होती है। कृत्रिम मधुकारक के मिश्रण वाले उत्पादों पर खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (28 और 29) में उपबंधित अनुसार लेबल होंगा।

परंतु कार्बनिकृत जल में, सुक्रालोस और ऐसिसलफेम के इन प्रत्येक कृत्रिम मधुकारक के लिए कार्बनिकृत जल में अनुज्ञात, अनुपेय स्तर के आनुपातिक स्तर से अनधिक अनुपात में खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (29) के अधीन लेबल घोषणा के साथ प्रयोग किए जा सकेंगे।

परंतु यह और कि एप्रटैम (मिथाइलएस्टर) और ऐसिसलफेम के (2:1 के अनुपात में) टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित किए जा सकेंगे और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 3.1.3(1) में की सारणी के अधीन दिए गए परंतुक में उल्लिखित अनुसार तथा विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित लेबल घोषणा के अधीन वाहक और पूरक अंतर्विष्ट हैं सकेंगे।

**उदाहरण :** उक्त सारणी के स्तरम् (3) में, कार्बनिकृत जल में क्रमशः 700 पीपीएम या 300 पीपीएम के अनुपात में एस्परटेम (मिथाइल ईस्टर) या ऐसीफ्लेम पोटाशियम मिलाया जा सकता है। यदि दोनों कृत्रिम मधुकारक संयोजन में उपयोग किए जाते हैं और ऐस्परटेम (मिथाइल ईस्टर) का अनुपात 350 पीपीएम है, तब ऐसीसलफेम पोटाशियम का अनुपात 150 पीपीएम के अनुपात से अधिक नहीं होगा;

(3) कोई भी व्यक्ति इन विनियमों में यथा उपबंधित लेबल घोषणा के सिवाय खाद्य मधुकारक का विक्रय नहीं करेगा।

परंतु ऐस्परटेम को खाद्य मधुकारक के रूप में टेबलेट या कणिका रूप में आर्द्रता रहित पैकेजों में चिह्नित किया जा सकेगा और ऐस्परटेम की सान्द्रता टेबलेट या कणिका के 18 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.ग्रा. से अनधिक नहीं होगी।

#### (4) खाद्यों में पोलियोल्स का प्रयोग

नीचे सारणी में उल्लिखित खाद्य पदार्थों के सिवाय किसी खाद्य पदार्थ में इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अंतर्विष्ट उपबंध के अनुसार उनके सामने दर्शित सीमाओं से अनधिक मात्रा में पोलियोल्स नहीं मिलाया जाएगा और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (46) के अनुसार सेबल पर घोषणा की जाएगी।

क्र. सं.	पोलियोल्स का नाम	खाद्य पदार्थ का नाम	अधिकतम सीमा
1.	आइसोमाल्ट	(i) पारंपरिक भारतीय मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुध आधारित), हल्दी, मैसूर पाक, बून्दी लड्डु जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुध आधारित उत्पाद।	
2.	इरिश्ट्रोल	डेयरी पेय (चॉकलेट और सुवासित दूध), कार्बनिकृत पेय, आकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर- एल्कोहली), आईसक्रीम, योगहर्ट, पुर्फिल्स, गैर डेयरी टोपिंग्स, बेकरी मिश्रण, केक, कुकीज़ और पेस्ट्रीज़, खाने के लिए तैयार अनाजों का नाश्ता, मृदु कैंडिज़, चॉकलेट और कठोर कैंडिज़।	
3.	माल्टिटोल/माल्टिटोल सीरप	बेकरी उत्पाद, आईसक्रीम, शीतित डेजर्ट्स, बैम, जेली और मारमलेड्स	

#### (5) खाद्यों में पोलीडेक्स्ट्रोज का प्रयोग

पोलीडेक्स्ट्रोज का प्रयोग जो एम पी स्टरों के अनुसार और विनियम 2.4.5(47) में यथा उपबंधित उचित लेबल घोषणा के अनुसार निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में किया जा सकेगा-

आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट, केके, योगहर्ट, चीनी स्वर्थित कनफेक्शनरी, लाजेंज, जैम, फ्रूट जैली, परम्परागत भारतीय मिठाइयां (काबॉहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित), बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम से बेची जाने वाली इसी प्रकार की मिठाइयाँ।

**3.1.4 : परिरक्षी - परिरक्षी से ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है जो किसी खाद्य में मिलाए जाने पर, खाद्य के किण्वन, अम्लीकरण या अन्य अपघटन की प्रक्रिया के संदर्भ, मंदकरण या विरामन के योग्य है।**

(1) परिरक्षियों का वर्गीकरण - परिरक्षी निम्नलिखित वर्गों में विभाजित किए जाएंगे -

(क) वर्ग-1 परिरक्षी निम्नलिखित होंगे :-

- (i) सामान्य नमक,
- (ii) चीनी,
- (iii) डेक्स्ट्रोस,
- (iv) ग्लूकोस सीरप,
- (v) गर्म मसाले,
- (vi) सिरका या एसिटीक अम्ल,
- (vii) मधु,
- (viii) खाद्य वनस्पति तेल।

जब तक परिशिष्ट 'क' सहित विनियमों में अन्यथा उपबंधित न हो किसी खाद्य में वर्ग 1 परिरक्षी का मिलाया जाना निर्बंधित नहीं है।

परंतु यह तब जब कि वह खाद्य पदार्थ जिसमें वर्ग 1 परिरक्षी मिलाया गया है अध्याय 2 में अधिकथित विनियमों के अनुरूप हो।

(ख) वर्ग 2 परिरक्षी निम्नलिखित होंगे :

- (i) बैंजोइक अम्ल जिसके अंतर्गत उसके लवण भी हैं;
- (ii) गंधकी अम्ल जिसके अंतर्गत उसके लवण भी हैं य और
- (iii) हैम, पिकिल्ड मांस जैसे खाद्य की बाबत सोडियम या पोटेशियम नाइट्रोइट या नाइट्रोइट;
- (iv) सार्विक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसका सोडियम, पोटेशियम और कैलशियम नमक भी है, कैल्शियम या सोडियम की प्रोपिओनेट, लैक्सिक अम्ल और अम्ल कैल्सियम फास्फेट;
- (v) नाइसीन;
- (vi) सोडियम और कैल्सियम प्रोपिओनेट;
- (vii) मिथाइल या प्रोपायल पैराहाइड्रोक्सी बेनजोएट;
- (viii) प्रोपियोनिक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसके एस्टर और लवण भी हैं;
- (ix) सोडियम डायासिटेट, और
- (x) सोडियम पोटाशियम और लैक्सिक अम्ल के कैल्सियम लवण।

(2) एक से अधिक वर्ग 2 परिरक्षी के प्रयोग का प्रतिषेध :

(i) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य में या उन पर एक से अधिक वर्ग 2 परिरक्षी का उपयोग नहीं करेगा :

परंतु जहां विनियम 3.1.4 (3) के नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में एक से अधिक परिरक्षी का उपयोग अनुकूल्यतः अनुज्ञात किया गया है वहां विनियम 3.1.4 (3) में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, उन परिरक्षियों का एक या अधिक अनुकूल्यों के साथ उपयोग किया जा सकेगा परंतु यह तब जब तक कि इस प्रकार उपयोग किए गए प्रत्येक परिरक्षी की मात्रा पूर्वोक्त सारणी

के स्तम्भ (3) में उस परिक्षी के लिए विनिर्दिष्ट भागों में से उतनी संख्या में अधिक नहीं है जो उस अनुपात के आधार पर निकाला जाएगा जिसमें ऐसे परिक्षियों को मिलाया गया है।

दृष्टांत— विनियम 3.1.4 (iii) के नीचे दी गई सारणी के मद 6 में विनिर्दिष्ट खाद्य समूह में सल्फर डाइआक्साइड या बैंजोइक अम्ल क्रमशः 40 भाग प्रति दस लाख या दो सौ भाग प्रति दस लाख के अनुपात में मिलाया जा सकता है। यदि दोनों परिक्षियों का उपयोग मिलाकर किया जाता है और सल्फर डाइआक्साइड का अनुपात 20 भाग प्रति दस लाख है तो बैंजोइक अम्ल का अनुपात 100 भाग प्रति दस लाख के अनुपात से अधिक नहीं होगा।

(3) वर्ग 2 परिक्षियों का उपयोग निर्बंधित है :

वर्ग 2 परिक्षियों का उपयोग सांद्रता वाले निम्नलिखित खाद्य समूह में नीचे प्रत्येक के सामने दिए गए अनुपात तक किया जाएगा—

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	परिक्षी	भाग प्रति दस लाख
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	सासेज और सासेस पीट, जिसमें कच्चा मांस, धान्य और मसाले हों।	सल्फर डाइआक्साइड	450
2.	जैम या क्रिस्टलित, ग्लेसड या संसाधित फल या अन्य उत्पादों में संपरिवर्तन के लिए फल, फल मज्जा या रस (जो सूखे नहीं है)	यथोक्त	
	(क) चेरी	यथोक्त	2,000
	(ख) स्ट्राबरी और रसबरी	यथोक्त	2,000
	(ग) अन्य फल	यथोक्त	1,000
3.	फल-रस सांद्रता	यथोक्त	1,500
4.	सूखे फल :		
	(क) खुमानी, आड़, सेब, नाशपाती और अन्य फल	यथोक्त	2,000
	(ख) किशमिश और साल्ताना	यथोक्त	750
5.	अन्य गैर एल्कोहोली शराब, स्कॉवाश, क्रश, फल सौरच, कार्डियल, फल रस और बाली जल जिसे तनुकरण के बाद प्रयोग किया जाएगा।	सल्फर डाइआक्साइड या बैंजोइक अम्ल	350 600
6.	जैम, मारमेलैड, परिक्षित डिब्बाबंद चेरी और फल जैली	सल्फर डाइआक्साइड या बैंजोइक अम्ल	40 200
7.	क्रिस्टलित ग्रेस या कर्ड फल (जिसके अंतर्गत केनडाइड-पील फल भी है)	सल्फर डाइआक्साइड	150
8.	फल और फल मज्जा जो अनुसूची में अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं है	यथोक्त	350
9.	प्लांटेशन, सफेद चीनी, कयूब चीनी, डैक्सट्रोस गुड़ या जैगरी, मिश्री	यथोक्त	70
10.	खांडसारी (सल्फर) और बूरा	यथोक्त	150
11.	परिष्कृत चीनी	यथोक्त	40
12.	कार्न फ्लावर और ऐसे ही स्टार्च	यथोक्त	100
13.	कार्न सीरप	यथोक्त	450
14.	डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बों को अंदर से सल्फरडाइआक्साइड रोधी रोगन से आलेपित किया जाएगा)	यथोक्त	100
15.	जिलेटिन	यथोक्त	1000
16.	बीयर	सल्फर डाइआक्साइड	70
	साइडर	यथोक्त	200

(1)	(2)	(3)	(4)
17.	एल्कोहाली वाइन	यथोक्त	450
18.	परोसने के लिए तैयार पेय	सल्फर डाइआक्साइड या बैंजोईक अम्ल	70 120
19.	ब्रिवड जिजर बीयर	बैंजोईक अम्ल	120
20.	कॉफी सारसत्त्व	यथोक्त	450
21.	फलों और सब्जियों से बने हुए अचार और चटनी	सल्फर डाइआक्साइड या बैंजोईक अम्ल	250 100
22.	टमाटर और अन्य सॉस	बैंजोईक अम्ल	750
23.	अचारी मीट और बेकन	सोडियम नाइट्रोइट के रूप में व्यक्त सोडियम और/ या पोटाशियम नाइट्रोइट	200
24.	कार्नड बीफ	सोडियम नाइट्रोइट के रूप में व्यक्त सोडियम और/ या पोटाशियम नाइट्रोइट	100
25.	मांस खाद्य पदार्थ	यथोक्त	200
26.	डैनिश डिब्बाबंद केवयर	बैंजोईक अम्ल	50
27.	निर्जलित शाक	सल्फर डाइआक्साइड	2,000
28.	टमाटरप्यूरी और पेस्ट	बैंजोईक अम्ल	750
29.	सीरप और शर्बत	सल्फर डाइआक्साइड या बैंजोईक अम्ल	350 600
30.	सोंठ	सल्फर डाइआक्साइड	2,000
31.	चीज या संसाधित चीज	सार्विक अम्ल जिसके अंतर्गत <sup>1</sup> इसका सोडियम पोटेशियम और कैल्सियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) भी है या नाइसीन (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) नाइसिन	3,000
32.	फ्लॉर कन्फैक्शनरी	सार्विक अम्ल जिसके अंतर्गत <sup>1</sup> इसका सोडियम पोटेशियम और कैल्सियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) भी है या नाइसीन (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) नाइसिन	12.5 1,500
33.	तली मछली (रैपरों में)	सार्विक अम्ल	केवल रैपरों में ही सार्विक अम्ल लगाया जाएगा।
34.	रसगुलले के लिए सूखा मिश्रण	सल्फर डाइआक्साइड	100

(1)	(2)	(3)	(4)
35.	(क) सूप (डिब्बा बंद से मिलन)	सल्फर डाइआक्साइड	150
	(ख) शुष्कित सूप	सल्फर डाइआक्साइड	1,500
	(ग) निर्जलित सूप सम्मिश्रण, जब कैनों से मिलन आधानों में पैक किया गया हो।	सल्फर डाइआक्साइड	1,500
36.	फल और वनस्पति, पत्रक चूर्ण, फिल	सल्फर डाइआक्साइड	600
37.	बेक किए गए खाद्य के लिए आया	सोडियम डायासेटेट या प्रोपिथोनेट या मिथाइल प्रोपाइल, हाइड्रोक्सी बैंजोएट	2,500 3,200 500
38.	परिरक्षित चपातियाँ	सार्विक अम्ल	1,500
39.	पनीर या छैना	सार्विक अम्ल और उसके सोडियम, या पोटेशियम कैल्सियम, लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) या प्रोपिओनिक अम्ल और उसके सोडियम या पोटेशियम लवण (प्रोपिओनिक अम्ल के रूप में संगणित)	2,000 2,000
40.	फैट प्रैड	सार्विक अम्ल और उसके सोडियम या पोटेशियम और कैल्सियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में परिकलित) या बैनजोइक अम्ल और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण (बैनजोइक अम्ल के रूप में परिकलित या दोनों)	1,000 1,000 1,000
41.	जैम, जेली, मार्मलेड परिरक्षी क्रिस्टलित काचित या पके हुए फल जिसके अंतर्गत पके हुए चेरी फल के छिलके भी हैं।	सार्विक अम्ल और इसका कैल्सियम पोटासियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)	500
42.	बोतलों, पाउचों में वितरकों के द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेयों के लिए रसों, मुधुरस ओषधों में परिवर्तित करने के लिए परिरक्षी सहित फल रस सारंता	यथोक्त	100
43.	फल, रस (टिन, बोतलों या पाउचों में)	यथोक्त	200
44.	मधुरस ओषध (नेक्टर), बोतलों, पाउचों या वितरकों द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेय	यथोक्त	50
45.	प्रूनस	पोटासियम सोरबेट (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)	1,000

## (4) वर्ग 2 परिरक्षी का मिश्रित खाद्यों में उपयोग

इन विनियमों के विनियम 3.1.4 (3) के अधीन सारणी में प्रत्येक मद के सामने वर्णित हो या अधिक खाद्यों या खाद्य समूहों के सम्मिश्रण में वर्ग 2 परिरक्षी का उपयोग उस सीमा तक निर्बंधित होगा जहां तक ऐसे परिरक्षी या परिरक्षियों का उपयोग ऐसे सम्मिश्रण में अंतर्विष्ट खाद्य का खाद्य समूहों के लिए अनुज्ञात है।

**दृष्टांत -** विनियम 3.1.4(3) के नीचे दी गई सारणी की मद 23 में विनिर्दिष्ट खाद्य में सल्फर डाइआक्साइड निर्जलित शाक में 2,000 भाग प्रति दस लाख के अनुपात में मिलाया जा सकता है। यदि यह खाद्य उक्त सारणी में दी गई मद 24 में विनिर्दिष्ट खाद्य, अर्थात् टमाटर प्यूरी और पेस्ट के साथ जहां बैंजोइक अम्ल 250 भाग प्रति दस लाख की सीमा तक अनुज्ञात है तो इन दोनों खाद्य पदार्थों के समान भाग अंतर्विष्ट करने वाले सम्मिश्रण में सल्फर डाइआक्साइड और बैंजोइक अम्ल का अनुपात क्रमशः 1,000 भाग प्रति दस लाख और 125 भाग प्रति दस लाख होगा।

(5) नाइट्रेट और नाइट्राइट के प्रयोग पर निर्बंधन : किसी शिशु खाद्य में कोई नाइट्रेट या नाइट्राइट नहीं डाला जाएगा।

(6) चीज (कठोर) के सतही उपाय के लिए नाटामाइसिन का प्रयोग : खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5(33) में में यथा विनिर्दिष्ट लेबल धोषणा के अधीन चीज (कठोर) के सतही उपचार के लिए नाटामाइसिन का प्रयोग निम्नलिखित शर्तों के अधीन रहते हुए किया जा सकेगा, अर्थात् -

- (i) नाटामाइसिन के प्रयोग का अधिकतम स्तर 2 मि. ग्रा./डीएम<sub>3</sub> से अधिक नहीं होगा।
- (ii) चीज (कठोर) में नाटामाइसिन की वेधन गहराई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी।
- (iii) तैयार चीज (कठोर) मेनाटामाइसिन का अधिकतम अवशिष्ट स्तर 1 मि.ग्रा./डीएम<sub>3</sub> से अधिक नहीं होगा।

## 3.1.5 प्रतिआक्सीकारक :

(1) “प्रतिआक्सीकारक” से वह पदार्थ अभिप्रेत है जो किसी खाद्य में मिलाए जाने पर, खाद्य की आक्सीकारक अवनति को अवरु करता है या रोकता है और इसके अंतर्गत चीनी, धान्य-ज्ञेत्र, आटा, हब्ब और गर्म मसाले नहीं आते हैं।

(2) प्रतिआक्सीकारक के उपयोग पर निर्बंधन : इन विनियमों के अध्याय 2 और परिशिष्ट ‘क’ में अन्यथा उपबोधित के सिवाय किसी खाद्य में लैसीधिन, एसकार्बिक अम्ल और टोकोफैरोल से फैन्न कोई प्रतिआक्सीकारक नहीं मिलाया जाएगा।

परंतु निम्नलिखित प्रतिआक्सीकारक जो प्रत्येक के सामने वर्णित सांदर्भ से अधिक नहीं है, घी और मक्खन को छोड़कर खाद्य तेलों और वसाओं में मिलाए जा सकेंगे :-

1.	एथिल गैलेट	}	या इसका मिश्रण	0.01. प्रतिशत
2.	प्रोपिल गैलेट			
3.	आविस्टल गैलेट			
4.	डोडेसिल गैलेट			
5.	एस्क्रोबाईल याल्मीटेर			0.02 प्रतिशत
6.	ब्यूटीलित हाइड्राक्सीएनिसोल (बीएचए)			0.02 प्रतिशत
7.	सीट्रीक अम्ल			0.01 प्रतिशत
8.	टाटरिक अम्ल			0.01 प्रतिशत
9.	गैलिक अम्ल			0.01 प्रतिशत
10.	रेजिन ग्वाइक			0.05 प्रतिशत
11.	टर्टियरो ब्यूटिल हाइड्रो क्विनाइन (टीबीएचक्यू)			0.02 प्रतिशत

परंतु रसगुल्ला और बड़ा के सूखे सम्मिश्रण में ब्यूटीलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) अधिक से अधिक 0.02 प्रतिशत हो सकता है जो उसके वसा के अंश के आधार पर संगणित किया जाएगा।

परंतु यह और कि विनियम 3.1.5 (2) में अनुज्ञात प्रतिआकसीकारक का उपयोग 0.01 प्रतिशत से अधिक की सांद्रता से अनुज्ञात सुरुचिकारकों में किया जा सकेगा।

परंतु यह और कि जब भी ब्यूटिलित हाइड्रोक्सी एनिसोल (बीएचए) का उपयोग पूर्ववर्ती परंतुक की मद सं. 1 से 4 में वर्णित प्रति आकसीकारक के साथ मिलाकर किया जाए तो मिश्रण की मात्रा 0.02 प्रतिशत की सीमा से अधिक नहीं होगी।

परंतु यह भी कि घी और मदखन में ब्यूटिलित हाइड्रोक्सी एनिसोल (बीएचए) 0.02 प्रतिशत से अधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि फेट प्रेड में ब्यूटिलित हाइड्रोक्सीएनिसोल (बीएचए) या तृतीयक ब्यूटिल हाइड्रोक्विनान (टीबीएचक्यू) वसा आधार पर क्जन में 0.02 प्रतिशत से अनधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह और भी कि खाने के लिए तैयार अनाजों में ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सानिसोल 0.005 प्रतिशत 50 पीपीएम से अनधिक हो सकेगा।

परंतु यह और भी कि पीने के लिए तैयार शिशु दुग्ध अनुकूल्य में लेसिथिन और एसक्रोबिल पल्मिटेट अधिकतम क्रमशः 0.5 ग्राम/100 मि.ली. और 1 कि.ग्रा./100 मि.ली. तक प्रयोग किया जा सकेगा।

परंतु यह और भी कि चिर्विंगम/बब्ललगम में ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सानिसोल (बीएचए) 250 पीपीएम से अनधिक हो सकेगा।

(3) विटामिन डी की निर्मिति में प्रति-आकसीकारकों का उपयोग - विटामिन डी की निर्मिति में, विनियम 3.1.5 (2) में विहित प्रति आकसीकारक 0.08 प्रतिशत से अनधिक मात्रा में हो सकते हैं।

### 3.1.6 : पायसीकारक और स्थायीकारक :

(i) “पायसीकारकों और स्थायीकारकों” से ऐसे पदार्थ अप्रिप्रेत हैं जो, जब खाद्य में मिलाए जाते हैं तो जलीय साधन में तेल और वसा का या इसके विपरीत एक समान परिक्षेपण सुकर बनाने और/या ऐसे इमलशन को स्थायी करने के लिए समर्थ हैं और इनके अंतर्गत निम्नलिखित आते हैं, अर्थात् :-

ऐगर, एल्जिनिक अम्ल, कैल्सियम और सोडियम एल्जिनेट, केरगीन खाद्यगम, (जैसे कि गुआर, कराया, अरेबिका, केरोबीन, फरसिलरान, ट्रेगाकैथ, गम घटटी) डेक्सट्रिन, सर्विटाल, पेक्टीन, सोडियम और कैल्सियम पैक्टेट, सोडियम सिट्रेट, सोडियम फासफेट, सोडियम टार्टरेट, कैल्सियम लैक्टेट, लेसिथिन, एल्ब्यूमेन जिलेटिन, विकलायला, परिवर्तित स्टार्च, जलापघटित प्रोटीन, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइड्स या डाइग्लिसराइड्स, कृत्रिम लिसिथिन, प्रोपिलीन ग्लाइकोस स्टिरेट, प्रोपलीन ग्लाइकोल एल्जिनेट, मैथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सेलूलोस, सोडियम कार्बोक्सी मैथिल सेलूलोस, स्टीरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्लों के मोनोग्लिसराइड और डाइग्लिसराइड्स के ऐस्टर्स, मोनो स्टाइरीन सोडियम सल्ट्कोएसिटेट, कृत्रिय अम्ल का सर्विटान ऐस्टर या संयोजन में पोली आक्सीएथिलीन सार्विटन, मोनोस्टीरेस्टर, सोडियम स्टीरोयल -2 लक्टीलेट और कैल्सियम स्टीरोयल 2 लक्टीरेट, वसीय अम्ल के पोलीग्लाइसिरल ऐस्टर और अंतः ऐस्टरीकृत रिसोनोलिक अम्ल के पोलीग्लाइसिरल ऐस्टर और बुड रेसिन (ईस्टर गम) के ग्लाइसिरल ईस्टर।

(2) पायसीकारक और स्थायीकारक के उपयोग पर निर्बंधन - किसी पायसीकारक या स्थायीकारक का उपयोग किसी खाद्य में वहाँ के सिवाय नहीं किया जाएगा, जहाँ पायसीकारक या स्थायीकारक के उपयोग को विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात किया गया है;

परंतु निम्नलिखित पायसीकारक या स्थायीकारक का उपयोग दूध और क्रीम में नहीं किया जाएगा, अर्थात् :

वसीय अम्ल का मोनोग्लिसराइड या डाइग्लिसराइड, कृत्रिम लेसिथिन, पाइल ऐनिलाइकोल स्टीएरेट, प्रोपीलिन ग्लाइकोल एलिजेनेट, मैथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सेलूलोस, सोडियम कार्बोक्सी मैथिल सेलूलोस, स्टीरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइड्स और डाइग्लिसराइड्स के ऐस्टर, मोनो स्टीरीन सोडियम सल्ट्कोएसिटेट, वसीय अम्ल या संयोजन में सर्विटान ऐस्टर

परंतु यह और कि वसीय अम्ल के पोलीग्लाइसिरल ऐस्टर और अंतः ऐस्टरीकृत रिसोनोलिक अम्ल के पोलीग्लाइसिरल ऐस्टर का बैकरी उत्पादों और चाकलेट में भार के आधार पर 0.2 प्रतिशत सीमा तक उपयोग किया जा सकेगा।

परंतु मोनो और डाइग्लिसराइड के डायासिटाइल टारटिक अम्ल ईस्टरों का ब्रेड और केक में प्रयोग हो सकेगा।

(3) स्टार्च फास्फेट का उपयोग - स्टार्च फास्फेट जो गम अरेबिक का प्रतिस्थानी है, सीरप, आइसक्रीम पाउडर, सलाद, संसाधन और पुड़िंग में 0.5 प्रतिशत की अधिकतम मात्रा तक उपयोग किया जा सकेगा।

(4) उपांतरित खाद्य स्टार्चों का उपयोग - उपांतरित स्टार्च (ब्युत्पन्न स्टार्च) का उपयोग पकाए गए खाद्यों, कन्फैक्शनरी, सुबासकों, डेरी उत्पादों (जहाँ परिशिष्ट 'क' अध्यय 2 में पायसीकारक/स्थायीकारक का प्रयोग अनुज्ञात है), ग्लेजिज, आइसिंग, ग्रेवी, चटनी, सूप, लेप में भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत सांद्रता तक किया जा सकेगा।

परंतु उपांतरित खाद्य स्टार्च (व्युत्पन्न स्टार्च) का स्नैक्स, शीतित आलू के उत्पादों, भूने हुए खाद्यों, और सलाद ड्रेसिंग/मायोनेज में भार के आधार पर अधिकतम पांच प्रतिशत सांदर्भ तक उपयोग किया जा सकेगा।

(5) सुवासकों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग - सुरुचिकारकों में पायसीकारक और स्थायीकारक मिलाए जा सकेंगे।

(6) फल उत्पादों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग - फल उत्पादों में निम्नलिखित पायसीकारकों और स्थायीकारकों को मिलाया जा सकेगा।

(क) पेकिटन

(ख) सोडियम एल्जीनेट

(ग) कैल्सियम एल्जीनेट

(घ) एल्जीनिक अम्ल

(ङ) प्रोपीलिन ग्लाइकोल एल्जीनेट।

(7) जमाए हुए डेजर्टस में पायसीकारकों और स्थायी कारकों का प्रयोग - जमाए हुए डेजर्टस में विनियम 3.1.6(1) के अधीन यथा परिभाषित पायसीकारकों और स्थायी कारकों को मिलाया जा सकेगा।

(8) विभिन्न खाद्यों में हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मेथिल सेल्यूलोज का प्रयोग : निम्नलिखित खाद्यों में हाइड्रोक्सी प्रोपाइल मेथिल सेल्यूलोज का प्रयोग नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ 3 में उल्लिखित अधिकतम स्तरों से अनधिक स्तर तक किया जा सकेगा :

क्र.सं.	खाद्य का नाम	अधिकतम स्तर
(i)	गैर-डेयरी व्हिप टोर्पिंग	2.0 प्रतिशत
(ii)	स्नैक्स, नमकीन, मध्याह्न भोज्य (लंच) मांस और कुकक्ट उत्पाद, तुरंत मिश्रण जैसे इडली मिक्स, छोटा मिक्स, उपमा मिक्स, पोगल मिक्स, पुलियोगोर मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, घड़ा मिक्स आदि, सलाद ड्रेसिंग/मायोनेज, ग्रेवी, आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट, पड़िंग और कस्टर्ड के लिए मिश्रण	1.0 प्रतिशत
(iii)	डेयरी आधारित पेयों के लिए मिश्रण	0.5 प्रतिशत

(9) जैनथन गोंद का प्रयोग - जैनथन गोंद का निम्नलिखित उत्पादों में प्रयोग किया जा सकेगा, अर्थात् -

गैर-डेरी व्हिप टोर्पिंग - भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत

बेकरी मिश्रण - भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत

(10) चीनी कन्फेक्शनरी में अम्ल उपचारित स्टार्च का प्रयोग : चीनी कन्फेक्शनरी में अम्ल उपचारित स्टार्च का प्रयोग जी एम पी आधार पर किया जा सकेगा।

### 3.1.7 : प्रतिपिण्डक

(1) प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग पर निर्बंधन

किसी खाद्य में प्रतिपिण्डक (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग वहां के सिवाय नहीं किया जाएगा जहां प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात है,

परंतु टेबल नमक, प्याज चूर्ण, लहसुन चूर्ण, फल चूर्ण और सूप चूर्ण में निम्नलिखित प्रतिपिण्डक (एंटीकेकिंग एजेंट) उन परिणामों में जो 2.0 प्रतिशत से अधिक न हों, या तो अकेले या संयुक्त रूप में, हो सकते हैं, अर्थात् :-

(क) कैल्सियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट।

(ख) कैल्सियम और मैग्नीशियम का फास्फेट।

(ग) कैलिस्यम और मैनीशियम, एल्यूमिनियम या सोडियम या सिलिकोन डायक्साइड के सिलिकेट।

(घ) एल्यूमिनियम, अमोनियम, कैलिस्यम, पोटाशियम या सोडियम के मायरिस्टेट पामीस्टेट या स्टीरेट।

परंतु यह और कि कैलिस्यम, पोटाशियम या सोडियम फैरोसाइनाइड की अकेले या संयोजन के साथ जिसे फैरोसाइनाइड के रूप में अभिव्यक्त किया गया है, 10 मिलिग्राम/ किलोग्राम से अधिक मात्रा में साधारण लवण, आयोडीनयुक्त लवण और लौह प्रबलीकृत लवण में क्रिस्टल रूपांतरकों और प्रतिपिण्डकों (एंटीकोर्किंग एजेंट) के रूप में उपयोग किया जा सकेगा।

### 3.1.8 : खाद्य तेलों और वसाओं में प्रतिफेनक (एंटीफोर्मिंग एजेंट)

(1) डाइमेथाइल पोलीसिलोक्सेन (खाद्य श्रेणी), खाद्य तेलों और वसाओं में गहराई तक वसा में तैलने के लिए 10 भाग प्रति दस लाख की अधिकतम सीमा तक प्रतिफेनक (एंटीफोर्मिंग एजेंट) के रूप में प्रयुक्त और किया जा सकेगा।

परंतु खाद्य तेल के वसीय अम्लों के घोनों और डाइमेरिसिराइड बैम, जैली और मारमलाड में प्रतिफेनक कारक के रूप में प्रयोग किए जा सकेंगे।

स्पष्टीकरण - इस विनियम के प्रयोजन के लिए “प्रतिफेनक” (एंटीफोर्मिंग एजेंट) से वह पदार्थ अभिप्रेत है जो अपहासकारी परिवर्तनों और फेनन की ऊँचाई को तापन के दौरान रोकता है।

### 3.1.9 : कन्फेशनरी में मोचन कर्मक का उपयोग :

(1) कन्फेशनरी में यदि प्रेडिसिलसिलिकन स्प्रे (डाइमेथिल पोलीसिलोक्सेन) का मोचन कर्मक के रूप में प्रयोग किया जाता है तो यह तैयार उत्पाद में 10 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

### 3.1.10 : सुवासक और संबोधित पदार्थ :

#### (1) सुवासक :

सुवासकों के अंतर्गत वासक पदार्थ, वासक सत्त्व या वासक निर्मितियां भी हैं, जो वासक गुणधर्म अर्थात् आहार को स्वाद या गंध या दोनों प्रदान करने के योग्य हैं। सुवासक निम्नलिखित तीन प्रकार के हो सकते हैं :-

(i) “प्राकृतिक सुवास” और “प्राकृतिक वासक पदार्थ” क्रमशः ऐसी वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं जो मानवीय उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं, तथा जो बनस्पति, कभी-कभी जानव व कच्ची सामग्री से या तो उनकी प्राकृत अवस्था या प्रसंस्कृत रूप में मानवीय उपभोग के लिए अनन्यतया प्राप्त किए जाते हैं।

(ii) प्रकृति समरूप वासक पदार्थ ऐसे पदार्थ हैं जो एरोमैटिक कच्ची सामग्री से रासायनिक रूप में पृथक् किए जाते हैं या संश्लिष्ट रूप में अभिग्राप्त किए जाते हैं ये वे रासायनिक रूप में उन पदार्थों के समरूप हैं जो मानवीय उपभोग के लिए आशयित प्राकृतिक उत्पादों में, चाहे वे प्रसंस्कृत हों या नहीं, विद्यमान होते हैं।

(iii) कृत्रिम वासक पदार्थ वे पदार्थ हैं जो मानवीय उपभोग के लिए आशयित प्राकृतिक उत्पादों में, चाहे वे प्रसंस्कृत हों या नहीं, परिलक्षित नहीं किए गए हैं।

(2) प्रति-आक्सीकारकों, पायसीकारकों और स्थायीकारकों तथा खाद्य परिक्षकों का सुवासक में प्रयोग - सुवासकों में अनुज्ञात प्रति-आक्सीकारक, पायसीकारक और स्थायीकारक तथा खाद्य परिक्षक हो सकेंगे।

(3) सुवासकों में प्रतिपिण्डक (एंटी कोर्किंग एजेंट) का प्रयोग : संश्लिष्ट ऐमरफोस सिलिकान डाइआक्साइड का चूर्ण सुवासक पदार्थों में अधिकतम दो प्रतिशत के स्तर तक प्रयोग किया जा सकेगा।

(4) सुवासक के प्रयोग पर निर्बन्धन - किसी खाद्य वस्तुत में निम्नलिखित सुवासक का प्रयोग प्रतिषिद्ध है, अर्थात् :-

(i) कुमैरिन और डाइहाइड्रो कुमैरिन

(ii) टोनकाबीन (डिस्ट्रिल आडोरेट), और

(iii) बीटा-एसारोन और सिनामिल एथ्रसिलेट;

(iv) ईस्ट्रागोल;

- (v) ईथाइल मिथाइल कीटोन
- (vi) ईथाइल-3-फिनाइलग्लाइसीडेट
- (vii) ईजीनाइल मिथाइल ईथर;
- (viii) मिथाइल : नेपथाइल कीटोन;
- (ix) पी. प्रोपाइलनीसोल ;
- (x) सफरोल और आइसोसफरोल;
- (xi) थूजोन और आइसोथूजोन : और : थूजोन।

(5) वासक में विलायक - डाइएथीलीन ग्लाइकोल और भोनो एथिल वासकों में विलायक के रूप में प्रयुक्त नहीं किए जाएं।

### 3.1.11 : सुवास बृद्धिकारक का उपयोग

(1) मोनोसोडियम ग्लूटामेट - मोनोसोडियम ग्लूटामेट उत्तम विनिर्माण पद्धति (जी एम पी) के अनुसार, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (18) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए, परिशिष्ट 'क' में अंतर्विद्युत उपबंधों के अनुसार खाद्यों में मिलाया जा सकेगा। यह 12 मास से कम आयु के शिशु के उपयोग के लिए किसी खाद्य और निम्नलिखित खाद्यों में नहीं मिलाया जाएगा :-

उन खाद्यों की सूची जिनमें भोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात नहीं है

- (i) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद और इसमें मक्खन दूध भी सम्मिलित है।
- (ii) किण्वित और रैनेटिड दुग्ध उत्पाद (सादे), इसमें डेरी आधारित पेय सम्मिलित नहीं हैं।
- (iii) पास्तेरिकृत क्रीम
- (iv) विसंक्रमित, यूएचटी, व्हिपिंग या व्हिप्ड और वसा कम की गई क्रीम।
- (v) वसा और तेल, खाद्यान्न, दालें, तैलीय बीज और पीसा हुआ/ चूर्णयुक्त खाद्यान्न।
- (vi) मक्खन और सांप्रित मक्खन।
- (vii) ताजे फल
- (viii) सतही उपचार युक्त फल
- (ix) छिले या कटे फल
- (x) ताजे शाक, सतही उपचार किए गए फल, छिले या कटे फल
- (xi) क्षीरित शाक
- (xii) साबुत, दूटे हुए या फ्लेकड अनाज, इनमें चावल भी है।
- (xiii) अनाजों, फलों और स्टार्चों का आटा
- (xiv) पास्ता और नूडल्स (केवल शुष्कित उत्पाद)
- (xv) ताजा म्यांस, पोलटी और गेम, पूरे टुकड़े या कटे हुए या विखंडित।
- (xvi) ताजा मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टाशियन्स और इकाइनोडर्म्स भी सम्मिलित है।
- (xvii) प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टाशियन्स और इकाइनोडर्म्स भी सम्मिलित हैं।
- (xviii) ताजे अंडे, द्रव्य अंडे के उत्पाद, अंडे के वाष्पित उत्पाद।
- (xix) सफेद और अर्ध-सफेद चीनी (सुक्रोस और सेवारोस, फ्रुक्टोस, ग्लूकोस (डैक्सट्रोस), जाइलोस, चीनी-विलेय और शर्करा, इन्वर्टिड चीनी (अंशतः) और इसमें मोलासिस, ट्रेकल और शुगर टोपिंग भी सम्मिलित हैं।

- (xx) अन्य चीनी और सीरप (जैसे ब्राउन चीनी और मैथल शब्द)
- (xxi) मधु
- (xxii) नमक
- (xxiii) जड़ी-बूटियां, गर्म-मसाले और मसाले, सिजनिंग (नमक का प्रतिस्थानी) (नूडल्स और पास्ता के मसालों, मैसेंस के मूँहकरणों, प्याजी नमक, लहसुनी नमक, ओरियटल सिजनिंग मिक्स, टोयिंग-टू-सर्पिंकल आन राइस, किण्वित सेवानीन ऐस्ट, खमीर से भिन्न )
- (xxiv) शिशु आहार और शिशु दुग्ध प्रतिस्थानी और इसके अंतर्गत शिशु फार्मूला और फालो-आन फारमूलेट भी हैं।
- (xxv) नौजवान बच्चों के लिए खाद्य (विनिंग फुड)
- (xxvi) प्राकृतिक खनिज जल और यैकेजबंद पेय जल
- (xxvii) फल-रसों के लिए सांब्रण (इव्य और ठोस)
- (xxviii) डिब्बाबंद और बोतलयुक्त (पास्तेरिक्ट) फ्लूट-नेक्टर
- (xxix) कॉफी और कॉफी का प्रतिस्थानी, चाय, हॉर्टल निषेचन और अन्य धान्य-पेय और इसके अंतर्गत बोतल भहाँ हैं।
- (xxx) शरब
- (xxxi) मारग्गरइन
- (xxxii) फैट-प्रेट
- (xxxiii) फल और शाक उत्पाद, वहाँ के सिवाय जहाँ इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' के अधीन मोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात है।
- (xxxiv) कार्बोनिकृत जल
- (xxxv) बैकिंग चूर्ण
- (xxxvi) अगरेट
- (xxxvii) साबूतदाना
- (xxxviii) प्लाटेशन चीनी, जैगरी और बूरा
- (xxxix) आइस-कोर्डिंज
- (xxxx) आइस-क्रीम और शीरित डेजर्ट
- (xxxxi) कोका बटर
- (xxxxii) सैकरिन
- (xxxxiii) माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य और दुग्ध आधारित खाद्य
- (xxxxiv) डबल रोटी (ब्रेड)
- (xxxxv) विनेगर
- (xxxxvi) चीनी कंफैक्शनरी, टॉफी, लाडेज
- (xxxxvii) चाकलेट
- (xxxxviii) पान मसाला
- (गसपग) एल्कोहाली पेय

## 3.1.12 : प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक (अम्ल, क्षारक और लवण) :

(i) "प्रच्छादक" से ऐसे पदार्थ अभिप्रेत हैं, जो धातुओं के प्रतिकूल प्रभाव का निवारण करते हैं जिससे खाद्यों का आवश्यकत विघटन उपरित होता है और कीलेट बन जाते हैं और इस प्रकार विरंजीकरण, अपस्वाद और विसरता का अवरोधन होता है।

(ii) "उभय प्रतिरोध" से ऐसे द्रव्य अभिप्रेत हैं जो भण्डारकरण या प्रसंस्करण उपायों के दौरान आम्ल और क्षारीय परिवर्तनों को रोकने के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं ये इस प्रकार वे खाद्यों के सुवास को सुधारते हैं और स्थायित्व को बढ़ाते हैं।

## (1) प्रचादकों और उभय प्रतिरोधकों के उपयोग पर निर्बंधन :

जब तक कि इन नियमों में अन्यथा उपबंधित न हो, नीचे की सारणी के स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट प्रचादकों और उभय प्रतिरोधकों को उन खाद्य समूहों में, जो उक्त सारणी के स्तम्भ 2 में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं उस सांदर्भ में प्रयोग किया जा सकेगा जो उन अनुपातों से अधिक नहीं हैं जो उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

## सारणी

प्रचादकों और उभय प्रतिरोधकों के नाम	खाद्य समूह	उपयोग का अधिकतम स्तर (भाग प्रति 10 लाख) (पीपीएम) (मि. ग्रा./कि.ग्रा.)
(1)	(2)	(3)
1. एसेटिक अम्ल	(i) आम्लीकारक, उभय प्रतिरोधक और निप्रभावक-पेयों और हल्के सुपेयों में (ii) डिब्बा बंद शिशु खाद्य	जी.एम.पी. द्वारा सीमित 5,000
2. एडीपीक अम्ल	लवण प्रतिस्थानी और आहार खाद्य	250
3. कैल्सियम ग्लूकोनेट	अवलेहों में	2,500
4. कैल्सियम कार्बोनेट	अनेक खाद्यों में निप्रभावक के रूप में	10,000
5. कैल्सियम आक्साइड	विनिर्दिष्ट डेरी उत्पाद में निप्रभावक के रूप में	2,500
6. साइट्रिक अम्ल मैलिक अम्ल	कार्बनीकृत पेय और विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
7. डीएल लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
8. एल(उ) लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
9. फास्फोरिक अम्ल	पेय हल्के सुपेय	600
10. फोलीफास्फेट जिसमें छह फास्फेट अर्धांश से कम हों	(क) प्रसंस्कृत पनीर ब्रेड (ख) दुग्ध निर्मितियाँ (ग) केक सम्मिश्रण (घ) प्रोटीन खाद्य	40,000 4,000 10,000 4,000
11. एल (+) टारटरिक अम्ल	आम्लीकारक	600
12. कैल्सियम डायसोडियम इथाइलीन डाइ अमीन टेट्रा एसीटेट	(i) ऐसे इमल्शन जिनमें परिष्कृत बनस्पति तले, अंडे, सिरका लवण, चीनी और मसाले सम्मिलित हैं; (ii) सलाद का मसाला; (iii) सैन्डविच प्रेड;	50
13. फ्यूमरिक अम्ल	विविध खाद्यों में आम्लीकरण के रूप में	3000 पीपीएम

**टिप्पण :** डी एल लैक्टिक अम्ल और एल(ड) टारटरिक अम्ल को 12 मास से कम आयु के बच्चों के लिए उद्दिष्ट किसी खाद्य में नहीं मिलाया जाएगा (लैक्टिक अम्ल उस विनिर्देश के अनुरूप भी होगा जो भारतीय मानक संस्था द्वारा अधिकारित है)।

### 3.1.13 काष्ठ रेजिन (एस्टर गम) के लिसिसिरॉल एस्टर का उपयोग :

काष्ठ रेजिन (एस्टर गम) के लिसिसिरॉल का उपयोग 100 पीपीएम अधिकतम सीमा से अधिक नहीं होगा, जब उसका उपयोग सुखास पाथस, मृदुपेय सांद्रक और कार्बनिकूत जल में किया जाए।

### 3.1.14 : सुक्रोस ऐसीटेट आइसोब्यूटाइरेट का उपयोग :

सुक्रोस ऐसीटेट आइसोब्यूटाइरेट का अधिकतम सांद्रण 300 पीपीएम से अधिक नहीं होगा, जब उसका उपयोग क्लार्डिंग एजेंट के रूप में एल्कोहाल रहित पेयों में किया जाए।

### 3.1.15 खाद्यों में लैक्टुलोज शर्बत का उपयोग :

(i) लैक्टुलोज शर्बत का उपयोग ऐसी विशेष दुध आधारित शिशु खाद्य विनिर्दितियों में, जो चिकित्सीय सलाह से ली जाए, तैयार खाद्य के 0.5 प्रतिशत अधिकतम स्तर तक किया जा सकेगा और इसकी लेबल पर घोषणा की जाएगी।

(ii) बेकरी उत्पादों में लैक्टुलोज शर्बत का उपयोग भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक किया जा सकेगा।

### 3.1.16 : डायामिथाइल डाइकार्बोनेट का प्रयोग :

डायामिथाइल डाइकार्बोनेट फल पेयों, पीने के लिए तैयार चाय, आइसोटेनिक/स्पोर्ट्स पेयों और सुवासित जल में 250 मि.ग्रा./लीटर तैयार उत्पाद में अधिकतम 200 मि.ग्रा./लीटर मिथाइल अंश के अधीन रहते हुए प्रयोग किया जा सकेगा।

### 3.1.17 : विनिर्दिष्ट सीमाओं में उपयोग किए जाने वाले अन्य पदार्थ :

नीचे दी गई सारणी के स्तंभ (2) में उल्लिखित खाद्य में स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट पदार्थों का उपयोग उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होगा, अर्थात् :

सारणी		
पदार्थ	खाद्य	उपयोग की अधिकतम स्तर (पीपीएम) (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
(1)	(2)	(3)
1. अमोनियम कार्बोनेट	पके हुए खाद्य कन्फेक्शन	5,000
2. अमोनियम बाइकार्बोनेट	-यथोक्त-	जी एम पी
3. बैकिंग पाउडर	पके हुए खाद्य	जी एम पी
4. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
5. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
6. कैल्सियम फास्फेट	-यथोक्त-	2,500
7. कैल्सियम कार्बोनेटडीएल	-यथोक्त-	5,000
8. पोटाशियम ब्रोमेट और/या पोटेशियम आयोडेट	-यथोक्त-	50
9. अमोनियम क्लोराइड	-यथोक्त-	500
10. कवक अल्फा-एमिलास	-यथोक्त-	100

(1)	(2)	(3)
11. सोडियम स्टियरी 1.2 कैल्सियम स्टियरी का लैबटीमेट (अकेले या संयुक्त रूप में)	-यथोक्त-	5,000
12. एल-सिस्टीन मोनोहाइड्रोक्लोरोएइड	-यथोक्त-	90
13. बेनजायल परआक्साइड	बेकरी के लिए आटा	40
14. पोटेसियम ब्रोमेट	-यथोक्त-	20
15. एस्कार्बिक अम्ल	-यथोक्त-	200
16. ग्लूकोनोडेस्ट्या	पंसाधित मांस या मांस उत्पाद	5,000
17. क्लोरीन	बेकरी के लिए आटा	2,000
18. एस्कार्बिक अम्ल/ आइसोएस्कार्बिक अम्ल और इसके लवण (अकेले या संयुक्त रूप से)	कार्नड बीफ, मध्याह्न भोज्य मांस (लंच मीट), पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद घटन और बकरा मांस।	500
19. पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त फास्फेट (प्राकृतिक रूप से विद्यमान और मिलाया गया)	लंच मीट, पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मांस।	8000

### 3.1.18 : खाद्य योज्यक का पूर्वावशिष्ट :

अध्याय 5 विनिर्दिष्ट मानकों के प्रयोजन के लिए “पूर्वावशिष्ट” सिद्धांत ऐसे योज्यकों की विद्यमानता को लागू होता है, जैसे रंग, सुवासक, प्रति-आवसीकारक, प्रतिक्रेकक, पायसीकारक और स्थायीकारक तथा खाद्य में परिशक्त, जो ऐसी कच्ची सामग्री या अन्य संघटकों के उपयोग के परिणामस्वरूप होते हैं जिनमें इन योज्यकों का उपयोग किया गया था। संदूषकों का होना इस प्रयोजन के अंतर्गत नहीं आता है।

पूर्वावशिष्ट के सिद्धांत को लागू करके खाद्य में योज्यक की विद्यमानता साधारणतया तब तक अनुज्ञाय है, जब तक कि नियमों में या परिशिष्ट ‘ख’ में अन्यथा विनिर्दिष्ट रूप से प्रतिषिद्ध न हो परंतु यह तब जब कि कच्ची सामग्री या अन्य संघटकों के भाष्यम से पूर्वावशिष्ट सहित कुल योज्यक इस प्रकार अनुज्ञात अधिकतम मात्रा से अधिक न हो।

### 3.2 : मानकों के मानक :

#### 3.2.1 खाद्य रंग :

विभिन्न खाद्य रंगों के मानक विशेषताओं सहित नीचे दी गई सारणी में विनिर्दिष्ट किए गए हैं :

##### 1. टोर्टजीन

सामान्य नाम

- टोर्टजीन

पर्याय

- एफडी और सी पीला सं. 5, ई.ई.सी. सं. ई. 102, एल.गेब 2 सी.आई. खाद्य पीला 4

आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.)

- पीला

रंग सूचकांक (1975)

- सं. 19140

वर्ग

-(1975)मोनाआज्जे

रासायनिक नाम

- 5-हाइड्रोक्सी -1-पी-सल्फोफेनिल -4 - (पी सल्फोफेनिलजो) पीराजोल - 3-कार्बोक्सीलिक अम्ल का ट्रिसोडियम लवण।

मूलानुपाती सूत्र

- सी16एच9एन4ओ9एस2एनए३

आणविक भार

- 534.37

विलेयता

- जल में विलेय एथेनाल में अल्प विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घटे के लिए $105 \pm 10$ सेटिंगेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशतता	87
2.	1350 सें.ग्र. पर शुष्क किए जाने पर हानि और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट की द्रव्यमान में प्रतिशतता	13
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान में प्रतिशतता	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान, प्रतिशतता	0.2
5.	सहायक रंजक, (लोवर सल्फोनेट रंजक जिसमें आरेंज-II का ट्रेस सम्मिलित है) द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	1.0
6.	रंजक मध्यवर्ती, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आसेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित एपीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड्स मुक्त होगा।

2. सूर्यास्त पीला (सनसेट येलो)सामान्य

- सूर्यास्त पीला (सनसेट येलो)

पर्याय

- एफ.डी. और सी. पीला सं. 6, जीनस नारंगी एस, सी. 1, खाद्य पीला 3, एल.नारंगी 2, जोन सीलोइल, ई.ई.सी. क्रम सं. ई 10

आसूत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग

- नारंगी

रंग सूचकांक सं. (1975)

- सं. 15985

वर्ण

- मोनोआजो

रासायनिक नाम

- 1.(4.सल्फोएनालाजो) 2.नायथोल-6. सल्फोनिक अम्ल का डिसोडिम लवण।

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>10</sub> एच<sub>10</sub> एन<sub>2</sub> और एस<sub>2</sub> एनए<sub>2</sub>

आणविक भार

- 452.37

विलेयता

- जल में घुलनशील एथेनाल में अल्प विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

सूर्यास्त पीला, एफ.सी.एफ. के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घटे के लिए $105 \pm 10$ सेटिंगेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
2.	1350 से.ग्रे. पर शुक्र किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	3.0
6.	रंजक मध्यवर्ती, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

### 3. एरिथ्रोसिन

सामान्य	- एरिथ्रोसिन
पर्याय	- एफ.डी. और सी. राल सं. 3, सी. आई. खाड्य लाल 14, एल.बी.राटा
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 45430
वर्ग	- जैन्थीन
रासायनिक नाम	- 2', 4', 5', 7', का टेट्रोयोडो फ्लोरिसिन का डिसोडियम या डिपोटेशियम लवण
मूलानुपत्ती सूत्र	- सी. <sub>20</sub> एच <sub>6</sub> ओ <sub>5</sub> आई <sub>4</sub> एनए <sub>2</sub>
आणविक भार	- 879.87 (डिसोडियम लवण)
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में विलेय

### साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

#### सारणी

#### एरिथ्रोसिन के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुस रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87
2.	135° से.ग्रे. पर शुक्र किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	ईथर निष्कर्षणीय पदार्थ (अल्कोलीन) द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	अकार्बनिक आयोडाइड, सोडियम, आयोडीड के रूप में द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.1
6.	फ्लूरोसिन के सिकाय, सहायक रंजक पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	4
7.	फ्लूरोसिन मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	20
8.	रंगने वाले पदार्थों से मिल्ने कार्बनिक सम्प्रसंग	
	(क) ट्राइआयोडोरेसोरसिनाल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
	(ख) 2.(2,4-डाइहाइड्रोक्सी, 3, 5-डी ओयोडोबेनजायल) बैंडोइक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
9.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	10
10.	आसेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	3
11.	जस्ता, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	50
12.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरक्षित ऐप्पीन, सुरक्षित नाइट्रो सम्प्रसंग, सुरक्षित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड्स मुक्त होगा।

#### 4. इंडिगो कार्मीन

सामान्य

पर्याय

आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रो

रंग सूचकांक सं. (1975)

वर्ण

रासायनिक नाम

मूलानुपाती सूत्र

आणविक भार

विलेयता

साधारण अपेक्षाएँ

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

इंडिगो कार्मीन के लिए अपेक्षाएँ

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	85
2.	1350 सं.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त ब्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	1.0
6.	आइसटिन सल्फोनिक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आसेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

### 5. घ केरोटीन

घ केरोटीन जब बैंजीन-मैथानोल घोल से क्रिस्टालीकृत किया जाता है, गहरे बैंगनी घटकोणीय प्रिजमों के रूप में या पेट्रोलियम ईथर से लाल विषमलवाक्ष लगभग चतुर्कोणीय घ्लेटों के रूप में अधिप्राप्त होता है :-

पर्याय	सौ. आई. नेचुरल येलो 26
रंग सूचकांक (1956)	- सं. 75130
वर्ग	- कैरोटाइड
रासायनिक नाम	- आल ट्रांस बी (१) केरोटीन
मूलानुपत्ति सूत्र	- सी <sub>49</sub> एच <sub>36</sub>
आणविक भार	- 536.89
गलनांक	- 1830 ± 1° सं. ग्रे.

विलेयता - कार्बन डाइसल्फाइड, बैंजीन और क्लोरोफार्म में विलेय, सामान्य डेकोन, साइक्लोहेक्सीन ईथर, पेट्रोलियम ईथर और तेलों में साधारण विलेय, मैथानोल और इथनोल में लगभग अविलेय य जल में अविलेय।

स्पेक्ट्रो-फोटोमीट्रिक अपेक्षा - साइक्लोडेकोन (लगभग 0.2 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.लि.) तथा 1 सं. मीटर सेल में आलट्रान्स घ केरोटीन के अधिकतम अवशोषण का तरंग दैर्घ्य 456 एमयू से 484 एमयू क्षेत्र होगा। 330 एमयू से 355 एमयू क्षेत्र में कोई सिस पीक नहीं होगा।

क्लोरोफार्म में घ केरोटीन का घोल एंटीमानी ट्राइक्लोराइड घोल के मिलाने पर गहरे नीले रंग का होगा जिसका अधिकतम अवशोषण 590.एमयू के तरंग दैर्घ्य पर होगा।

रंग प्रतिक्रिया - जब क्लोरोफार्म में घ केरोटीन के 0.2 प्रतिशत घोल के 2 मिली लीटर में 2 मिली लीटर सांद्रित सल्फ्यूरिक अम्ल मिलाया जाए तो अम्ल परत नीली हो जाएंगी।

पदार्थ की न्यूनतम शुद्ध ता 96.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी -

आसेनिक (एस(As))	3 भाग प्रति दस लाख
सीसा (एस (Pb))	10 भाग प्रति दस लाख
भारी धातु	40 भाग प्रति दस लाख

और निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा :-

(i) सहायक रंजक पदार्थ भार के - 3 अधिकतम आधार पर प्रतिशतता

(ii) सल्फेटीकृत भस्म, कुल रंजक - 0.1 अधिकतम पदार्थ की प्रतिशतता

6. क्लोरोफिल : वनस्पति का हरा वर्णक, क्लोरोफिल निष्क्रियत किया जाता है और विभिन्न खाद्य वस्तुओं में रंजक पदार्थ के रूप में व्यापक रूप में उपयोग किया जाता है।

पर्याप्त

रंग सूचकांक सं. (1956)

रंग सूचकांक सं. (1924)

रंग

वर्ग

रासायनिक नाम

मूलानुपाती सूत्र

आणविक भार

साधारण : यह पदार्थ क्लोरोफिल-डी ग्रेडेशन उत्पादों का घना गहरा हरा, जलीय, एथानालीय, अथवा तेलीय घोल होगा। यह एथानाल ईंधर, क्लोरोफार्म और बैंजीन में विलेय होगा।

पहचान परीक्षण : एथानाल में क्लोरोफिल का घोल गहरे लाल प्रतिदीप्ति के साथ नीला होगा।

ब्राउनफेज प्रतिक्रिया : जब क्लोरोफिल के हरे ईंधर या एट्रोलियम ईंधर घोल को पोटेशियम डाइआवसाइड के 10 प्रतिशत घोल की छोटी मात्रा के साथ मैथेनाल में अभिक्रिया की जाए जो रंग भूरा हो जाएगा जो शीघ्र ही वापिस हरा होने लगेगा।

टिप्पण : यह परीक्षण केवल तभी लागू होता है जब क्लोरोफिल की क्षारों के साथ अभिक्रियित न किया गया हो।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमाएं इस प्रकार होंगी :

आर्सेनिक (एस(As))	3 पीपीएम
सीसा (एस (Pb))	10 पीपीएम
तांप्र (एस (cu))	30 पीपीएम
ज़िक (एस (Zn))	50 पीपीएम

पदार्थ निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :-

क्लोरोफाइल - मैग्नेशियम कम्प्लेक्स

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल संयोजित फईयोफाइटिनेस और उनके मैग्नेशियम कम्प्लेक्स की भार के आधार पर प्रतिशतता	10
	अवशिष्ट विलायक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. ऐसीटोन, मिथानोल, ईथानोल, प्रोपेन-2.ओएल, हेक्सेन	50
2.	डिक्लोरोमिथेन	10

7. कैरामेल - यह खाद्य त्रेणी के कार्बोहाइड्रेटो या उनके संयोजनों से खाद्य त्रेणी के अम्लों, क्षारों या लवणों के साथ तैयार किया जाएगा। यह चार प्रकार के होंगे, अर्थात् :-

**टाइप-I** - सादा केरामेल- यह कार्बोहाइड्रेटों को अम्लों या क्षारों या उनके लवणों के साथ या उनके बिना, गर्म करके तैयार किया जाएगा। अमोनियम या सल्फाइट संयोजनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

**टाइप-II** - कास्टिक सल्फाइट केरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों को सल्फाइट संयोजनों के साथ अम्लों या क्षारों या उनके लवणों के साथ या उसके बिना, ऊष्मा देकर तैयार किया जाएगा। इसमें अमोनियम संयोजनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

**टाइप-III** - अमोनियम प्रसंस्कृत केरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों या अमोनियम-संयोजन के साथ अम्लों या क्षारों सहित या उनके बिना ऊष्मा द्वारा तैयार किया जाएगा, सल्फाइट का उपयोग नहीं किया जाएगा।

**टाइप-IV** - अमोनियम सल्फाइट केरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों को सल्फाइट और अमोनियम दोनों के संयोजनों के साथ अम्लों या क्षारों या उनके लवणों सहित या उनके बिना गर्म करके तैयार किया जाएगा।

#### कच्ची सामग्री

1. कार्बोहाइड्रेट्स - कैरामेल निम्नलिखित कार्बोहाइड्रेटों या उनके मिश्रण से तैयार किया जाएगा :-

सुक्रोज, ग्लूकोज, फ्रुक्तोज, प्रतीर्ण शर्करा, लैक्टोज, माल्ट सिरप, मोलेसेज, स्टार्च हाइड्रोलिस्टर्ट और उनके भाग और/या उनके पोलीमार।

2. अम्ल और क्षार - उपयोग किए गए अम्ल सल्फ्यूरिक अम्ल एसिटिक अम्ल या साइट्रिक अम्ल होंगे और उपयोग किए गए क्षार, सोडियम, पोटेशियम या कैल्सियम या हाइड्रोक्साइड या उनके मिश्रण होंगे।

जहां अमोनियम संयोजनों का उपयोग किया जाता है तो वह निम्नलिखित में से एक या एक से अधिक होंगे -

#### अमोनियम हाइड्रोक्साइड

अमोनियम कार्बोनेट या बायकार्बोनेट

अमोनियम फास्फेट

अमोनियम सल्फेट

अमोनियम सल्फाइट, बायसल्फाइट और मेटासल्फाइट

जहां सल्फाइट का उपयोग किया जाता है तो वह निम्नलिखित संयोजन में से एक या एक से अधिक होंगे :-

यह गहरा भूरे से काले द्रव या ठोस पदार्थ होगा जिसकी जली शर्करा की विशेष गंध और सुरक्षिपूर्ण कटु स्वाद होगा। इसका घोल जब ग्लास प्लेट की पतली परत पर फैलाया जाए तो इसे समांगी, पारदर्शी दिखना चाहिए और वह लालिमा लिए हुए लाल भूरे रंग का होना चाहिए। यह जल में विलेय होगा। यह बाह्य रंगीन पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें अनुज्ञात पायसी-कारक और स्थायीकारक एजेंट अंतर्विद्य होंगे।

सारणी 1 - कैरामेल के लिए नेमी परीक्षण

क्र.सं विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II कास्टिक सल्फाइट	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइट अमोनियम
1. ठोस अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रतिशत	62.77	65.72	53.83	40.75
2. रंग तीव्रता, द्रव्यमान प्रतिशत	0.01. 0.12	0.06.0.10	0.08.0.36	0.10.0.60
3. अमोनिकल नाइट्रोजन, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	0.01	0.01	0.4	0.5
4. मिथाइलमाईडोजोल	-	-	अधिकतम 300 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 200 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य	अधिकतम 1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 250 मि.ग्रा./कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य

क्र.सं. विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II कास्टिक सल्फाइट	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइट
				अमोनियम
5. सीसा (पौ.बी.) मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	5	5	5	5
6. आसेनिक (एस) मि.ग्रा. / कि.ग्रा. (अधिकतम)	3	3	3	3

टिप्पणी : अमोनिकल नाइट्रोजन की आवश्यकता क्रम सं. 2 में विहित न्यूनतम रंजक तीव्रता वाले उत्पाद के रंग पर आधारित है जो अमोनिकल नाइट्रोजन की आनुपातिक उच्चतर दरों पर उच्चतर रंजक तीव्रता वाले उत्पादों को लागू होगा।

#### परीक्षण टाइप :

सामग्री नीचे सारणी 2 में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी।

धात्विक अशुद्ध ताऊओं को छोड़कर सभी अपेक्षाएं ठोस आधार पर होंगी।

सारणी 2 - कैरामेल के लिए टाइप परीक्षण अपेक्षाएं

क्र.सं. विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II कास्टिक सल्फाइट	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइट
				अमोनियम
1. कुल सल्फर द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.3	1.3.2.5	अधिकतम 0.3	14.10.0
2. सल्फर डाइआक्साइड (एसओ <sub>2</sub> )	-	अधिकतम 0.2औ	-	अधिकतम 0.5औ
3. कुल नाइट्रोजन द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.1	अधिकतम 0.2	1.3.6.8	05.7.5
4. भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. (अधिकतम)	25	25	25	25
5. 2.एसिटिल-4.अट्राहाइड्राक्सी बुटालिमिडजोल (टीएचआई)	-	-	अधिकतम-40 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 25 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य	-
6. पारा (एचजी) मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	0.1	0.1	0.1	0.1
7. तांबा (सीयू) मि.ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम	20	20	20	20

सामग्री को एम्बर रंगीन ग्लास का उच्च घनत्व के पालीथिलोन आधानों या अल्प वायु कोष्ठ के साथ यथा संघव अच्छी तरह बंद किए गए किन्तु अन्य उपर्युक्त आधानों में भरा जाएगा। आधान इस प्रकार होंगे जो अंतर्वस्तुओं को धातु या अन्य अशुद्ध ताऊओं के संदूषण से बचा सकें।

#### 8. अन्नाटो

वर्ग

- कोरोटिनाइड

कोड संख्या

- सीआई (1975) सं. 75120 - सीआई (1975) प्राकृतिक नारंगी 4 ईस्टकसी सं. ₹160ख

रासायनिक नाम

- तेल में अन्नाटो जिसके कई रंगीन संघटक अंतर्धिष्ट हैं और जिनमें मुख्य एकल बिकिसन है जो दोनों सिरा और ट्रांस रूपों में विद्यमान हो सकता है। इसमें बिकिसन के तापीय अपकर्षण उत्पाद भी विद्यमान हो सकते हैं।

विलेयता

- जल में विलेय अन्नाटो में, जो मुख्य रंजक सिद्धांत के रूप में सोडियम या पोटेशियम लवण में बिकिसन का हाइड्रोलिसिस उत्पाद नारबिकिसन अंतर्वस्तु है, सिस और ट्रांस दोनों रूप में दे सकते हैं।

मूलानुपाती सूत्र

- बिक्सीन सी<sub>25</sub> एच<sub>30</sub> ओ<sub>4</sub> -नारबिक्सीन सी<sub>24</sub> एच<sub>28</sub> ओ<sub>4</sub>

आणविक भार

- बिक्सीन 394.50 - नारबिक्सन 380.48

सामग्री निम्नलिखित दो प्रकार की होगी :

- (क) मक्खन और अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए तेल में घोल, और
- (ख) चीज तथा अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए जल में घोल।

सामान्य :

सामग्री केवल बिक्री आरोताना एल के पौधे से ही निकाली जाएगी और इसमें कोई बाह्य रंगीन पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होगा। इसे अनुजप्त स्थानों पर स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन प्रसंस्कृत, पैक, घंडारित और वितरित किया जाएगा।

(i) मक्खन और अन्य खाद्य उत्पादों के उपयोग के लिए तेल में अन्नाटो रंग का घोल :-

विलय या घोल के रूप में, तेल में अन्नाटो निष्कर्ष वनस्पति तेल में बीजों के बाह्य विलेपनके निष्कर्षण द्वारा तैयार किया जाएगा। तेल में अन्नाटो घोल की तैयारी में केवल खाद्य वनस्पति तेलों को या तो अकेले या संयोजनकरके उपयोग किया जाएगा।

तेलों में अन्नाटो रंग का घोल स्पष्ट होगा और 15 डिग्री सेंटीग्रेड पर उपयुक्त आधानों में वैसा ही बना रहेगा किंतु स्टिचरिन का थोड़ा जमाव होगा या घोल के रूप में होगा। बिक्सिन अंतर्विष्ट को 0.24 प्रतिशत तक लाने के लिए घोल तनुकरण करने पर वह साफ घोल होगा।

रंग

जब 1 सें.मी. कोशिका स्पैक्ट्रोफोटेटिकली। कैलोरिमैट्रिकली के साथ लोबीबांड टिटामेंटर में मापा जाए जब 1:1000 (भा./अ.) के तनुकरण एमिल एसिटेट में घोल कारंग निम्नलिखित से कम नहीं होगा :

पीला यूनिट	5.0
------------	-----

लाल यूनिट	0.4
-----------	-----

या एक सेंटीमीटर की द्रव गहराई पर निम्नलिखित अकार्बनिक घोल के रंग से कम नहीं होगा जो दिन के प्रकाश में लगभग प्रकाश में उपयोग के लिए निकटतम प्रकार में प्लंजर प्रकार के कैलोरी मीटर में कथित तनुकरण से मेल खाता हुआ हो सकेगा।

पोटाशियम बायक्रोमेट	- 0.320
---------------------	---------

कोबाल्ट अमोनियम सल्फेट	- 2.02 ग्राम
------------------------	--------------

(सीओएसओ4(एनएच4) एसओ4 6एच2ओ)	
-----------------------------	--

सल्फ्यूरिक अम्ल (अपेक्षित धनत्व) 1.84	- 2 मि.ली.
---------------------------------------	------------

आसवित जल	- एक लिटर तक घोल बनाने के लिए
----------	-------------------------------

यह अधिकर्मक, विश्लेषणात्मक अधिकर्मक श्रेणी का होगा। यद्यपि घोल में पर्याप्त समय तक उसका सरंजरान बना रहता है, तथापि लंबे समय तक संग्रह करने के पश्चात् प्रयोग के पहले उसकी प्रकाशशीय निर्भलता की परीक्षा की जाएगी जिससे यह सुनिश्चित हो जाए कि इसमें कोई परिवर्तन नहीं हुआ है।

टिप्पण 1 - एमिल एसिटेट में अन्नाटो रंग का तनुकृत घोल, रंगीन क्वालिटी में तब स्थायी नहीं है, जब विशिष्टतया यदि उसे प्रकाश में खोला जाता है और सम्यक् विलम्ब के बिना आसुत जल में उसका माप लिया जाएगा।

(ii) चीज और अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए जल में अन्नाटो रंग का घोल :

जल में विलेय अन्नाटो रंग जलीय क्षार (सेडियम या पोटेशियम हाइड्रोक्साइड) के साथ बीज की बाह्य परत के विष्कर्षण से तैयार किया जाएगा। घोल तैयार करने के लिए पेय जल का उपयोग किया जाएगा। क्षार की थोड़ी मात्रा (0.5 से 3 प्रतिशत तक) मिलाई जा सकती।

घोल साफ होगा और 15 डिग्री सेंटीग्रेड के तापमान पर उपयुक्त आधानों में रखे जाने पर भी वैसा ही बना रहेगा।

रंग :

1 सें.मी. में मापे गए 1 : 1000 ( भा./आ.) के तनुकरण पर 0.1 एन सोडियम हाइड्रोक्साइड या पोटेशियम हाइड्रोक्साइड में घोल का रंग वैसा ही होगा जैसे ऊपर (i) में विवरित है।

सामग्री नीचे सारणी में विवित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :

### सारणी

#### अन्नाटो के लिए अपेक्षाएं

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	केरोटिनाइड	
	(क) बिक्सीन के रूप में अभिव्यक्त तेल में अन्नाटो निष्कर्ष, द्रव्यमान प्रतिशत (न्यूनतम)	0.24
	(ख) नारंबिक्सीन के रूप में अभिव्यक्त जल में विलय अन्नाटो द्रव्यमान, प्रतिशत, न्यूनतम	0.24
2.	आसेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
3.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
4.	तांबा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	30
5.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

9. राइबोफ्लेबिन - राइबोफ्लेबिन एक पीले से नारंगी पीले रंग का रखेदार पाउडर है। गलनांक अपघटक सहित लगभग 2800 सेंग्रे. है।

विलेयता - जल में थोड़ा विलेय, नमकीन घोल और यूरिया के 10 प्रतिशत ( भा./आ.) घोल में अधिक विलेय एल्कोहाल में कभी-कभी विलेय, क्लोरोफार्म और घुलनशील ईथर में लगभग अविलेय और आर हाइड्रोक्साइड के तनु घोल में विलेय।

पर्याय	- विटामीन बी२, लेक्टोफिलेबिन और लैक्ट्रोफ्लेबिन
रंग	- पीला से नारंगी पीला
वर्ग	- आईसोएलोबिस्याजाइन
रासायनिक नाम	- 6.7 डाइमेथिल-9. (डी-1.रिविटाइल) - आईसोएलोबजाइन
मूलानुपाती सूत्र	- सी <sub>17</sub> एच <sub>20</sub> एन <sub>4</sub> ओ <sub>6</sub>
आणविक भार	- 376.38

पहचान - 100 मि.ग्रा. जल में 1 मि.ग्रा. राइबोफ्लेबिन का घोल पारगत प्रकाश में हल्का हरा पीला होता है तथा उसकी गहरी पीली हरी प्रतिशिप्ति होती है जो सोडियम डाइथियोनाइट और खनिज अम्लों या क्षारों के मिलाने पर नष्ट हो जाते हैं।

स्पेक्ट्रोफोटोमीटरी - जलीय घोल का अधिकतम अवशोषण 220 से 225, 266, 371 और 444 एम.यू. होगा।

विशिष्ट धूर्णन - इसका निर्धारण पोटेशियम हाइड्रोआक्साइड ( कार्बोनेट से मुक्त ) के 0.1 एन एल्कोहोली घोल के 1.5 मि.लि. के मिश्रण में 0.5 प्रतिशत भार./आ. घोल और पर्याप्त ताजे उबाले और ठंडा किए गए जल में, जो 10 मि.लि. हो जाए, किया जाएगा। 1050 सेंग्रे. पर अंधकार में निरंतर भार तक शुष्क किए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से जब संग्रन्थना की जाए तो विशिष्ट धूर्णन 1220 होगा।

इस पदार्थ में न्यूनतम शुद्धता 97.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्यों की अधिकतम सीमा इस प्रकार होती है :

आसेनिक एस (एस)	5 पीपीएम
लेड एस (पीबी)	20 पीपीएम

## 10. पोंस्यो 4 आर

सामान्य नाम	- पोंस्यो 4 आर
पर्याय	- सी आई.फूड रेड 7, लेबेसमिट्टल राट सं. 4 कासीन नवेली-कोचीनिएल रेड ए, ई.इ.सी. क्रम सं. ई. 124
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 16255
वर्ण	- मोनोएज़ो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फो-1.नेफिथलेजो)-2.नेफथोल-6.8. डाइसल्फोनिक अम्ल का ड्राइसोडियम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- सी <sub>10</sub> एच <sub>11</sub> एन <sub>2</sub> ओ <sub>10</sub> एस <sub>2</sub> एनए <sub>3</sub>
आणविक भार	- 604.5
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में अल्प विलेय
सामग्री नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :	

## सारणी

## पोंस्यो 4 आर के लिए अपेक्षाएँ

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए $105 \pm 10$ सेंटीग्रेडपर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर शुष्क होने में क्षति द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	18
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईंधर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आसैनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप में पारा, सेलोनिशम और क्रोनियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड से मुक्त होगा।

## 11. कार्मोजीन :

सामान्य नाम	- कार्मोजीन
पर्याय	- एजोरबीन सीआई.फूड रेड 3, ई.इ.सी. क्रम सं. ई.122
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक संख्या 1956	- सं. 14720
वर्ण	- मोनोएज़ो

रासायनिक नाम

- 1.( 4.सल्फो-1.नेफिथीलेजो)-2.नेप्थीलेजो-4. सल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण ।

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>20</sub> एच<sub>12</sub> एन<sub>2</sub>ओ, एस<sub>2</sub>एन्स<sub>2</sub>

आणविक भार

- 502.44

साधारण अपेक्षाएं : पदार्थ परा, किसी भी प्रकार के सिलेनिथम और क्रोमियम, ऐरोमेटिक एमिनो, ऐरोमेटिक नाइट्रो योगिकों, ऐरोमेटिक हाइड्रोकार्बनों और साइनाइडों से मुक्त होगा।

क्रामोजीन निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा, अर्थात् :-

### सारणी

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घटे के लिए $105 \pm 1$ सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	87
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर शुष्क होने में क्षति द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

### 12. सॉश्लिष्ट खाद्य रंग - विनिर्मिति और मिश्रण

#### रंग विनिर्मितियाँ

ऐसी विनिर्मिति जिसके तनुकारी और/या पूरक सामग्री सहित ऐसे अनुज्ञेय सॉश्लिष्ट खाद्य रंग अंतर्भूत हैं जो विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्यों में रंग मिलाने के लिए उपयोग किए जाने के लिए हों। इसमें अनुज्ञात परिक्षण शॉर स्थायीकारक हो सकेंगे।

रंग विनिर्मिती द्रव या पाउडर दोनों में से किसी रूप में होगी। पाउडर की विनिर्मितियाँ पिंडक और किसी दृश्यमान बाल/विजातीय पर्दा से युक्तियुक्त रूप से मुक्त होंगी। द्रव विनिर्मितियाँ तलचट से मुक्त होंगी।

रंग विनिर्मितियों के उपयोग की जाने किए जाने के लिए विहित मानकों के अनुरूप केवल निम्नलिखित तनुकारी या पूरक सामग्री अनुज्ञात होगी -

- पेयजल
- खाद्य सामान्य लवण
- चीनी
- डेक्सट्राज़ मोनोहाइड्रेट
- द्रव ग्लूकोज
- सोडियम सल्फेट
- टार्टरिक अम्ल
- ग्लैसरीन
- प्रोपिलीन ग्लाइकोल

10. तनु एसिटिक अम्ल
11. सारबिटाल
12. साइटिक अम्ल
13. सोडियम कार्बोनेट और सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
14. लैक्टोज
15. अमोनियम, सोडियम और पोटेशियम एलिग्नेट
16. डैंक्सद्रिन
17. एथाइल एसिटेट
18. स्टार्च
19. डाइथाइल ईथर
20. एथेनाल
21. ग्लाइसिराल मोनो, डाइ एंड ट्राइ एसिटेट
22. खाद्य तेल और वसा
23. आइयोप्रोपाइल एल्कोहल
24. मधुमक्खी मोम
25. सोडियम और अमोनियम हाइड्रोक्साइड
26. लैक्टिक अम्ल
27. कॉसाजिनन और गम ऐरेबिक
28. जिलेटिन
29. पैकिटन

#### रंग सम्मिश्रण

दो या दो से अधिक अनुज्ञय सरिलष्ट खाद्य रंगों का ऐसा मिश्रण जो तनुकारी और पूरक सामग्री के बिना विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्य में रंग मिलाए जाने के लिए उपयोग में लाया जाता हो।

इसमें अनुज्ञात परिसीधी और स्थायीकारक हो सकते हैं।

**साधारण अपेक्षाएँ** - रंग विनिर्मिति और रंग मिश्रण के लिए रंग विनिर्मिति या मिश्रण में कुल सरिलष्ट रंजक अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रतिशत (भा./आ.) घोषित की जाएगी। पाउडर विनिर्मितियों में घोषित मूल्य नमी रहित आधार पर होगा और द्रव विनिर्मितियां मूलाधार के अनुसार होंगी। कुल रंजक अंश घोषित मूल्यों पर नीचे दी गई सही सीमा के भीतर होंगी।

(क) द्रव विनिर्मितियां	-	+ 15 प्रतिशत
	-	- 5 प्रतिशत
(ख) ठोस विनिर्मितियां	-	± 7.5 प्रतिशत

अशुद्धता की सीमाएँ नीचे सारणी में विहित अनुसार होंगी :-

सारणी

अशुद्धता के लिए सीमाएँ

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत (शुष्क आधार पर)	1.0
2.	सीमा, मि.ग्रा.कि.ग्रा., अधिकतम	10

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	3.0
4.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

यह किसी भी रूप में पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन, पालिसाइकिलिक, सुरभित हाइड्रोकार्बन, 2.नेपिथायल एमिनो बेनजीडाइन, एमीनो-4 डाइफिनेत (जेनीलेमिन) या उनसे उत्पन्न पदार्थों और सायनइड से मुक्त होगा।

रंग निर्मित में या मिश्रण में कुल कोलतार रंजक अंश का द्रव्यमान (एम/एम) में प्रतिशत पात्र के लेबल पर घोषित किया जाएगा। चूर्ण निर्मित में घोषित मूल्य, आर्द्रता, मुक्त आधार पर होगा और, वस्थास्थिति, द्रव्य निर्मिति की दशा में, 'जैसा है' के आधार पर होगा और कुल रंजक अंश घोषित मूल्य के उ 15 प्रतिशत के भीतर होगा। रंग निर्मित और रंग मिश्रण निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेंगे अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत	1.0 से अधिक नहीं
2.	आर्सेनिक एस (एस), प्रति दस लाख में भाग	3.0 से अधिक नहीं
3.	सीसा, एस (पीबी), प्रति दस लाख में भाग	10 से अधिक नहीं

### 13. चमकीला नीला एफसीएफ

चमकीला नीला एमसीएफ की प्रकृति आर्द्रता ग्राही है और विभिन्न पीएच के साथ उसकी छाया (शेड) बदलती है इसलिए इस रंग का पैकिंग में यथोचित पूर्वावधानी ली जानी चाहिए।

रंग चमकीला नीला एमसीएफ नीचे वर्णित है, अर्थात् -

सामान्य नाम

- चमकीला नीला एमसीएफ

पर्याय

- सीआई, नीला खाड़, एफडी एंड सी नीला सं. 1 नीला चमकीला एफसीएफ

रंग

- नीला

रंग सूचकांक संख्या 1956

- सं. 42900

वर्ग

- ट्रिएरीमिथेन

रासायनिक नाम

- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन-एथिल-पी-सल्फाबेंजील-ऐमीनो (-फैनिल) - इ-4-(एन-एथिल-3-सल्फोनियमफेनिल)-मेथिलीन-(1.) एन एथिल.एन.पी.सल्फ.बेंजिलट -2, 5-साइक्लोहेक्साडाइनिमीन

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>17</sub>एच<sub>14</sub> एन<sub>2</sub>ओ<sub>9</sub>एस<sub>2</sub>

आणविक भार

- 792.86

साधारण अपेक्षाएं

- पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होंगा, अर्थात्- चमकीला नीला एफसीएफ के लिए सारणी

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
(i)	कुल 2 घंटे के लिए $105 \pm 1$ सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
(ii)	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
(iii)	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
(iv)	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
(v)	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	3
(vi)	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	
	(क) ओ, सल्फो - बेन्जलडेहाइड अधिकतम	1.5
	(ख) एन.एन एथिल-बेंजील-एनिलाइन-3-सल्फानिक एसिड, अधिकतम	0.3
	(ग) ल्युको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5
(vii)	भारी धातु (पीबी के रूप में) मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40
	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
-	क्रोमिमिटम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50

टिप्पण : पदार्थ सुरभित एमाइन्स, सुरभित निट्रो कम्पाउंड्स, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड्स से मुक्त होगा।

#### 14. फास्ट ग्रीन एफसीएफ :

फास्ट ग्रीन एफसीएफ की प्रकृति आर्द्रता ग्राही है और विभिन्न पी.एच. के साथ उसकी छाया (शेड) बदलती है इसलिए इस रंग की पैकिंग में यथोचित पूर्वावधारी ली जानी चाहिए।

फास्ट ग्रीन एफसीएफ नीचे वर्णित है, अर्थात् :-

सामान्य नाम

- फास्ट ग्रीन एफसीएफ

पर्याय

- सीआई. खाद्य ग्रीन 3, एफडी एंड सी- ग्रीन सं. 3, वर्टसोलाइड

एफसीएफ ।

वर्ग

- ट्रिएरीमेथान

रंग

- हरा

रंग सूचकांक

- (1975)-सं. 42053

रासायनिक नाम

- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन.एथिल. पी.

सल्फोबेंजील-ऐमीनो (-फैनिल) -झू-4.(एन.एथिल-2.

सल्फोनियमफैनिल)-मैथिलीन-(-एन.

एथिल-एन-पी-सल्फ-बेंजिलट -2, 5.साइक्लो

हेक्साडाइनिमीन)

मूलानुपाती सूत्र

- सी<sub>17</sub>एच<sub>34</sub> ओ<sub>10</sub> एन<sub>2</sub>

आणविक भार

- 808.86

साधारण अपेक्षाएं

- पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होगा, अर्थात्-

फास्ट ग्रीन एफसीएफ के लिए सारणी

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षा
---------	-------	---------

(i) कुल 2 घंटे के लिए  $105 \pm 1$  सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम 85

(ii) 135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्ति क्लोरोइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम

13

क्र.सं	लक्षण	अपेक्षा
(iii)	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
(iv)	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
(v)	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
(vi)	असंयोजित मध्यकों और पार्श्व अभिक्रियाओं के उत्पादों के रंजक पदार्थ से मिन कार्बनिक आमित्रा :	
	(क) समआफ 2., 3., 4. फॉर्मिल बैंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(ख) समआफ 3. और 4. फॉर्मिल बैंजीन सल्फानिक एसिड, डिसोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.3
	(ग) 2. फॉर्मिल-5 हाइड्रोसि बैंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(घ) ल्यूको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5.0
	(ङ) अनसल्फोनेटेड प्राइमरी एरोमेटिक एमाइन्स (एनिलिन के रूप में संगणित) द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.01
(vii)	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
(viii)	आसेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
(ix)	क्रोमिअम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50
(x)	पारा मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	लुप्त
(xi)	पारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

टिप्पण : पदार्थ सुरक्षित नाइट्रोक्याम्बांड्स सुरक्षित हाइड्रोकार्बन्स और साइनाइट्स से मुक्त होगा।

15. सूर्यास्त पीला एफसीएफ का एल्यूमीनियम लाक्षक - खाद्य पीला सं. 5 एल्यूमीनियम लाक्षक महीन नारंगी पीला जल विलेय गध रहित चूर्चा है। यह एल्यूमीना के तत्व पर सूर्यास्त पीला एफसीएफ (इन नियमों के परिषिष्ठ 'ग' के 10.02 के अधीन विनिर्देशों के अनुरूप) आक्षेपण द्वारा तैयार किया जाता है।

रासायनिक नाम - सूर्यास्त पीला एफसीएफ का एल्यूमीनियम लाक्षक - 6, हाइड्रोक्सी-5 (-4.सल्फोफेनलियाजो) -2. नेपथालिनसल्फोनिक एसिड एल्यूमीनियम लाक्षक।

समानार्थक - सीआई रंग द्रव्यपीला 104, एफडी और सी पीला सं. 6, एल्यूमीनियम लाक्षक (यूएसए), खाद्य पीला सं. एल्यूमीनियम लाक्षक (जापान)

(1) लाक्षक रंग की निर्मिती में प्रयुक्त सूर्यास्त पीला रंजक, इन विनियमों की सारणी 2 के अधीन अधिकथित विनिर्देशों के अनुरूप होगा।

- (2) एल्यूमीनियम लाक्षक की शुद्ध रंजक अंतर्वस्तु
  - (3) एल्यूमीनियम आक्साइड का तत्व
  - (4) भारानुसारलाक्षक से एल्यूमीनियम अंतर्वस्तु
  - (5) सोडियम क्लोराइड और सल्फेट्स  
(सोडियम लवण के रूप में)
  - (6) अकार्बनिक पदार्थ (एचसीएल अविलेय)
  - (7) सीसा (पीबी के रूप में)
  - (8) आसेनिक (एएस के रूप में)
- भारानुसार 17 प्रतिशत से अन्यून  
83 प्रतिशत से अनधिक  
44 प्रतिशत से अनधिक  
2.0 प्रतिशत से अनधिक  
0.5 प्रतिशत से अनधिक  
10 पीपीएम से अनधिक  
3 पीपीएम से अनधिक

रंग में प्रयुक्त एल्यूमीना निम्नलिखि के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) पहचान : एल्यूमीना (शुष्कित एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड) एक श्वेत गंध रहित, स्वाद रहित, खाहीन चूर्ण है जिसमें आवश्यक रूपसे एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड (एएल<sub>2</sub>ओ<sub>3</sub> × एच<sub>2</sub> ओ) है।

(ख) विनिर्देश - एल्यूमीना (शुष्कित एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड) निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(i) अम्लता या अल्कनियता :

1 ग्राम 25 मि.ली. जल के साथ हिलाएं और निस्पंदन करें। छना हुआ द्रव्य लिटपस पेपर के साथ उदासीन होगा।

(ii) सीसा (पीबी के रूप में)

10 पीपीएम से अनधिक

(iii) आर्सेनिक (एएस के रूप में)

1 पीपीएम से अनधिक

(iv) मर्करी (एचजी के रूप में)

1 पीपीएम से अनधिक

(v) एल्यूमीनियम आक्साइड (एएल<sub>2</sub>ओ<sub>3</sub>)

50 प्रतिशत से अनधिक

विलेयता : लाक्षक अधिकांश विलेयकों में अविलेय है। ये जल में 3.5 से 9.0 पी.एच. रेंज में भी अविलेय हैं किंतु इस रेंज से बाहर लाक्षक तत्व घुलने लगते हैं जिससे स्थैतिक रंजक मोचित होते हैं।

## परिशिष्ट क: खाद्य योज्यकों की सूची

खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यकों प्रयोग: खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और निम्नलिखित सारणी में विविरिंदृष्ट सहयोज्य अंतर्विष्ट हो सकेंगे

## सारणी 1

डबल रोटी और बिस्कुटों में प्रयोग के लिए आहार सहयोज्य

क्र. सं.	सहयोज्य का नाम	डबल रोटी	बिस्कुट
1	2	3	4
क.	अम्लता विनायमक (ऐसिडिटी रेग्लेटर)		
1.	सोडियम फ्यूमारेट	जी एम पी	जी एम पी
2.	पोटाशियम मालेट	जी एम पी	जी एम पी
3.	सोडियम हाईड्रोक्साइड	जी एम पी	जी एम पी
4.	ऐसेटिक अम्ल या लैविटिक अम्ल	अधिकतम 2500 पीपीएम	जी एम पी
5.	साइट्रिक अम्ल	-	जी एम पी
6.	मेलिक अम्ल	-	जी एम पी
7.	टार्टिक अम्ल	-	जी एम पी
ख.	पायसी कारक और स्थायी कारक एकल या संयोजन रूप में	-	इस उत्पाद के लिए उपयुक्त विनियम 3.1.6 में सूचीबद्ध पायसी कारक और स्थायी कारक प्रयोग किए जा सकते हैं
1.	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	-	अधिकतम 100 पीपीएम
2.	हाईड्रोक्सी प्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	जी एम पी	जी एम पी
3.	वसायुक्त अम्लों के सुक्रोस एस्टर्स	जी एम पी	जी एम पी
4.	मोनो और डाई-ग्लेसिराइड्स के डाई-ऐसिटाइल टारट्रिक अम्ल	जी एम पी	अधिकतम 10000 पीपीएम
5.	गुआर गम	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
6.	सार्विटाल	जी एम पी	-
7.	लेसिथीन	जी एम पी	-
8.	ग्लेसिरिन	जी एम पी	-
9.	ग्लेसिरेल मानोस्टीयरेट	जी एम पी	-
10.	कैत्स्यायम स्टीरायल 2 लैकटीलेट के सोडियम स्टीरायल 2 (एकल और संयोजन में)	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
11.	वसायुक्त अम्लों के योलीग्लेसिरेल एस्टर्स तथा इंटर्स्ट्रीफाइड रिसिनोलिक अम्ल	अधिकतम 2000 पीपीएम	

1	2	3	4
ग.	सुधारकारक (इप्रूवर)		
1.	फंगल एल्फा एमीलेस	अधिकतम 100 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा (मास) के आधार पर)	-
2.	बैक्टिरियल एमीलेस	जी एम पी	-
3.	एमीलेसिस और अन्य एंजाइम	-	-
4.	अमोनियम परस्टॉफ्ट	अधिकतम 2500 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
5.	कैल्शियम फास्फेट	जी एम पी	-
6.	कैल्शियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
7.	पोटाशियम ब्रोमेट औरया पोटाशियम आयोडेट	अधिकतम 50 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	
घ.	फ्लोअर उपचार कर्मक (फ्लोअर ट्रीटमेंट एजेंट)		
1.	अमोनियम क्लोराइड	अधिकतम 500 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
2.	एल-साइस्टिअन थोनो हाईड्रोक्लोराइड	अधिकतम 90 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
3.	अमोनियम फास्फेट	अधिकतम 2500 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
4.	बेनजोयल परोक्साइड	अधिकतम 40 पीपीएम	अधिकतम 40 पीपीएम
ड.	प्रतिपिण्डक (एंटी आक्सीडेंट)		विनियम 3.1.5 अनुसार
	एसकारबिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी
च.	परिरक्षी/फंफूट निरोधक, एकल या संयोजन में		
1.	कैल्शियम या सोडियम प्रोपायोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
2.	सार्विक अम्ल या इसके सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में परिकलित)	अधिकतम 1000 पीपीएम	-
3.	अम्ल कैल्शियम फास्फेट	अधिकतम 10000 पीपीएम	-
4.	सोडियम डायासिटेट	अधिकतम 4000 पीपीएम	-
5.	अम्ल सोडियम पायरोफास्फेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
छ.	रो (एकल या संयोजन में विनिर्दिष्ट सीमा के भीतर प्रयोग किए जा सकते हैं)		

1	2	3	4
क.	प्राकृतिक		
1.	वलोरोफायल		जी एम पी
2.	केरामल		
3.	करबयूमिन या हल्दी रंजक	-	
4.	बेटा केरोटन	-	
5.	बेटा एपो-8 केराटिनल	-	
6.	बेटा एपो-8 करोटेनिक अम्ल के मिथाइल एस्टर	-	
7.	बेटा एपो-8 करोटेनिक अम्ल के ईथाइल एस्टर	-	
8.	कैंथाक्सनथीन	-	
9.	रिबोफ्लेविन, लकटोफ्लेविन	-	
10.	अन्नाटो	-	
11.	सैफरोन	-	
ख.	सरिलष्ट		
1.	पॉस्ट्यू 4आर	-	अधिकतम 100 पीपीएम (एकल या संयोजन में)
2.	कारमोसाइन	-	
3.	ऐरिशोसाइन	-	
4.	टार्ट्राजाइन	-	
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	
6.	इडिगो केरामाइन	-	
7.	ब्रिलियंट नीला एफसीएफ	-	
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	
ज.	मधुकारक (एकल रूप में)		
1.	एस्परटेम	अधिकतम 2200 पीपीएम	अधिकतम 2200 पीपीएम
2.	एसीसल्फेम के	अधिकतम 1000 पीपीएम	अधिकतम 1000 पीपीएम
3.	सुक्रालोस	अधिकतम 750 पीपीएम	अधिकतम 750 पीपीएम
झ.	किण्वीकारक		
1.	बेकिंग पाउडर	जी एम पी	जी एम पी
2.	अमोनियम बाईंकारबोनेट	जी एम पी	जी एम पी
3.	अमोनियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	अधिकतम 5000 पीपीएम

1	2	3	4
ज.	सुवासक		
1.	प्राकृतिक सुवासक और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/ कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	जी एम पी
ट.	सुवास सुधारक(वृ)कारक	-	जी एम पी
ठ.	पोषणकारी	-	
1.	कैल्शियम और फेरियस लवण	-	जी एम पी
2.	पोटाशियम आयोडेट	-	जी एम पी
ढ.	डफ कॉडिशनर	-	
	सोडियम बाईसल्फेट	-	जी एम पी
	सोडियम मेटाबाईसल्फेट	-	जी एम पी
ड.	खमीर (यिस्ट)	जी एम पी	जी एम पी
ण.	श्लेष्क कर्मक (जेलिफाइंग एजेन्ट)	-	जी एम पी

## सारणी 2

## खाद्यों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र. सं.	योज्यक	हल्के नश्ते/ नमकीन (फ्राई किए हुए उत्पाद): चिंचड़ा, भूजिया, दालमोठ, कहूबेल, रवर बूंदी, मसालेदार और फ्राई की हुई दालें, केले के चिप्स और इसी प्रकार के फ्राई किए हुए उत्पाद जो किसी जाए	मिठाइयाँ (काबैहाइट्रेट आधारित और दुधं जाने वाली हल्वा, मैसूर पाक, बूंदी, लड्डू, जलेबी, खोया वर्का, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी भी नाम में बेची जाने वाले दुध उत्पाद आधारित मिठाइयाँ	तुरंत मिश्रित किए जाने वाली मिश्रण, डोसा मिश्रण, पोगल पुलियोगेर गुलाब जादुन, जलेबी, बड़ा मिश्रण आदि	चावल और दाल आध जैसे इडली मिश्रण, डोसा मिश्रण, पोगल पुलियोगेर गुलाब जादुन, जलेबी, बड़ा मिश्रण आदि	चावल और दाल आध जैसे इडली मिश्रण, डोसा मिश्रण, पोगल पुलियोगेर गुलाब जादुन, जलेबी, बड़ा मिश्रण आदि	चूड़गम बबलगम परोसने किए पापड़ पेय	चीनी मुक्त कन्फेक्शनरी	चॉकलेट सरिंजट सीरप	कितरकों के लिए सरिंजट सीरप	
<b>क.</b>	<b>प्रतिआकस्मीकारक</b>										
1.	टोकोफिरोल	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	लेसीचीन	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सी एनीसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधि- कतम	-	-	-	250	-	-	-	-
4.	टेरिटियरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्षीनोन टीबीएचब्यू	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधि- कतम	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ख.</b>	<b>पायरसीकार/स्थायी कारक</b>										
1.	मिथाइल सेल्यूलोस	0.5और अधिकतम	0.5और अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	काबैहाइट्रेट सेल्यूलोस	0.5और अधिकतम	0.5और अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	जिलेन गोड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ग.</b>	<b>घरिरकी</b>										
1.	सर्विक अम्ल और इसके सोडियम, पोटाशीयम और कौलियम सल्प सार्विक अम्ल के कथ में (संगति)	-	1000 पीपीएम अधिकतम	0.5और अधिकतम	0.1और अधिकतम	300 अधि कतम	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.	बेनजोइक अम्प्ल	-	300 पीपीएम अधि	-	-	-	-	-	-	-	-
			कतम								
घ.	प्रतिपिण्डक										
1.	कैल्शियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट	-	-	अकेले या	-	-					
				संयोजन							
				में अधि							
				कतम							
				2ओ से							
				अधिकतम							
2.	कैल्शियम और मैग्निशियम के फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	कैल्शियम, मैग्निशियम के सिलिकेट या सोडियम या सिलिकान डाइआक्साइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	एल्युमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटाशियम या सोडियम के मायरिस्टेट्स, पाल्मिटेट्स या स्पीयेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ड.	कृत्रिम मधुकार (एकल)										
1.	एस्पर्टम	-	200 पीपीएम अधि	-	-	-	10000	10000	2000	3000	-
			कतम				पीपीएम	पीपीएम	पीपीएम	पीपीएम	
				अधि			अधि	अधिकतम	अधि	अधि	
				कतम			कतम	कतम	कतम	कतम	
2.	ऐसीसल्टकेम के	-	500 पीपीएम अधि	-	-	-	5000	3500	500	1500	-
			कतम				पीपीएम	पीपीएम	पीपीएम	पीपीएम	
				अधि			अधि	अधि	अधि	अधि	
3.	सैकरिन-सोडियम	-	500 पीपीएम अधि	-	-	-	3000	3000	500	450	-
			कतम				पीपीएम	पीपीएम	पीपीएम	पीपीएम	
				अधि			अधि	अधि	अधि	अधि	
4.	सुक्रोलोस	-	750 पीपीएम अधि	-	-	-	-	-	-	-	1500
			कतम								पीपीएम
				अधि							अधि
च.	पोलिओल्स (अकेले या संयोजन में)										
1.	सार्विटोल	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम	जी एम पी	जी एम	-	जी एम
							पी	पी	पी		पी
2.	मनीटोल	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम	जी एम पी	जी एम	-	जी एम
							पी	पी	पी		पी
3.	जायलीटोल	-	जी एम पी	-	-	-	जी एम	जी एम पी	जी एम	-	जी एम
							पी	पी	पी		पी

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4.	आइसोमाल्ट	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
5.	लेसिटियल	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
6.	माल्टीटोल	-	-	-	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
छ.	विरंगक कर्मक (लॉजिंग एजेंट)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	स्लेक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	बीवैक्स (सफेद और पीला)	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-
3.	केंडीलीला बेक्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	गमएराबिक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	रेक्टिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ज.	बस्टिंग एजेंट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	पोलीउक्स ट्रेस ए और एन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
झ.	प्रकीर्ण	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
1.	सोउयम बाइकाबोनेट	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
2.	सोडियम ऐसीटेट	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
3.	टारटरिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
4.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-
5.	मैलिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-

## सारणी -3

ऐसे खाद्यों में खाद्य योज्यक जो विनिर्दिष्ट नहीं हैं

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	परिक्षी	पायसीकारक/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक	प्रतिपिण्डक	अम्ल विनियामक	सुधारक/किण्वीकारक	प्रतिआकस्तीकारक
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	डेजर्ट जैली	-	-	कराजीन जी एम पी	-	-	-	-	-
2.	डेयरी आधारित पेय, सुबासक और/या किण्वक (जैसे, चाकलेट, दूध, कोका, ऐग्नोग) यूएचटी विसंक्रमित दुर्ध शेट्क जीवन तीन मास से अनधिक	-	-	कराजीन-एकल- जी एम पी पेक्टीन- एकल- जी एम पी वसीय अम्लों के मानो डिग्लिसराइड्स एकल-जी एम पी लेसिथिन-एकल-जी एम पी सोडियम एल्जिनेट और कैल्शियम एल्टिजेनेट- एकल- जी एम पी जेनथम गम-एकल-जी एम पी माइक्रो क्राईस्टलिन सेल्युलोस एकल जी एम पी, गुड गोंद- एकल- जी एम पी	-	-	-	-	-
3.	चूर्णित मृदु पेय सांद्रण मिश्रण/ फ्रुट बिवरेज ड्रिंक अधिकतम 100 पीपीएम, पॉर्यू 4आर/ कारमोसाइन/ एट्रिओसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त घोला एफसीएक/ इडिंगो करमाइन/ चमकोला नीला एफसीएक/ गहरा हरा एफसीएक 100 पीपीएम अधिकतम	टिटानियम	-	-	-	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट अधिकतम 0.5ओ	-	-	
4.	सूप, बुलियन और स्वाद कारक	-	-	-	डाइसोडियम 5 गुनायलेट (डाइसोडियम 5. इनोसिनेट) जी एम पी	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, आइस कैडी, थ्रेड, कैंडीज, वेफर्स	पॉस्यू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिओसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इडंगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-
6.	सुवास पायस, सुवास पेस्ट (केवल कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत जल के लिए)	पॉस्यू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिओसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इडंगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधिकतम लेबल पर अनुदर्शों के अनुसार	बेजाइक अम्ल इसके लवण सहित जी एम पी	खाद्य गोंद(ऐरेबिक और गम घाटी) काष्ठ रेसिन के ग्लार्सिसोड इस्टर (इस्टर गम) जी एम पी	-	-	-	-	टीबीएचक्यू (टरटायरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्यूनाइन और बीचएचए (ब्लूटिलेटिड हाइड्रोक्सील एनीसोल) - अधिकतम 0.01ओ
7.	सॉस और सॉस पीट जिसमें अपरिष्कृत मांस, अनाज और गर्म मसाले	-	सल्फर डाइआक्साइड 450 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
8.	मबकी का आआ और इस जैसे स्टार्च	-	सल्फर डाइआक्साइड - 100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
9.	कार्न सीरप	-	सल्फर डाइआक्साइड - 450 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
10.	डिब्बाखद संस्कृता (डिब्बे आंतरिक रूप से सल्फर- डाइ- आक्साइडरोधी वार्निंग से वार्निंग किए जाएंगे)	-	नाइसिन- 5पीपीएम अधि कतम	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11.	जिलेटिन	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			-1000 पीपीएम						
			अधिकतम						
12.	बोयर	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			-70 पीपीएम						
			अधिकतम						
13.	साइडर	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			-200 पीपीएम						
			अधिकतम						
14.	एल्कोहाली वाइन	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			-450 पीपीएम						
			अधिकतम						
15.	गैर-एल्कोहाली वाइन	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			- 350 पीपीएम						
			अधिकतम						
16.	परोसने के लिए तैयार पेय	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			-70 पीपीएम						
			अधिकतम या बेनजोइक अम्ल						
			120 पीपीएम						
			अधिकतम						
17.	ब्रिक्ड औंजर बोयर	-	बेनजोइक अम्ल-	-	-	-	-	-	-
			120 पीपीएम						
			अधिकतम						
18.	काफी सारसत्त्व	-	बेनजोइक अम्ल-	-	-	-	-	-	-
			450 पीपीएम						
			अधिकतम						
19.	डेनिश टिंड कीवियर	-	बेनजोइक अम्ल-	-	-	-	-	-	-
			50 पीपीएम						
			अधिकतम						
20.	सुखी अदरक	-	सल्फर	-	-	-	-	-	-
			डाइआक्साइड						
			-2000 पीपीएम						
			अधिकतम						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21.	फ्लोर कन्फेक्शनरी	-	सार्विक अम्ल के रूप में संगणित सोडियम, पोटाशियम और कैल्चियम लवण सहित सार्विक अम्ल - 1500 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	-	-	-
22.	घूमावरण मछली (रैपरों में)	-	केवल सार्विक अम्ल रैपरों पर सार्विक अम्ल अकिस किया जाए	-	-	-	-	-	-
23.	रसगुल्लों के शुच्छ मिश्रण	-	सल्फर डाइआक्साइड -100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
24.	परिरक्षित चपाती	-	सल्फर डाइआक्साइड - 1500 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-
25.	बसा ग्रैड	-	सार्विक अम्ल और इसके सोडियम पोटाशियम और कैल्चियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)- 1000 पीपीएम अधिकतम या बैनजाइक अम्ल और इसके सोडियम और पोटाशियम लवण (बैनजाइक अम्ल के रूप में संगणित) या दोनों - 1000 पीपीएम अधितम	-	-	-	-	-	-
26.	पून्स	-	पोटाशियम सार्वेट (सार्विक अम्ल के रूप में संगणि त)- 1000 पीपीएम अधि कतम	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
27.	बेक्स फुड कन्फैक्शन और बेक फुड	-	अमोनियम कार्बोनेट - 5000 पीपीएम अधिकतम अमोनियम बाइकार्बोनेट - जी एम पी, बैंकिंग पाउडर-जी एम पी,	-	-	-	-	-	-	
28.	बेक किए गए खाद्यों के लिए आटा	-	सल्फर डाइसिट - - 2500 पीपीएम अधिकतम या मिथाइल प्रोपाइल हाईड्रोक्सी बैंजोएट - 500 पीपीएम अधितम	-	-	-	-	-	-	
29.	जैम या किस्टलीकृत रसेस और रक्षित फल या अन्य उत्पादों के लिए फल, फल लुगदी या रस (शुष्क नहीं) (क) चैरी	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	
	(ख) स्ट्रावरी और रसभरी	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	
	(ग) अन्य फल	-	सल्फर डाइआक्साइड - 1000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	
	(घ) निर्जलित सम्भियां	-	सल्फर डाइआक्साइड - 2000 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	
30.	पनीर	-	नाईसिन - 12.5 पीपीएम अधितम	-	-	-	-	-	-	
31.	केक और पेस्ट्री	-	सार्विक अम्ल के सुक्रोग्लाइसिन साथ सोडियम, राइडस (केवल पोटैशियम और केक में) कैल्क्यूअम नमग ( संगणित सार्विक अम्ल) वसीय अम्लों के - 1500 पीपीएम सुक्रोस ईस्टर्स- जी अधिकतम	-	सोडियम प्यूमारेट, पोटैशियम मालेट, सोडियम हाईड्रोक्साइड- जी एम पी अमोनियम कार्बोनेट पीपीएम अधिकतम	बाफ्टव्हर्टयल ऐमिलेस बैंकिंग चूर्ण, अमोनियम बाइक्रार्बेनेट, जी एम पी अमोनियम कार्बोनेट पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-

## सारणी 4

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

खाद्य योग्यक का नाम	जारी	सूक्ष्मवेश	खाद्य वनस्पति तेल और वसा	टेकल मारगरीन/बेकरी और औद्योगिक मारगरीन/ वसा प्रैड	
1	2	3	4	5	6
<b>क.</b> प्रतिपिण्डक (अकेले और संयोजन में)					
1. लैसिथिन	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	
2. एस्कोर्बिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	
3. प्रोफाइल गलेट, ईथाइल गलेट, ऑक्सिटल गलेट, डोडीसाइल गलेट या इनके मिश्रण करतम	100 पीपीएम अधि करतम	100 पीपीएम अधि करतम	100 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधिकतम	
4. ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधिकतम	
5. प्रोफाइल गलेट का कोई संयोजन, गलेट और बीएचए की सीमा के भीतर बीएचए	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधिकतम	
6. प्राकृतिक और सॉर्सेल टोकोफिरोइस स्कोर्बिल पारिषटट/ स्टिरेट एकल और संयुक्त रूप में	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	
7. साइट्रिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, गलेक अम्ल	500 पीपीएम अधि करतम	500 पीपीएम अधि करतम	500 पीपीएम अधि करतम	500 पीपीएम अधिकतम	
8. रेसिन म्यूलेस	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	
9. 10. डीबीएचएक्यू	100 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधि करतम	200 पीपीएम अधिकतम	
<b>ख.</b> एन्टिनोआर्सिसडेन्ट साइनर्जिस्ट					
1. सोडियम साइट्रेट	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	
2. अर्सिनोप्रोफाइल साइट्रेट मिक्सेचर	100 पीपीएम अधि करतम एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधि करतम एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधि करतम एकल और संयुक्त में	100 पीपीएम अधिकतम एकल और संयुक्त में	
3. फोस्फोरिक अम्ल					
4. मोनोग्लाइसरीड साइट्रेट					
5. एटिफोयोग्निंग एजेंट					
1. डिग्युयाइल पोलिसिलोक्सेन सिलिकोन ऑक्सिलाइट के साथ एकल या संयुक्त रूप में	10 पीपीएम अधिकतम	10 पीपीएम अधि करतम	10 पीपीएम अधिकतम	-	
<b>घ.</b> इम्यूलिसफाइंग एजेंट					
1. वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड	-	-	-	जी एम पी	
2. वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड के साथ एसिटिक एसेटाइल लजेट्रिक, साइट्रिक, लेक्ट्रिक, टार्टरिक अम्ल तथा सोडियम और कैल्शियम नमक	-	-	-	10ग्र./कि.ग्र. अधिकतम	
3. लैसिथिन	-	-	-	जी एम पी	
4. वसीय अम्ल का पोलिग्लाइसरोल एस्टर्स	-	-	-	5 ग्र./कि.ग्र. अधिकतम	
5. वसीय अम्ल का 1,2-प्रोफिलोन ग्लाइकोल एस्टर्स	-	-	-	20ग्र./कि.ग्र. अधिकतम	
6. सार्किटेन मोनोग्लामिट्रेट/सार्किटेन मोनोस्टिरेट/ ट्रिस्टिरेट	-	-	-	10ग्र./कि.ग्र. अधिकतम	
7. वसीय अम्ल का सुक्रास एस्टर्स	-	-	-	10ग्र./कि.ग्र. अधिकतम	

1	2	3	4	5	6
ड.	परिवक्ती (एकल या संयुक्त में)	-	-	-	
1.	सोर्विक अम्ल	-	-	-	
2.	सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सोर्बेट द्वारा सोर्विक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	1000 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
3.	बेनजोइक अम्ल	-	-	-	
4.	सोडियम/पोटेशियम/ बेनजोयट द्वारा बेजोइक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	
च.	प्राकृतिक रंग	-	-	-	
1.	बीटा करेटोन	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
2.	अननाटो सार (बिक्सिन और नारबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	20 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
3.	हल्दी का रंगक या हल्दी (हल्दी रंगक के रूप में)	-	-	-	5 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
4.	बीटा-एपो-8'-क्रोटिनल	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
5.	बीटा के मिथाइल और ईथाइल ईस्टर्स -एपो- 8'-क्रोटिनोइक अम्ल	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
ज.	अम्लता विवायमक	-	-	-	
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
2.	लैविट्रिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
3.	साइट्रिक और लैविट्रिक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम लवण	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
4.	कैल्शियम डाइसोडियम एथिलेन डायामाइन टेट्रा एसिटेट	-	-	-	30 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
छ.	सुखास	-	-	-	
1.	प्राकृतिक सुखास और प्राकृतिक सुखास पदार्थ/ प्राकृतिक समरूप सुखास पदार्थ/ कूत्रिम सुखास पदार्थ	-	-	-	जी एम पी : टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड
2.	डायासिटायल	-	-	-	4 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम टेबल मारगरीन/ वसा प्रेड

## सारणी 5

मछली और मछली उत्पादों के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

योज्यक का नाम	शीतित रिप्प	शीतित लोकस्टर्स	नमक-युक्त मछली	शीतित फिनफिश	डिब्बाबंद फिनफिश	डिब्बाबंद श्रिम्प	डिब्बाबंद साड़ोनेस	डिब्बाबंद दुषा और बोनिटो	डिब्बाबंद क्रेब मीट	शीतित फिश फिलेट्स	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
क.	प्रतियेप्डक										
1.	ऐस्ट्रेलियन अम्ल	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.	सोडियम और पोटॉशियम एकल चा संयोजन में सहयोगकरण	-	1 किग्रा./किग्रा.	-	1 किग्रा./किग्रा.	-	-	-	-	1 किग्रा./किग्रा.	अधिकतम-
ख.	अम्लीकरण कर्मक										
1.	ऐसेटिक अम्ल	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	जी एम पी	-	-	
2.	साईट्रिक अम्ल	जी एम पी	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	1 किग्रा./किग्रा.	अधिकतम केवल कौमा मछली के मास में
3.	सोडियक अम्ल	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम पी	जी एम पी	-	-	
ग.	आईटा अवरोधक अकेले या संयोजन में, पी, ओ, के रूप में अभिव्यक्त प्राकृतिक फास्फेट सहित										
1.	सोडियम पोलीफास्फेट पी,ओ, के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	10 किग्रा./किग्रा.	10 किग्रा./किग्रा. अधिकतम पी,ओ, के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	10 किग्रा./किग्रा.	अधिकतम पी,ओ, के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)
2.	पोलीशियम पोलीफास्फेट पी,ओ, के रूप में अधिकतम अभिव्यक्त	100 ग्राम/किग्रा.	100 ग्राम/किग्रा.	-	-	-	-	10 किग्रा./किग्रा. अधिकतम पी,ओ, के रूप में अभिव्यक्त (प्राकृतिक फास्फेट सहित)	-	-	
3.	कैरिशियम पोलीफास्फेट पी,ओ, के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4.	ओर्थोकास्फेरिक अम्ल	-	-	-	-	-	850 मिग्रा./किग्रा.	850 मिग्रा./किग्रा. अधिकतम केवल	-	-	





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	अम्ल उपचारित स्टार्च	-	-	-	-	60 मिग्रा./ किंवा. अधिकतम एकल या संयोजन में, केवल पैकिंग माध्यम में	-	60 मिग्रा./ किंवा. अधिकतम एकल या संयोजन एकल या संयोजन में, केवल पैकिंग माध्यम में	60 मिग्रा./ किंवा. अधिकतम एकल या संयोजन में, केवल पैकिंग माध्यम में	-	-
2.	अल्काली उपचारित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	संतुलित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	डिस्टार्च एडीपेट एसीटाइलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	डिस्टार्च एलेसिरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	डिस्टार्च एलेसिरोल एसीटाइलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	डिस्टार्च एलाइसिरोल, हाइड्रोक्सी प्रैपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	डिस्टार्च एसीलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	डिस्टार्च फास्फेट हाइड्रोक्सी प्रैपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	मेनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	ओबसीडाइन्ड स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	स्टार्च एसीटेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	स्टार्च हाइड्रोक्सी प्रैपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ज.	प्राकृतिक सुखास	-	-	-	-	जी एम पी	-	जी एम जी एम	-	-	-
1.	प्राकृतिक सुखास और प्राकृतिक सुखास पदार्थ	-	-	-	-	-	-	पी	पी	-	-
झ.	सुखास बृहिकारक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	मेनोसोडियम ग्लूटामेट	-	-	-	-	-	-	-	-	500 मि. ग्रा./ किंवा. अधिकतम	-
ज.	वियोजनकारी कैरिक्सायम डायसोडियम ईडीटीए	-	-	-	-	-	-	-	250 मि. ग्रा./ किंवा. अधिकतम	250 मि. ग्रा./ किंवा. अधिकतम	-

तात्परीय (धर्मली) प्रसंस्कृत फलों में प्रयोग के लिए खाद्य योजनाओं की सभी

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<b>उ. विनियोग सीमा के पैमार एकल या संयोजन में विनियोग सीमा तक प्रयुक्त किए जा सकते हैं</b>																					
<b>प्राकृतिक</b>																					
<b>क.</b>	<b>कलेश-फाइल</b>	-	-	-	-	-	-	200	200	-	200	पौरी									
1.												एम									
												अधि-									
												करम									
<b>2. करमल</b>																					
3.	करमलिम्पन या हल्दी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4.	बैटा- करोटीन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5.	बैटा-ऐपो- 8 करोटीनल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6.	मिथारल इस्टर बैटा-ऐपो 8 करोटीनिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7.	बैटा-ऐपो 8 करोटीनिक अम्ल के ईथारल ईस्टर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
8.	कंथाजेन घिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9.	टिबोपले-निन. लव्हडो फलेविन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10.	अनासो	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
11.	केसर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>छ-</b>																					
1.	पोंस्य 4 आर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.	कामर्सिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3.	ऐश्वो- साहन	-	-	-	-	200	200	-	200	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	पौरी	
												एम									
												अधिक-									
												करम									
<b>4. टार्टरबाइन</b>																					
5.	मुख्यस्त फैला एक्स्ट्रैक्ट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
												पौरी	पौरी								
												अधि-									
												करम									

पौरी एम  
अधि-

करम



तात्परीय (धर्मली) प्रसंस्कृत सम्बन्धों में प्रयोग के लिए खाद्य योजनक-

तापीय (थर्मली) प्रसंस्कृत सम्बिल्यों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यक





iii) करेज एलाम	ii) युआर गम	iv) कार्यादिव गम
v) लेथन गम	2. एल्फीनेटस (एकल वा संयोजन में)	
i) अमार्नियम	परिच्छेत	
ii) कीलत्यम		
iii) प्रेटरिशम	प्रिच्छेत	



### खाद्य उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

क्र. सं.	योग्यकों का नाम	इमली की सरिलेट सीप तथा टायर की सिक्का	कार्बनिकूल फल निर्विलित फल	कार्बनिकूल जल, निर्विलित सज्जियों शीतित फल/ मुदुधेष मासाण (तरल/ चूर्ण)	शीतित सज्जियाँ फल आधारित पेय/ मिश्रण/ चूर्णित फल आधारित पेय	
1	2	3	4	5	6	7
क	अमलकीण काराक (एकल या समोजन में)	जी एम भी	जी एम भी	जी एम भी	जी एम भी	जी एम भी
1.	साइट्रिक अस्ल	-	-	-	-	-
2.	प्लमिक अस्ल	-	-	-	-	-
3.	लैविक अस्ल	-	जी एम भी	-	-	-
4.	एल-टार्टीक अस्ल	-	-	-	-	-
5.	भैलीक अस्ल	-	-	-	-	-
6.	फारसोक अस्ल	-	जी एम भी केवल - कोला विवरेव में	-	जी एम भी केवल कोला विवोज में	-
ख.	प्रतिपिठक (ऐटी कॉर्किंग एटेट) (एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	-
1.	कैलिशियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	अधिकतम 2% केवल चूर्ण में	अधिकतम 2% केवल चूर्ण में
2.	कैलिशियम और मैग्निशियम के फास्फोरस	-	-	-	-	-
3.	कैलिशियम, मैग्निशियम, प्रस्तुतिशियम के सिसिलिकर्डस या डाइऑक्साइड	-	-	-	-	-
य-	प्रतिआकर्षकरण	-	-	-	-	-
1.	प्रेस्कार्बिक अस्ल	-	जी एम भी	जी एम भी	जी एम भी	जी एम भी
घ-	रा (विनिर्देश सीमा के भीतर अकेले या समोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं)	-	-	-	-	-
क-	प्राकृतिक	-	-	-	-	-
1.	बर्सोरोकायल	-	200 प्रीपीएम	-	100 प्रीपीएम	200 प्रीपीएम
2.	केमल	-	अधिकतम	-	अधिकतम	अधिकतम



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2.	सलकाई आवासाई	-	350 पौरीएम	750	-	70 पौरीएम	700 पौरीएम	70 पौरीएम	2000 पौरीएम	-	-	120 पौरीएम अधिकतम
3.	सार्विक अल्प और इसके सार्विक, प्रोटोशियम और कैरियर्स लक्षण काराक/ पारसीकारक	-	अधिकतम	पौरीएम	अधिकतम	अधिकतम	अधिकतम	अधिकतम	अधिकतम	-	-	जी एम भी
4.	प्रगड़कारी कम्फर्क/ स्थानी काराक/ पारसीकारक	-	अधिकतम	पौरीएम	अधिकतम	अधिकतम	अधिकतम	अधिकतम	अधिकतम	-	-	जी एम भी
5.	वेलिटेक्स गम (एकल या सम्बद्धन में)	-	जी एम भी	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम भी
6.	एल्ट्रोनेट्स (एकल या सम्बद्धन में)	-	जी एम भी	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम भी
7.	i) कैरियर्स प्रॉफेशनल्स ii) पोटशियंस एल्ट्रोनेट्स iii) पोटिस्ट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम भी
8.	पोटिस्ट्स	-	जी एम भी	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम भी
9.	इस्टराम	-	450 पौरीएम	-	-	-	100 पौरीएम	-	-	-	-	100 जी एम भी
10.	प्रैयागराम	-	0.5% अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-	अधिकतम
11.	एल्ट्रोनिक अल्प	-	जी एम भी	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम भी
12.	कृष्णाश्रम (सलकेट के रूप में)	-	अधिकतम 450 पौरीएम प्रोसेस के लिए तैयार	-	-	-	-	-	-	-	-	100 जी एम भी
13.	जिलेन गम	-	जी एम भी	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम भी
14.	ज- फस्फोरस रेटा आक्सारड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	अधिकतम
15.	ज- गाइट्रोबन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400 पौरीएम
16.	ज- लिंगेजनकर्सी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पौरीएम
17.	जोड़िम्प हेस्का मेटा फस्फोटेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जेवल कार्बोनिट - जल में अधि करम 100 पौरीएम

## सारणी 9

खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए खाद्य योजनाओं की सूची

क्र. सं.	योजनाओं का नाम	हिन्द्बाबद्	मुख्या/ परिवर्ती	स्कृचाशः, विज्ञान कारबोरोल फल/सब्जी*	सारित फल/ सब्जी रस/ तारी, परिवर्ती	चेरी (शरित फलों की चट्टी आम की प्रसंकला) और या सब्जे/ तुवारी, पूरी आम की चट्टी	फल चुगाई/ अचार	हरी मिर्च का घेट, विज्ञान घेट, लहसुन का घेट, आज का घेट, सावल मिर्च का घेट
1	सं. योजनाओं का नाम	फिस्टलीकूत और न्हेल्ड फल	साइट्रिक अम्ल और वेल और चाल	सिंचाज, फल (विज्ञ चीप, रस, तारी, सीरा, शब्दि, और विज्ञाले) पूरी परिवर्ती कार्डियल के साथ केवल परिवर्ती और चाल और चाल और चाल और चाल	सब्जी रस, पूरी सारित, केवल परिवर्ती और चाल और चाल और चाल	सुगारी, पूरी कार्डियल परिवर्ती के साथ केवल परिवर्ती और चाल और चाल और चाल	फल चुगाई/ अचार	हरी मिर्च का घेट, विज्ञान घेट, लहसुन का घेट, आज का घेट, सावल मिर्च का घेट
2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	अल्सोकारा कारक (एकल या संयोजन में)	ऐसेटिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
4	साइट्रिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
5	लैंबिक्टिक अम्ल	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	जी एम पी
6	एल- टार्टिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
7	पैलीक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
8	फास्टलीक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-
9.	प्रतिक्रेन कारक	-	-	-	-	-	-	-
10.	डायमिथाल पोली	-	-	-	-	-	10 ग्रीष्मीय अधिकतम	-
11.	सिलोक्सेन	-	-	-	-	-	10 ग्रीष्मीय अधिकतम	-
12.	वसीय अम्लों के और खाद्य तेलों के मोगा और डिग्लिसेफाइडस	-	-	-	-	-	-	-
प्रति पिण्डाक	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	ऐसोकार्बिक अम्ल	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
प्र.	रंग (विनिर्विष सीमा के भीतर एकल या संयोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं )	-	-	-	-	-	-	-
क्र.	प्रकृतिक	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
1.	बल्टोरेकारप्ट	200 ग्रीष्मीय	-	200 अधिकतम	-	-	अधिकतम	-
प्र.	रंग (विनिर्विष सीमा के भीतर एकल या संयोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं )	-	-	200 ग्रीष्मीय	200 ग्रीष्मीय	(का। से का।।। तक संयोजित का।।। तक करें )	अधिकतम	200 ग्रीष्मीय
क्र.	बल्टोरेकारप्ट	200 ग्रीष्मीय	-	अधिकतम	-	-	अधिकतम	-
1.	अधिकतम	-	अधिकतम	-	-	-	-	-
प्र.	बोडकर (का। से का।।। तक संयोजित का।।। तक करें )	-	अधिकतम	-	-	-	-	-







खाद्य पदार्थों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र. क.	आमतीकरण कारबक (एकल या संयोजन में)	जैम/ बैली/ फ्लूट वाए/ फ्लूट वाए/ टॉफी आज के प्रसंस्कृत फ्लैक्स	थर्मली केचअप फ्लैक्स	ट्याटर पेस्ट/ अच्युत फ्लैक्स	सोयाबीन का सूप पेस्ट/ सौस फ्लैक्स	मधुसूप का चूर्ण, फ्लौट्स फ्लैक्स	वायुरुद्धत: सज्जनों के सारित ऐक किए गए फल/ सज्जी फल-रस
1.	एसोटिक अस्त	-	-	-	-	-	-
2.	साइटिक अस्त	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-
3.	फ्लूटारिड अस्त	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-	जौ एम पी 0.3% अधि. 0.3% अधि.	-	-
4.	लैचिटिक अस्त	-	-	-	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-
5.	एस-टरटिक अस्त	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-
6.	मैलिक अस्त	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-	जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी जौ एम पी -	-	-
7.	फारफोरिक अस्त	-	-	-	-	-	-
ख.	प्रतिपिण्डक (एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	-	-
1.	कैरिक्षयम और मैग्निशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	2% अधि.
2.	कैरिक्षयम और मैग्निशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
3. कैलिकापम्. मैनिशिवम्. एत्युभितिम् या स्मौहित्यम्	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. निलिकन्त या उत्तिकाह के सिलिकेदस्	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ग. प्रति फेनकारक एवंदस्	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. हिमेश्वरत 10 पीपीएम् 10 पीपीएम् पारिसाहोवसेन अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 पीपीएम् अधि.
2. योने एड जी एम पी जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 पीपीएम् अधि.
घ. पथोएफिसडेन्टस्	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. एस्क्रिप्टिक अस्स जी एम पी जी एम पी - बीएचए - 2. बीएचए - 3. ट्रीटीएचसू	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. एस्क्रिप्टिक ग्लिसेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	200 पीपीएम् अधि.
ज. रंग (विनिर्विष्ट सीमा के भीतर एकल या सम्बोधन में प्रयोग किए जा सकते हैं)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. बलोरोगायल जी एम पी जी एम पी - 2. कोरल - 3. कर्कशून्य या हल्दी 4. बीटा-कारोटीन 5. बीटा-एप्ट-8-उत्तोटिल्ल 6. बीटा एप्ट-8 7. बीटा एप्ट-8 कारोटिनिक अस्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	कोरल - सिए जी एम पी









## सारणा 11

खात पदार्थों में प्रयोग के लिए खाद्य योजनाओं की सूची

क्र. सं.	खात योजनाओं का नाम	ऐवल औतिव	फिशियरि	खजूर	ग्राइड चुक नारियल	मूख्य फल और गरी
1	2	3	4	5	6	7
क.	आस्थीकाण कारक (एकल या संयोजन में)					
1.	तोर्हिटिक अस्त	15 ग्र./किग्रा. अधिकतम				
2.	एल-टार्टिक अस्त	15 ग्र./किग्रा. अधिकतम				
3.	ऐसोटिक अस्त	जी एम बी				
4.	लैबिटिक अस्त	15 ग्र./किग्रा. अधिकतम				
5.	हाइड्रोक्लोरिक अस्त	जी एम बी				
ख.	आस्ता शिनियाक					
1.	सोडियम हाइड्रोक्लोराइड	जी एम बी				
2.	पोटाशियम हाइड्रोक्लोराइड	जी एम बी				
ग.	प्रतिआवर्तीकारक					
1.	एल- एसार्विक अस्त	0.2 ग्र./कि.ग्र. अधिकतम				
घ.	परिरक्षी					
1.	साल्फर डाइऑक्साइड, सोडियम/ पोटाशियम/ कैर्बोशिलिपम सल्फाइट/ चार्टिस्टरेट/ मेट लन्प्रेट एसओ२ के रूप में व्यवहृत	1.5 ग्र./कि.ग्र. अधिकतम के बहल - एसओ२				
2.	बैन्डेज़िक अस्तसोडियम/ पोटाशियम बैन्डेज़िस्ट चॉवेइक अस्त के रूप में व्यवहृत	1 ग्र./किग्रा. अधिकतम				
3.	सार्विक अस्त/ सोडियम/ पोटाशियम एस्कोवेट सार्विक अस्त के रूप में व्यवहृत रो असार्विक/ स्थारीकारक	0.5 ग्र./किग्रा. अधिकतम				
छ.	फौरियम रूकोनेट					
1.	0.15ग्र./किग्रा. अधिकतम कुल आपकरन के रूप में	-				
2.	0.15ग्र./किग्रा. अधिकतम कुल आपकरन के रूप में	-				
च.	जी एम बी					

1	2	3	4	5	6	7
3.	छ	सुवास शृंखिकाक	5.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम मोलो सोडियम चटुकोमेट	5.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम		
		ज	भावां ओरिंच के लिए भेस्ट हेतु प्राइवेक्सी कर्मक सोडियम एल्बनेट	5.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम		
			1. एस्सन्थान गम	3.0 ग्रा./किग्रा. अधिकतम		
			2. कारोबीनन	जी एम बी		
			3. कारोबीन गम	जी एम बी		
			4. और गम	जी एम बी		
			5. भावां ओरिंच के लिए इन्हीकारक कैरियम क्लोरोप्रेट	1.5 ग्रा./किग्रा. भावां तेवर उत्पाद में कैरियम आयोन्स के रूप में	5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम 5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम	जीएमप जी एम बी
			2.	कैरियम लेक्टर		
			3.	कैरियम सोडिट्रॉट प्रकोण	5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम	
				ज्ञानिज टेल (खाद्य श्रेणी)	5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम	
				सार्वियल	5 ग्रा./किग्रा. अधिकतम	
				सर्वसिल	जी एम बी	
			4.	ठारमिथाइल मोलीसिलेक्सेन		
			5.	कार्बन डाइआक्साइड		
			6.	नाइट्रोजन		
				एक्सिटिक अस्ट्र के कल्पन्न		

सारणा - 12  
शाकीयों और लवण में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

खाद्य योग्यकों का नाम	परिकृत चीनी	आईस चीनी/ चूर्णित चीनी	डेक्सट्रोस	ग्लूकोस सीएप	ग्लूकोस	बुक्स सीएप	खाने वाय समाच	मिश्री गुड़ जैगरी,	खांडसी चीनी	खांडसी चीनी		
क.	परिमात्री						नामक / आणेडीन युक्त रकम/ प्रबलीकृत सामाच	स्लाइशन सर्फेद चीनी, ब्यूट चीनी, गोड्डन सीएप	(सलफर चीनी), शूप चीनी	(देसी)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
क.	परिमात्री						अधिकतम 40 अधिकतम	पीपीएम 40 अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम	150 पीपीएम अधिकतम		
1.	सलफर और आवासाइट	20 पीपीएम अधिकतम	20 पीपीएम अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम	150 पीपीएम सहित अधिक हो सकता है यदि उत्पाद विनियम 4.4.4 नियम 42 (*) को मद 22 के अधीन रखा विनिर्दिष्ट लेबल के अधीन विक्रय के लिए कन्फ्रेक्शनी के विनियमों के तिर						
ख.	प्रतिशिल्डक (एकल या संयोजन में)											
1.	कैरिक्टिवम और मैरिनिशियम के कार्बोनेट्स											
2.	कैरिक्टिवम और मैरिनिशियम के फारमेट्स											
3.	कैरिक्टिवम, मैरिनिशियम, या सोडियम या सिलिकान डाई आवासाइट के मिलिकेट्स											
4.							अधिकतम 15 ग्र./ किग्रा./ एकल या संयोजन में (बी) से बी4 को संयोजित को)					
5.							अधिकतम 20 ग्र./ किग्रा./ एकल या संयोजन में (बी) से बी4 को संयोजित को)					



## सारणी 13

कोका पाउडर, चाकलेट, शुगर बॉइलड क्वांथित कम्प्रेसनरी, चूँगम/बबलगम में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

क्र.सं.	योग्यकों के नाम	कोका पाउडर	चॉकलेट-सप्लेट, ड्राथ, सदा, विमिक्षि, भरी हुई कन्फेसनरी	चीनी आधारित / चीनी गहिर कन्फेसनरी	चूँगम/बबल गम
क्र.	परिक्षी (एकल या संस्थेजन में)	3	4	5	6
1.	बैनेशेक अमल, सोडियम और पोटाशियम बैनेशेक	1500 प्रीपीएम अधिकतम	1500 प्रीपीएम अधिकतम	1500 प्रीपीएम अधिकतम	1500 प्रीपीएम अधिकतम
2.	सल्फर डाइऑक्साइड	2000 प्रीपीएम अधिकतम	150 प्रीपीएम अधिकतम	2000 प्रीपीएम अधिकतम	2000 प्रीपीएम अधिकतम
3.	सार्टिक अमल और इसके कैरिगेशन, सोडियम, पोटाशियम लव्हर (सार्टिक) अमल के रूप में अधिक्यक्त	1500 प्रीपीएम अधिकतम	1000 प्रीपीएम अधिकतम	2000 प्रीपीएम अधिकतम	1500 प्रीपीएम अधिकतम
4.	विनियम 6.1.4 के अधीन सुचीब (अनुसार श्रेणी -I के पारिक्षी	अनुसार श्रेणी जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
ख.	प्रतिपिण्डक (एकल या संस्थेजन में)	10 प्रीपीएम अधिकतम (1 से 3 को सम्मिलित करें)	-	-	-
1.	कैलिश्यम फास्टेट	10 प्रीपीएम अधिकतम (1 से 3 को सम्मिलित करें)	-	-	-
2.	सिलिकान डाइऑक्साइड	अधिकतम 10 प्रीपीएम ग्राम/किलोग्राम (1 से 3 तक सम्मिलित)	-	-	-
3.	सोडियम एस्ट्रुमिनियम चिलिकेट	अधिकतम 10 प्रीपीएम ग्राम/किलोग्राम	-	-	-
ग.	रोग (चिनिरिट सीमा के भीतर एकल या संस्थेजन में प्रयोग किया जा सकते हैं किन्तु वर्ण में अधिक या ता प्राकृतिक या साँझेलद)	-	-	-	-
(क)	प्राकृतिक (एकल या संस्थेजन में)	-	-	-	-
1.	क्लोरोऐस्ट्रेल	-	-	-	-
2.	केरमल	-	-	-	-
3.	करकूमिन या हल्दी	-	-	-	-
4.	बीटा कोरेटिन	-	-	-	-
5.	बीटा एग्जो-8 कोरेटिनल	-	-	-	-
6.	बीटा एग्जो-8 कोरेटिन के मिथाईल इस्टर	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7
7.	बीय एपो-४ केरोटिनिन अस्त के ईश्वर ईस्टर केप्योनेशिन					
8.						
9.	विलोफलोरेन, लेक्टोस्ट्रोसिन					
10.	अन्नदो					
11.	केसरिया					
	(ज) सरिलट संग और इन-आर्गामिक पदार्थ (एकल या संयोजन में)					
1.	ऐसिलोसाइन					
2.	कारमस्माइन					
3.	फोस्फू. 4 आर					
4.	गहु हथ प्रकृतिएक					
5.	इडिंगो कारमस्माइन					
6.	चमकील नीला एकलीएफ					
7.	सुखास फैल एकलीएफ					
8.	टर्टरक्स्ट्रा					
9.	टिटेविया लाइक्रस्ट्राई					
	सुखास (एकल या संयोजन में)					
1.	प्राकृतिक सुखास और प्राकृतिक सुखास पदार्थ/ प्राकृति सुखास सुखास पदार्थ / इनिम सुखास पदार्थ					
2.	क्लिनिशन					
3.	ईश्वर चानिशन					
	पायस्ट्रोकारक (एकल या संयोजन में)					
1.	खाने योग्य बसायुक्त अस्तों के मोतो और ऊर्झ					
2.	ग्लासिपायर्डस					
	लॉसिशन					
3.	फास्टोटिक नो अमार्गिनम लवण					
4.	बसायुक्त अस्तों के सुकोमोस ईस्टर्स					
	10 ग्र./कि.ग्र. अधिकतम					
	10 ग्र./कि.ग्र. अधिकतम					

7

6

5

4

3

2

1

5.	पाली राज्यसिंहल पालीराह चिनालिश्ट	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	5	4	-	-
6.	सार्वितन मोनोस्टीबेट	-	10 ग्रा./कि.ग्र. अधिकतम	6	-	-	-
7.	सार्वितन द्वाइस्टीबेट	-	-	-	-	-	-
8.	चोलीक्सी लेपिलेन मोनोस्टीबेट	-	-	-	-	-	-
9.	केरवीनन	-	-	-	-	-	-
10.	उचंतीत रद्दार्ब	-	-	-	-	-	-
11.	गलाइस्तोल	-	जी एम पी	-	-	-	-
इ.	अंडकेतारिण छार्क्स (एकल व संयोजन में)	-	-	-	-	-	-
1.	सोडियम, पोटाशियम, कॉलियम, डेनारियम और अधिकतम 0.5% युक्त कोका अमोनियम कार्बोनेट	पर (एकल व संयोजन में)	कैरिल्याम कार्बोनेट : जी एम पी	-	-	-	-
2.	सोडियम, पोटाशियम, कॉलियम, डेनारियम, डेनारेशियम व यैगेनेशियम बाइकार्बोनेट के रूप में	यथोक्त	कैरिल्याम बाइकार्बोनेट/ सोडियम सोडियम बाइकार्बोनेट : जी एम पी	-	-	-	-
3.	सोडियम, पोटाशियम, कॉलियम, डेनारियम और अमोनियम हाइड्रोक्लोराइड	-	बाइकार्बोनेट : जी एम पी एम पी	-	-	-	-
छ.	उदसीसीकारी कार्को क्रास्टीकूल	-	-	-	-	-	-
1.	फारमोरिक अस्त	2.5 ग्रा./कि.ग्र. कोका फ्रेवेन	2.5 ग्रा./कि.ग्र. अधिकतम	1300 ग्रा./कि.ग्र. अधिकतम	-	-	-
2.	सार्विट्क अस्त	पर पोर्टोट के रूप में	पोर्टोट के रूप में	पोर्टोट के रूप में	-	-	-
3.	सल-वर्टिक अस्त	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	-	-	-
4.	सोडियम हेप्सानेथालास्टोल	5 ग्रा./कि.ग्र. अधिकतम	5 ग्रा./कि.ग्र. अधिकतम	2000 ग्रा./कि.ग्र. अधिकतम	-	-	-
5.	मेलीक अस्त	-	-	जी एम पी	-	-	-
6.	प्रतिआस्तीकारक	-	-	जी एम पी	-	-	-
1.	बोएष्ट	200 पीसीएम अधिकतम	100 पीसीएम अधिकतम	100 पीसीएम अधिकतम	-	-	-
2.	टीबीएचप्यू	-	-	100 पीसीएम अधिकतम	-	-	-
3.	टोकोफोलेट	-	-	500 पीसीएम अधिकतम	-	-	-
4.	प्रस्कोलाक्स फार्मटेट	-	-	750 पीसीएम अधिकतम	-	-	-
5.	प्रोपालस रेंट	-	-	200 पीसीएम अधिकतम	-	-	-
6.	एस-एसकर्सिक अस्त	-	-	200 पीसीएम अधिकतम	-	-	-
		-	-	जी एम पी	-	-	-

कैरिल्याम कार्बोनेट/  
सोडियम कार्बोनेट : जी  
एम पी

कैरिल्याम कार्बोनेट : जी एम पी

कैरिल्याम बाइकार्बोनेट/ सोडियम सोडियम बाइकार्बोनेट : जी  
बाइकार्बोनेट : जी एम पी एम पी

कैरिल्याम बाइकार्बोनेट : जी एम पी

कैरिल्याम बाइकार्बोनेट : जी एम पी

कैरिल्याम बाइकार्बोनेट : जी एम पी

जी एम पी

250 पीसीएम अधिकतम

250 पीसीएम अधिकतम

1500 पीसीएम अधिकतम

जी एम पी

	1	2	3	4	5.	6	7
७.	लंसिधिन	जी एम पी					
इ.	जेलीफांग कर्मक	—	—	—	—	—	—
१.	बिलेटिन खाद्य श्रेणी	—	—	—	—	—	—
२.	अकार-आगा	—	—	—	—	—	—
३.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेस्युलोस	—	—	—	—	—	—
इ.	ट्रिपिकेट्स	—	—	—	—	—	—
१.	टॉर्नेक	—	—	—	—	—	—
२.	आईसिंग धौनी	—	—	—	—	—	—
३.	खनिज तेल	—	—	—	—	—	—
४.	ग्लोसियान	—	—	—	—	—	—
५.	पेराकिन देक्स वा तरल पेराकिन (खाद्य-श्रेणी)	—	—	—	—	—	—
६.	स्टेरियक अम्ल, स्टेरिक अम्ल (खाद्य श्रेणी) के कौलिशयम, मैनिशयम, सौडियम लवण (खाद्य ग्रेड)	—	—	—	—	—	—
ट.	प्रकीर्ण	—	—	—	—	—	—
१.	फास्टेट द्वार्ब	जी एम पी	—	—	—	—	—

सप्तरणी 14

दुध उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य योजनाओं की सूची

क्र. सं.	योग्यकारों के नाम	चीज़/स्तर	प्रसंस्कृत चीज़ सभी प्रकार	वाधित दुध	मधुरित संध	प्रसंस्कृत	दुध वसा/ प्रसंस्कृत तेल	दुध चूना और क्रीम चूना	आईसक्रीम, क्रुडफ़े, डाइट आईसक्रीम	कोसिन	छेना/पनीर पारी का चूना
			स्तराइश// कटा हुआ// श्रेफ़िड चोज	प्रेड के योगहट	नित दूध		प्रसंस्कृत तेल और निर्जलि	प्रसंस्कृत तेल और निर्जलि	प्रसंस्कृत तेल और निर्जलि	प्रसंस्कृत तेल	प्रसंस्कृत तेल

1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
सॉडियम, पोटाशियम और कैर्बनेक्सियम कलोराइड	-	-	-	-	-	अधिकतम 2 ग्र./किग्रा.	अधिकतम 2 ग्र./किग्रा.	-	-	क्लोर टूर्ण : अधिकतम 3 ग्र./ किग्रा. दुध तूणः आपोफेस्ट्रोफिक अम्ल और पोली	-	-	-	-
						एकल या 3	एकल या 3	ग्र./किग्रा.	संयोजन में	फारमोरिक अम्ल (लाइनियर फारमट के रूप में) कोर्टिसाप क्लोराइड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम लवग - 3 ग्र./ किग्रा. अधिकतम एकल या संयोजन				

स्पोर्टिंग मॉटोर्स और कैलिंशम

काबीनेट

सोसोडियम, पोटाशियम  
और कैल्शियम  
साइट्रेट

ओफिसफोरिक अम्ल  
कैलिश्यम लीवन

गोलीफास्फरिक  
भाष्ट के कैलिशयम  
नवण



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
10.	जैधन गम	-	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-
11.	दागाकेंथ गम	-	-	-	-	ग्रा. अधि	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-
12.	कराया गम	-	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-
13.	फसलिताप्तन	-	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-
14.	प्रोपार्टिलेन ग्लार्विकोल आल्टिबोट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-
15.	(क) वसायुक्त अम्लों के पोलीलाइटिपोल इस्टर्स	-	-	-	-	(ख) पोलीओक्सी थाइलेन सोबीटान मोनोस्टीयरेट	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-
16.	(ग) पोलीओक्सी थाइलेन सोबीटान दाईस्टीचरेट	-	-	-	(घ) पोलीओक्सी थाइलेन सोबीटान मोनोस्टीयरेट	-	-	-	-	2.5 ग्रा./किग्रा.	-	अधिकतम	-	
17.	वसायुक्त उत्पादों के मानों और शाई- स्टार्टिप्पिटिप्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-
18.	प्राणाङ्कारी और उत्तरांक कर्मक अकेले या संयोजन में सेल्फ्सोल्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	अधिकतम	-



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>छ रो (प्राकृतिक एकल या संयोजन भू)</b>															
1.	करक्षमि	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	
2.	रिवोफेलिन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	50 पीपीएम	50 पीपीएम	-	-	-	-	-	50 पीपीएम अधिकतम	-	
3.	इनोरेफालन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4.	बीटा कोरेटिन	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	
5.	करोटिन (प्राकृतिक सार-सब्स.)	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	
6.	विकिसन/ नास- आन्टो (अनुप्राप 50:50)	10.50 पीपीएम अधिकतम	10.50 पीपीएम अधिकतम	10.50 पीपीएम अधिकतम	10.50 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	20 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	
7.	बीटा एपो-8 कोरेटिन	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	35 पीपीएम अधिकतम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	35 पीपीएम अधिकतम	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
8.	बीटा एपो- 8 कोरेटिन अस्त के प्रियालन ईस्टर	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	35 पीपीएम अधिकतम	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-
9.	बीटा एपो- 8 कोरेटिन अस्त के प्रियालन ईस्टर	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	कोरेटिन	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-
11.	कोरेमस रो (सारा)	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधिकतम	-	-	-	-	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
12.	कोरल रंग (आमोनियम फास्केट प्रक्रिया)	-	-	-	-	100 पौरीएम अधिकतम	-	-	-	-	3.0 प्रा./ कि. 'ग्रा. अधिकतम	-	-	-	-
13.	(क) पोस्ट् 4 आर ड रो (सरितट : एकल या संयोजन में)	-	-	-	-	100 पौरीएम अधिकतम (केवल इुग्गिसित और फल योहर्ट में)	-	-	-	-	100 पौरीएम अधिकतम	-	-	-	-
	(ख) करोनासइन (ग) पेरिझोमाइन (घ) टार्टरबाइन (ङ) सूर्यस फैला एफसीएफ	-	-	-	-	(च) इडिगो कर्माइन (क) ब्रम्फेनेम नीतेन एफसीएफ	-	-	-	-	जी एम फी	-	-	-	-
	(ज) गहरा हुया एफसीएफ	-	-	-	-	(ज) गहरा हुया एफसीएफ	-	-	-	-	जी एम फी	-	-	-	-
	अमरता लिनियरक एकल या संयोजन में 1. केल्पाम और जी एम फी मैरिनिशियम कार्बोनेट्स 2. सोडियम बाई कार्बोनेट	-	-	-	-	अमरता लिनियरक एकल या संयोजन में 1. केल्पाम और जी एम फी मैरिनिशियम कार्बोनेट्स 2. सोडियम बाई कार्बोनेट	-	-	-	-	जी एम फी	-	-	-	-
	3. सोडियम और कैल्शियम लाइझेक्साइड	-	-	-	-	3. सोडियम और कैल्शियम लाइझेक्साइड	-	-	-	-	जी एम फी	-	-	-	-
	4. सोडियम फास्केट	-	-	-	-	4. सोडियम फास्केट	-	-	-	-	जी एम फी	-	-	-	-



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

(ग) कैरियर  
और मैनेजिंगम के  
फाइलेट्स

(ज) कैरियर,  
मैनेजिंग,  
एक्युनियन  
या सोडियम के  
सिलेक्टर्स या  
सिलिकान घर्म  
आक्साइड

(क) मार्गिनेट्स,  
फाइलेट्स और  
एक्युनियन,  
पोटशियम, सिलिकन  
के स्टीयरेट्स एवं  
के, प्याए, सीए,  
अमोनियम

अस्थीकरण कारक, एकल या संयोजन में

1.	साइट्रिक अस्थि	40 प्रा./ किं.ग्र. अधि कातम पावरी कारकों के साथ	40 प्रा./ किं.ग्र. अधि कातम पावरी कारकों के साथ	जी एम फी सोर्डियम, पोटशियम लघां लहित
2.	फास्फोरिक अस्थि	40 प्रा./ किं.ग्र. अधि कातम पावरी कारकों के साथ	40 प्रा./ किं.ग्र. अधि कातम पावरी कारकों के साथ	जी एम फी
3.	एसोरिक अस्थि	40 प्रा./ किं.ग्र. अधि कातम पावरी कारकों के साथ	40 प्रा./ किं.ग्र. अधि कातम पावरी कारकों के साथ	जी एम फी





	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
८. प्रति आवक्षीकारक, एकल या संयोजन में एस-एसकोर्टिक आस्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
१. एसकोर्टिकल पालमिटर एसकोर्टाइट स्टीचेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500 प्रीपीएम 0.5 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-
२. एसकोर्टिकल पालमिटर एसकोर्टाइट स्टीचेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	अधिकतम लोप चूप में एसकोर्टिक अस्त के साथ में	-	-	-	-
३. एसकोर्टो को फिल्टर, मिशन टोकोफिरोल्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 प्रीपीएम -	-	-	-	-
४. प्रोग्राहस गलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 प्रीपीएम -	-	-	-	-
५. ओबटरल गलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 प्रीपीएम -	-	-	-	-
६. ईथाल गलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 प्रीपीएम -	-	-	-	-
७. डो-डिसाइल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 प्रीपीएम -	-	-	-	-
८. बूटलेटिङ एनिसेल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	125 प्रीपीएम 100 प्रीपीएम अधि कतम	-	-	-	-
९. प्रति आवक्षीकारक साइनरियर्स सार्वात्मक अस्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी जी एम पी	-	-	-	-
१०. प्रक्षेपण गलाईसिसेल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	-
११. अधिकतम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	अधिकतम	-	-	-	-

## सारणी 15

परीर (चीज़) की अलग-अलग किस्मों में खाद्य योजनाओं का उपयोग

क्र. सं.	योजनाओं का नाम	चेतावनी	देनबो	इडम	गैडा	हवासी	सामरोई	म्बनटोर	तिलिस्टर	सेट पालिन	प्रोबोलेन	काटेरेच	कालोमिर्च	क्रीम	फासेट्ट	बर्ग	अतिरिक्त कठोर ग्रेटिंग	चीज़
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	
क.	स्थानीकारक																	
1.	दूध का अपि	दूध का																
	किमा.	किमा 200 मि.ग्रा./ ग्रा./किमा.																
2.	करेटिन	600 मि.																
3.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
७.	एंजाम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.	एल्फ-एमीलिय	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	(एस्प्रिटिलुप आर्बेचर)																	
2.	एल्फ एमीलिय	(वैसिल्स स्टार्टिलिस)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3.	एल्फा एमीलीय (वैसिल्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	स्टार्टिलिस और स्टार्टिलिस में आधिकारिक)																	
4.	एल्फा एमीलीय (वैसिल्स स्टार्टिलिस धाराकारिक)	1 ग्राम/ किमा दूध तोम अधि	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

बीएमी



परिशास्त 'ख' : सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएः :

स्वारणी - १

समृद्धी खाड़ों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएँ

## उप उपर्योग के लिए सूक्ष्म वैशिकीय ऐपार्टमेंट

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	नमूने लेने की योजना <sup>a</sup>	पास्तुरीकृत दूध क्रम/ सुवासित दूध	रोपणाशित और यूएचटी दूध, क्रम/ मधुप्रहित संविनित दूध	पास्तुरीकृत प्रबन्धन <sup>b</sup>	प्रबन्धन दूध उत्पाद: दूध दूध, क्रम, छाढ़, खाद्य ईंचा, असंकेतिमिश्रण	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	कुल फॉट काउंट <sup>c</sup>	३	३०,००० ग्राम	-	५००/ ग्राम	१०,०००/ ग्राम	४०,०००/ ग्राम
2.	कोलीफाम काउंट <sup>c</sup>	३	५०,०००/ ग्राम	कुछ नहीं	१,५००/ ग्राम	५०,०००/ ग्राम	५०,०००/ ग्राम
3.	ई कोली <sup>c</sup>	३	१०/ ग्राम से कम	-	-	१०/ ग्राम	१०/ ग्राम
4.	सेल्फोनेस्ट्रेट <sup>c</sup>	३	अविघातन/ ग्राम	-	स्ट्रेटर एवंटर १०/ ग्राम	५०/ ग्राम	५०/ ग्राम
5.	स्टफ आरियस <sup>c</sup> (कोलोनियल कलेंज)	३	अविघातन / २५ ग्राम	-	अविघातन/ ग्राम	अविघातन / २५ ग्राम	अविघातन / २५ ग्राम
6.	खमीर और फॉटर एजन्ट <sup>c</sup>	३	१०/ ग्राम से कम	-	१००/ ग्राम	५०/ ग्राम	१००/ ग्राम से कम
7.	फॉटर काउंट (क) एनोविक्ट <sup>c</sup> (जो सिरेब्रूस )	३	-	-	-	२०/ ग्राम	-
	(ख) एनोविक्ट <sup>c</sup> (क्लोस्ट्रिडियम पराफिजिन)	३	-	५/ ग्राम	-	५०/ ग्राम	१००/ ग्राम
	(ख) एनोविक्ट <sup>c</sup>	३	-	१०/ ग्राम	-	१०/ ग्राम	१०/ ग्राम
8.	लिस्टरिया मोनोसाइटिजिस <sup>c</sup>	३	अविघातन/ ग्राम	-	अविघातन / ग्राम	अविघातन/ ग्राम	अविघातन/ ग्राम
9.	नमूने लेने संबंधी मार्गिनेशं <sup>c</sup>	६ <sup>d,e</sup>	५	५	५	५	५
		२ <sup>f</sup>	२ <sup>g,h</sup>	२ <sup>g,h</sup>	२ <sup>g,h</sup>	२ <sup>g,h</sup>	२ <sup>g,h</sup>
		० <sup>i,j,k</sup>	० <sup>i,j,k</sup>	० <sup>i,j,k</sup>	० <sup>i,j,k</sup>	० <sup>i,j,k</sup>	० <sup>i,j,k</sup>
	भ्राण्ण एवं परिवर्तन	० से ४ ° से.	० से ४ ° से.	० से ४ ° से.	० से ४ ° से.	-१८° से. और उससे कम	अविघातन, अधिकतम 30° से.
	नमूने का आकार	१०० मि.ग्रा. ग्राम	१०० मि.ग्रा. ग्राम	१०० ग्राम	१०० ग्राम	१०० ग्राम	१०० ग्राम

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	नमूने लेने की योजना <sup>10</sup>	आइसक्रीम, शीतित प्रसंस्कृत चीज़ / चीज़ सभी अन्य चीज़ <sup>11</sup>	योगहट, रही, परीरहेना उच्चक श्रीबुद्ध <sup>12</sup>	खेत
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
1.	कुल खेट काठड़ा	m	2,00,000/ ग्राम	50,000/ ग्राम	—
		M	2,50,000/ ग्राम	75,000/ ग्राम	—
2.	कोतीफाम काठड़ा <sup>13</sup>	m	50/ ग्राम	—	100/ ग्राम
		M	100/ ग्राम	10/ ग्राम से कम	500/ ग्राम
3.	ई. कोरी <sup>14</sup>	M	—	अविद्यमान / ग्राम	50/ ग्राम
4.	सेल्सोनेस्टा <sup>15</sup>	M	—	अविद्यमान / 25 ग्राम	90/ ग्राम
5.	स्टेप आरिस्ट (स्टेप)	m	—	विद्यमान / ग्राम	10/ ग्राम से कम
		M	—	अविद्यमान / 25 ग्राम	10/ ग्राम से कम
6.	ज़मीर और फारू गामन <sup>16</sup>	m	—	—	—
		M	—	—	—
7.	झोर काठड़ा (क)	m	—	—	—
		(एटीकार्प (की लिस्यूस)	M	—	—
	(जा) पर्सिका <sup>17</sup>	m	—	10/ ग्राम	10/ ग्राम
	(क्रान्तिकारी पर्सिका)	M	—	—	—
8.	सिस्टोरिया मोनोसाइटरिक्स <sup>18</sup>	M	—	100/ ग्राम	—
		अविद्यमान / ग्राम	अविद्यमान / ग्राम	अविद्यमान / ग्राम	अविद्यमान / ग्राम
9.	नमूने लेने संबंधी यांत्रिकीय <sup>19</sup>	n/a	5	5	5
		c	2 <sup>12</sup>	2 <sup>12</sup>	2 <sup>12</sup>
		0 <sup>1.876.62</sup>	0 <sup>1.876.62</sup>	0 <sup>1.876.62</sup>	0 <sup>1.876.62</sup>
	प्रदान एवं परिवहन कम	-18° से 4° तक	4 से 8° से.	0 से 4° से.	0 देहु 4° तक
	नमूने का अकार	100 ग्राम	100 ग्राम	100 ग्राम	100 ग्राम

## 9. नमूने लेने के बारे में मार्गनिर्देश

मानकों में प्रस्तावित विभिन्न सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण प्राचलाओं के लिए नमूने लेने का काम विनिर्माण यूनिटों में प्रशिक्षित व्यक्ति द्वारा आवश्यक आईएस 11546:1999 आईएसओ 707:1985 (2010 में पुनः पुष्टि किए गए) में दिए गए मार्गनिर्देशों का अनुसरण करके सुनिश्चित किया जाना जरूरी होता है। नमूना लेने के 24 घंटों के भीतर नमूने का र्हंडारण और परिवहन मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला तक उसका विश्लेषण अनुमोदित परीक्षण तरीकों से करने के लिए उपयुक्त तापमान स्थितियों और इंशुलेशन के अंतर्गत किया जाएगा। अपेक्षित परीक्षण गों और उत्पाद की किसी को अनुसार बड़े आकार का नमूना लिया जा सकता है (यदि वांछित हो)। सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण के लिए अभिप्रैत नमूनों में परिक्षणी नहीं मिलाए जाएंगे। उत्पादन के पूरे आधारों से नमूनों के तीन सेट लिए जाएंगे। नमूने के प्रत्येक सेट में धाने में से धादृच्छिक रूप से लिए गए 100.100 ग्राम के कम से कम पांच नमूने होंगे। नमूने प्रयोगशाला को उनके खोले न गए मूल पैकेजों में प्रस्तुत किए जाएंगे, जिन्हें नमूने लेने के साथ सीलबंद किया जाएगा और उन्हें उनकी मूल भौतिक स्थिति में रखा जाएगा। पांच नमूनों के सेट का परीक्षण तीन विभिन्न मान्यताप्राप्त प्रयोगशालाओं से कराया जाएगा और अंतिम फैसला तीन परीक्षण परिणामों के आधार पर किया जाएगा। सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण के लिए पुनःपरीक्षण की अथवा पुनः नमूने लेने का कोई उपबंध नहीं होगा।

## 10. नमूने लेने की योजना और अर्थ-निर्णय:

इन मामलों में खाद्यों की सूक्ष्म जैविकीय विशिष्टियों संबंधी अंतर्राष्ट्रीय आयोग (आईसीएमएसएफ) द्वारा इस्तेमाल किए जाने वाले निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित किया गया है और उनका प्रयोग किया गया है:

- एन - खाद्य के समूह/द्वेर में से लिए गए नमूना यूनिटों की संख्या, जिनका परीक्षण नमूना लेने की विशिष्ट योजना की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए किया जाना चाहिए।
- सी - दोषपूर्ण नमूना यूनिटों की अधिकतम अनुज्ञेय संख्या। यह नमूना यूनिटों की वह संख्या है, जो एम द्वारा विनिर्दिष्ट सूक्ष्मजैविकीय सीमा से अधिक हो सकती है। इन्हें सीमातिक रूप से स्वीकार्य परिणाम समझा जाता है, बशर्ते कि वह एम द्वारा विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक न हो जाए। जब इस संख्या से अधिक पाया जाता है, तो नमूना लेने की योजना द्वारा खेप को अस्वीकार कर दिया जाता है।
- एम(m) - एक स्वीकार्य स्तर का द्वातक होता है और इससे अधिक के मान नमूने लेने की योजना के रूप में सीमातिक रूप से स्वीकार्य होते हैं।
- एम(M) - एक सूक्ष्मजैविकीय कसौटी, जो सीमातिक रूप से स्वीकार्य गुणवत्ता को असंतोषजनक/जोखिम वाली गुणवत्ता से अलग करती है। एम(ड) से ऊपर के मान नमूना लेने की योजना को अनुसार अस्वीकार्य होते हैं और इस स्तर से ऊपर के एक अथवा एक से अधिक नमूनों की पहचान खेप की अस्वीकृति का कारण होगी।

जब किसी खेप अथवा परेषित माल की एक ही किसी के 5 अथवा उससे अधिक यूनिटों (एन-5) का विश्लेषण किया जाता है, तो 2 यूनिटों (सी-2) से अधिक यूनिटों का सूक्ष्मजैविकीय स्तरों के लिए अधिकतम सहनशीलता (एम) की सीमा को, जिसका उल्लेख संदर्भ कसौटी में किया गया है, पार नहीं करना चाहिए और किसी यूनिट को अधिकतम सहनशीलता (एम) के अधिकथित स्तर से आगे नहीं जाना चाहिए।

सूक्ष्मजैविकीय कसौटियां और उनका अर्थ-निर्णय: मानक में कुल प्लेट काउंट, इंडीकेटर आर्गेनिज्म के स्तरों (कोली फार्म काउंट और यीस्ट रुथा मोल्ड काउंट) और रोगोत्पादक जीवाणुओं की संख्या अथवा उपस्थिति के आधार पर तीन श्रेणियों की सूक्ष्मजैविकीय गुणवत्ता निर्धारित की गई है। ये संतोषजनक, असंतोषजनक और संभाव्य रूप से जोखिमपूर्ण हैं।

1. संतोषजनक : यदि अधिकतम सी/एन मान एम (उ) और एम(ड) के बीच में हो, और देखे गए अन्य मान ड उ हों, तो इसका अर्थ यह है कि परिणाम स्वीकार्य सूक्ष्मजैविकीय गुणवत्ता की सीमाओं के भीतर हैं और कोई कार्रवाई करने की आवश्यकता नहीं है।
2. असंतोषजनक : यदि देखा गया एक मान अथवा उससे अधिक ड उ हैं अथवा सी/एन मान से अधिक हैं और वे ड और ड के बीच हैं, तो इसका अर्थ यह है कि परिणाम स्वास्थ्य सूचकों (कुल प्लेट काउंट, कोली फार्म काउंट और यीस्ट एवं मोल्ड काउंट) से जुड़ी स्वीकार्य सूक्ष्मजैविकीय सीमाओं से बाहर हैं और स्वास्थ्य और उठाने-धरने के घटिया तरीकों के परिचायक हैं। इन स्थितियों में, ऐसे असंतोषजनक उत्पाद का उत्पादन करने वाले परिसरों को बंद कर दिया जाएगा और विनिर्माण के दौरान गैर-अनुरूपता/गैरफ्रू-अनुपालन की विस्तृत जांच की जाएगी। ऐसे उत्पाद के निर्माण को केवल खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण द्वारा परिसर को एचएसीसीपी/जीएमपी संपरीक्षा मंजूरी देने और ताजा उत्पाद द्वारा विनियामक सीमाओं का अनुपालन किए जाने के बाद ही पुनः शुरू किया जाएगा।

3. संभाव्य रूप से जोखिमपूर्ण : यदि देखा गया एक या एक से अधिक मान झड़ हैं अथवा सी/एन मान से अधिक हैं और उ और ड के बीच हैं, तो इसका अर्थ यह है कि परिणाम रेगोत्पादक जीवाणुओं (ई कोली, सेल्मोनेलिया कोएग्लेस-पाजिटिव स्टेफ आरियस, बी-सीरियस, सीआई, परफ्रिंगेन्स, एल भोनोसाइटोबेन्स) से जुड़ी हुई स्वीकार्य सूक्ष्मजैविकीय सीमाओं से बाहर हैं और खाद्य सुरक्षा की गंभीर चिन्ताओं के सूचक हैं और तत्काल उपचारात्मक कार्रवाई की जानी चाहिए। ऐसे परिणाम यह प्रकट करेंगे कि संबंधित खाद्य सुरक्षा प्राधि करणों द्वारा प्रवर्तन/आयोजन की कार्रवाई की जानी आवश्यक हो गई है। समस्या की संभावना के मूल कारण का पता लगाने के लिए खाद्य उत्पादन और उसे संभालने के तरीके की जांच की जाएगी ताकि उपचारात्मक कार्रवाई शुरू की जा सके। जोखिम को विस्तृत रूप से अंकने का कार्य भी किया जाएगा। अनुरोध किए जाने पर, मालिक द्वारा उत्पाद का विनिर्माण बंद न करने अथवा उत्पाद को बिक्री से वापस न लेने का परिणाम यह होगा कि उत्पाद को उस समय जब्त कर लिया जाएगा, जब अधिकारी के पास यह विश्वास करने का कारण होगा कि उत्पाद रेगोत्पादक जीवाणुओं से संदूषित है।

#### 14. संदर्भ परीक्षण तरीके

##### परीक्षण के तरीके

**सूक्ष्मजैविकी** - सूक्ष्मजौवों की गणना के लिए सामान्य निर्देशन - 30<sup>0</sup> से. पर कालोनी काउंट तकनीक (प्रथम संशोधन)

**सूक्ष्मजैविकी** - कोलोफार्म की गणना के लिए सामान्य निर्देशन: भाग 1 कालोनी काउंट तकनीक (प्रथम संशोधन) अथवा कोलोफार्मस का अनुमान लगाने के लिए सामान्य निर्देशन: भाग 2 सर्वाधिक संभाव्य संख्या तकनीक (प्रथम संशोधन)

खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदारी जीवाणुओं का पता लगाने का तरीका : भाग 1 वियोजन, पहचान करना और एसचेरिचिया की गणना (प्रथम संशोधन)

खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 3 सेल्मोनेल्ला का पता लगाने के तरीकों के बारे में मार्गनिर्देशन (दूसरा संशोधन)

खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 8 कोएग्लेस-पाजिटिव स्टेफाइलोकोकी (स्टेफाइलोकोकस आरियस और अन्य प्रजातियों) की गणना के लिए हारिंजेंटल तरीका। बेटार्ड-पार्कर अगर मीडियम का प्रयोग करने वाली सेक्शन 1 तकनीक अथवा खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके: भाग 8

**कोएग्लेस** - पाजिटिव स्टेफाइलोकोकी (स्टेफाइलोकोकस आरियस और अन्य प्रजातियों) की गणना करने का हारिंजेंटल तरीका। रेबिट प्लास्मा फाइब्रोजन अगर मीडियम का प्रयोग करने वाली सेक्शन 2 तकनीकी

खाद्य पदार्थों और पशु जारे के खमीर (योस्ट) और फफूंद (मोल्ड) गणना का तरीका (प्रथम संशोधन)

विसंक्रमित दूध के लिए भारतीय मानक विशिष्टि

खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 4 बी सीरियस की पहचान, गणना और पुष्टि

खाद्य विषाक्तीकरण के लिए जिम्मेदार जीवाणुओं का पता लगाने के तरीके : भाग 4 ब्लोसाट्रिडियम पर फ्रिंजेस, सी बोटुलिनम का वियोजन, पहचान और सी एल परफ्रिंजेस की गणना (दूसरा संशोधन)

##### संदर्भ

आई एस 5402.2002/आई एस ओ 4833.1991 पुनः पुष्टि 2007

आई एस 5401 (भाग 1) रु 2002/आईएसओ 4832.991 पुनः पुष्टि 2007 अथवा आई एस 540 (भाग 2) 5 2002/आई एस ओ 4831.1991 पुनः पुष्टि 2007

आई एस 5887 (भाग 1) : 1976 पुनः पुष्टि 2009

आई एस 5887 (भाग 3) 1999/आई एस ओ 6579 : 1993 पुनः पुष्टि 2009

आई एस 5887 (भाग 8/सेक्शन 1) : 2002/आई एस ओ 6888.1 : 1999 पुनः पुष्टि 2007 अथवा आई एस 5887 (भाग 8 सेक्शन 2) 2002/आई एस ओ 6888.2 : 1999 पुनः पुष्टि 2007

आई एस 5403 : 1999 पुनः पुष्टि 2005/आई एस ओ 7954 : 1987 पुनः पुष्टि 2009

आई एस : 4238.1967 पुनः पुष्टि 2010

आई एस 5887 (भाग 6) : 1999/आई एस ओ 7932 : 1993 पुनः पुष्टि 2007

आई एस 5887 भाग 4 : 1999 पुनः पुष्टि 2009

खाद्य और पशु चारा पदार्थों की सूक्ष्मजैविकी - लिस्टीरिया मोनोसाइटोजीन्स का पता लगाने और उनकी गणना करने का हारिजेंटल तरीका: भाग 1 - पता लगाने का तरीका अथवा खाद्य और पशु चारा पदार्थों की सूक्ष्मजैविकी - लिस्टीरिया मोनोसाइटोजीन्स का पता लगाने और उनकी गणना करने का हारिजेंटल तरीका - भाग 2 - गणना करने का तरीका

दूध और दुध पदार्थों के नमूने लेने के तरीके

आई एस 14988 (भाग 1) : 2001 पुनः पुष्टि 2007/ आई एस ओ 11290.1 : 1996 अथवा आई एस 14988 (भाग 2) : 2002 पुनः पुष्टि 2007/आई एस ओ: 11290.2:1998

आई एस 11546:999/आई एस ओ 707:1997 पुनः पुष्टि 2010

11. कुल प्लेट काउंट की आवश्यकताओं को छोड़कर पके हुए (राइपंड) मक्खन की सूक्ष्मजैविक विशिष्टियां वही हैं, जो पाश्चुरीकृत मक्खन की हैं।
12. खमीर और फफूंद काउंट की आवश्यकता मोल्ड राइपन्ड पनीर पर लागू नहीं होती।
13. वी आई एस द्वारा विनिर्दिष्ट एक मिलियन सी एफ यूजी मिन के लेकिटक काउंट की मानक आवश्यकता ऐसे उत्पादों/प्रोबिओटिक आर्गेनिज्म वाले उत्पादों पर लागू होगी।

सारणी - 3

## मसालों के लिए सूक्ष्म जैविकीय प्रैग्नीटर

फ्र. सं.	अनेकां	कैराबे (स्थानीय)	इलायची (काठाओपास)	लाल मिर्च (चित्तिज)	दालबीनी (सिनापास)	ताज (केसिया)	लौंग (कसेव)	धनिया (कोरिएडर)
1.	कुत्त प्लेट काउटर	-	-	-	-	-	-	-
2.	कोलीफोर्म काउटर	-	-	-	-	-	-	-
3.	ई. कोली	25 ग्र. में अविघातन	-	-	-	-	-	-
4.	साल्पोरेशा	-	-	25 ग्र. में अविघातन				
5.	शिरेला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकोक्स ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	चीट और फ़र्फ़ेद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनारोबिक स्पोर काउटर	-	-	-	-	-	-	-
9.	लिस्टरियस मोनोस्टाइजेस्स	-	-	-	-	-	-	-
फ्र. सं.	अनेकां	जीरा, करीबी (बन्धनि)	सौफ (फेनल)	भैंझी (फेनीक)	सौंठ, अद्दक (चिंचर)	आचपत्री (सेमा)	गई, सरसों (मस्टर्ड)	जाथफल (नटमें)
1.	कुत्त प्लेट काउटर	-	-	-	-	-	-	-
2.	कोलीफोर्म काउटर	-	-	-	-	-	-	-
3.	ई. कोली	-	-	25 ग्र. में अविघातन				
4.	साल्पोरेशा	25 ग्र. में अविघातन	-	-	-	-	-	-
5.	शिरेला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकोक्स ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	चीट और फ़र्फ़ेद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनारोबिक स्पोर काउटर	-	-	-	-	-	-	-
9.	लिस्टरियस मोनोस्टाइजेस्स	-	-	-	-	-	-	-



## सारणी 4 : नीचे दिए गए खाद्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं :

क्र. सं.	उत्पाद	पैरामीटर	सीमा
1.	तापीय प्रसंकृत फल और सब्जियाँ	क) कुल प्लेट काउंट ख) 37° से. पर 10 दिन के लिए और 55° से. पर 7 दिन के लिए ऊष्ण नियंत्रण	क) 50/मिली- से अनधिक (ख) पीएच में कोई परिवर्तन नहीं
2.	क) निर्जलित फल और सब्जी उत्पाद ख) सूप चूर्ण ग) शुष्क नारियल का चूर्ण घ) टेबल ओलिव छ) रेसिन च) पिस्ता गरी ज) खजूर ज) सूखे फल और गरी	कुल प्लेट काउंट	40000 ग्रा. से अनधिक
3.	कार्बनिकृत पेय, फ्रूट विकरेज सहित परोसने के लिए तैयार पेय	क) कुल प्लेट काउंट ख) यीस्ट और फफूद काउंट ग) कोली फोर्म काउंट	50 सीएफयूमिली- 2.0 सीएफयू/मिली- से अनधिक 100 मिली- में अविद्यमान
4.	टमाटर उत्पाद क) टमाटर रस और सूप ख) टमाटर च्यूरी और पेस्ट	क) फफूद काउंट  क) यीस्ट और जीवाणु ख) फफूद गणना	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिशत से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक
	ग) टमाटर केचअप और टमाटर सॉस	क) फफूद गणना ख) यीस्ट और जीवाणु ग) कुल प्लेट काउंट	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिशत से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक 10000/ मिली- से अनधिक
5.	जैम/मारमालैड/ फ्रूट जैली/ फ्रूट चटनी और सॉस	कुल प्लेट काउंट यीस्ट और जीवाणु	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिशत से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक
6.	परिशिष्ट ख की मद क 16 के अंतर्गत आने वाले अन्य फल और शाक उत्पाद	यीस्ट और फफूद गणना	100 काउंट/ग्रा. से अनधिक में धनात्मक
7.	शीतिक फल और शाक उत्पाद	कुल प्लेट काउंट	40,000 ग्रा. से अनधिक
8.	परिरक्षी	फफूद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
9.	अचार	फफूद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
10.	फल और अनाज के फ्लेक्स	फफूद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
11.	केनडिंड और क्रिस्टीकृत या ग्लेन्ड फल और छिलके	फफूद गणना	25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान
12.	क) सभी फल और सब्जी उत्पाद और फल विकरेज सहित सभी परोसने के लिए तैयार पेय और क- के अंतर्गत आने वाली सरिलाई उत्पाद परिशिष्ट 'ख' की मद 16 ख) टेबल ओलिव ग) रेसिन घ) पिस्ता नट छ) खजूर च) सूखे फल और गरी छ) सिरके	क) फ्लेट सोर और्मिन्य  ख) स्टेफीलोकोवक्स औरियस ग) साल्पोबेला घ) शिवेला च) क्लोस्ट्रोबैक्टियम बोटुलिनम छ) इं. कोली ज) लिवियो कोलेगा	(i) 10,000/सीए फश्यू/ग्रा. से अनधिक उत्पादों के लिए जिनका पीएच 5.2 से कम है (ii) उन उत्पादों के लिए शून्य जिनका पीएच 5.2 से अधिक है। 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 1 ग्रा./मिली- में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली- में अविद्यमान

आहार सहयोज्यकों के लिए अंतरराष्ट्रीय संख्याकानन (आईएनएस) पद्धति

निम्नलिखित सूची खाद्य सहयोज्यकों और उनके पर्यायों की केवल 23.11.2005 को प्रकाशित कोडेक्स के अनुसार पहचान करने के लिए है। अद्यतन जानकारी के लिए जॉइसीएफए/कोड वेबसाइट ([www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) <<http://www.codexalimentarius.net>>, [www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp)) को देखा जा सकता है:

क. आई. एन- एस- संख्या द्वारा श्रेणीविन्यस्त की गई सूची

क्र. सं.	आई. एन-एस-	आहार सहयोज्य का नाम	तकनीकी कृत्य
1	2	3	4
1.	100	करब्यूमिन्स	रंग
2.	100(i)	करब्यूमिन	रंग
3.	100(ii)	टरमरिक	रंग
4.	101	रिबोफ्लेविनस	रंग
5.	101(ii)	रिबोफ्लेविन	रंग
6.	101(ii)	रिबोफ्लेविन 5.फास्फेट, सोडियम	रंग
7.	102	टार्ब्यूजाइन	रंग
8.	103	अल्कानेट	रंग
9.	104	विनोलाइन पीला	रंग
10.	107	यलो 2 जी	रंग
11.	110	सनसेट यलो एफ सी एफ	रंग
12.	120	कारमाईन्स	रंग
13.	121	सिटरस रेड 2	रंग
14.	122	अलोरबाइन/कार्मोसाइन	रंग
15.	123	अमारेथ	रंग
16.	124	पॉस्ट्रू 4आर	रंग
17.	125	पॉस्ट्रू एस एक्स	रंग
18.	127	इराईश्चोसाइन	रंग
19.	128	रेड 2 जी	रंग
20.	129	एलूरेबर्ड एसी/फास्ट रेड ई	रंग
21.	130	मेनासकोरुबिन	रंग
22.	131	पेटेट ब्ल्यू बी	रंग
23.	132	इडिगोटाइन	रंग
24.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
25.	140	क्लोरोफाइल	रंग
26.	141	कापर क्लोरोफाइल्स	रंग
27.	141(i)	क्लोरोफाइल कापर कार्प्लेक्स	रंग
28.	141(ii)	क्लोरोफाइल कापर कार्प्लेक्स, सोडियम और पोटाशियम साल्ट	रंग
29.	142	ग्रीन एस	रंग
30.	143	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	रंग
31.	150क	केरामल 1.प्लेन	रंग
32.	150ख	केरामल 2.कार्सिक सल्फेट प्रोसैस	रंग
33.	150ग	केरामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
34.	150घ	केरामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
35.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग

1	2	3	4
36.	152	कार्बन लैंप (हाईड्रोकार्बन)	रंग
37.	153	वेस्टर्नल कार्बन	रंग
38.	154	ब्राउन एफके	रंग
39.	155	ब्राउन एचटी	रंग
40.	160क	केरेटेन्स	रंग
41.	160क(i)	बेटा-केरोटेन (साईथेटिक)	रंग
42.	160क(ii)	नेचरल एक्सट्रॅक्ट्स	रंग
43.	160ख	अनाये एक्सट्रॅक्ट्स	रंग
44.	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
45.	160घ	लाईकोपेन	रंग
46.	160ड	बेटा-एपो-करोटेन्स	रंग
47.	160च	बेटा-एपो-४' केरोटेनिक एसिड, मिथाइल या ईथाइल इस्टर	रंग
48.	161क	पलावेक्सनथीन	रंग
49.	161ख	लूटियन	रंग
50.	161ग	गाईटोजेनथीन	रंग
51.	161घ	रुबिजेनथीन	रंग
52.	161ड	विलोजेनथीन	रंग
53.	161च	रोडोजेनथीन	रंग
54.	161छ	कॉथाजेनथीन	रंग
55.	162	बीट रैड	रंग
56.	163	एंथोसाइनिन	रंग
57.	163(i)	एंथोसाइनिन्स	रंग
58.	163(ii)	ग्रेप स्किन एक्स्ट्रॅक्ट	रंग
59.	163(iii)	ब्लैककारंट एक्स्ट्रॅक्ट	रंग
60.	164	गारडेनिया यलो	रंग
61.	166	संदलवुड	रंग
62.	170	कैल्सियम कार्बोनेट	सतती रंगक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
63.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
64.	170(ii)	कैल्सियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
65.	171	टियानियम डायोक्साइड	रंग
66.	172	आयरन आक्साइड	रंग
67.	172(i)	आयरन आक्साइड, काला	रंग
68.	172(ii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
69.	172(iii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
70.	173	एल्यूमिनियम	रंग
71.	174	सिस्चर	रंग
72.	175	गोल्ड	रंग
73.	180	लिथोल रुबिन बीके	रंग, फलसीकारक, स्थायीकारक, चिकनर
74.	181	तानिस, पूड ग्रेड	रंग
75.	182	आर्द्धिल	रंग
76.	200	सार्विक एसिड	परिरक्षी
77.	201	सोडियम सार्वेट	परिरक्षी
78.	202	पोटाशियम सार्वेट	परिरक्षी
79.	203	कल्सियम सार्वेट	परिरक्षी

1	2	3	4
80.	209	हेप्टाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
81.	210	बेनजोइक एसिड	परिरक्षी
82.	211	सोडियम बैंजोएट	परिरक्षी
83.	212	पोटाशियम बैंजोएट	परिरक्षी
84.	213	कैल्शियम बैंजोएट	परिरक्षी
85.	214	ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
86.	215	सोडियम ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
87.	216	प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
88.	217	सोडियम प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
89.	218	मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
90.	219.	सोडियम मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
91.	220.	सल्फर डायोक्साइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
92.	221.	सोडियम सल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
93.	222.	सोडियम हाइड्रोजन सल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
94.	223.	सोडिम मेटाबाइसुफाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
95.	224.	पोटाशियम मेटाबाइसल्फेट	परिरक्षी, ब्लीचिंग ऐजन्ट, प्रतिआक्सीकारक
96.	225.	पोटाशियम सल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
97.	226	कैल्शियम सफ्टाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
98.	227	कैल्शियम हाईड्रोजन सल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
99.	228	पोटाशियम बाईसल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
100.	230	डाईफिनायल	परिरक्षी
101.	231	आर्थो-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
102.	232	सोडियम ओ-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
103.	233	थियाबेनडाजोल	परिरक्षी
104.	234	नाइसिन	परिरक्षी
105.	235	पिराराइसिन (नायामाइसिन)	परिरक्षी
106.	236	फोरमिक एसिड	परिरक्षी
107.	237	सोडियम फोरमेट	परिरक्षी
108.	238	कैल्शियम फोरमेट	परिरक्षी
109.	239	हेक्सामिथाइलेन टेट्रामाइन	परिरक्षी
110.	240	फोरमालडाइड	परिरक्षी
111.	241	गम गुआइकम	परिरक्षी
112.	242	डाईमिथाइल डाईकार्बोनेट	परिरक्षी
113.	249	पोटाशियम नाइट्रोट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
114.	250	सोडियम नाइट्रोट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
115.	251	सोडियम नाइट्रोट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
116.	252	पोटाशियम नाइट्रोट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
117.	260.	एस्टिक एसिड, ग्लेसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
118.	261	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
119.	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
120.	261(ii)	पोटाशियम डायासिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
121.	262	सोडियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
122.	262(i)	सोडियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक

1	2	3	4
123.	262(ii)	सोडियम डायासिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियापक प्रचलनदक
124.	263	कैल्शियम ऐसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकरक अम्लता विनियापक,
125.	264	अमोनियम ऐसिटेट	अम्लता विनियापक
126.	265	डिहाइड्रोऐसेटिक ऐसिट	परिरक्षी
127.	266	सोडियम डिहाइड्रोऐसिटेट	परिरक्षी
128.	270	लैविटिक ऐसिट (एल-डी-और डीएल-)	अम्लता विनियापक
129.	280	प्रोपायोनिक ऐसिट	परिरक्षी
130.	281	सोडियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
131.	282	कैल्शियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
132.	283	पोटाशियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
133.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोबोनेटिंग एजेंट, रोकिंग एजेंट
134.	296	मलिक ऐसिट (डीएल-एल-)	अम्लता विनियापक, सुवासक
135.	297	फ्यूमरिक ऐसिट	अम्लता विनियापक
136.	300	एसकार्बिक ऐसिट (एल)	प्रतिआकसीकारक
137.	301	सोडियम एस्कार्बेट	प्रतिआकसीकारक
138.	302	कैल्शियम एस्कार्बेट	प्रतिआकसीकारक
139.	303	पोटाशियम एस्कार्बेट	प्रतिआकसीकारक
140.	304	एसकोर्बाइल पाल्स्ट्रिट	प्रतिआकसीकारक
141.	305	एसकोर्बाइल स्टिप्रेट	प्रतिआकसीकारक
142.	306	मिक्सड टोकोफिरोल	प्रतिआकसीकारक
143.	307	अल्फा-टोकोफिरोल	प्रतिआकसीकारक
144.	308	साइंथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआकसीकारक
145.	309	साइंथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआकसीकारक
146.	310	प्रोपाइल गल्लेट	प्रतिआकसीकारक
147.	311	ओक्टाइल गल्लेट	प्रतिआकसीकारक
148.	312	डोडिसाइल गल्लेट	प्रतिआकसीकारक
149.	313	ईथाइल गल्लेट	प्रतिआकसीकारक
150.	314	गुयायक रेसिन	प्रतिआकसीकारक
151.	315	आईसोयासकार्बिक ऐसिट	प्रतिआकसीकारक
152.	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआकसीकारक
153.	317	पोटाशियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआकसीकारक
154.	318	कैल्शियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआकसीकारक
155.	319	टरटियारी ब्यूटाइलहाइड्रोकूनोन	प्रतिआकसीकारक
156.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	प्रतिआकसीकारक
157.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्पून	प्रतिआकसीकारक
158.	322	लेसीथिन्स	प्रतिआकसीकारक
159.	323	एनाक्सोमर	प्रतिआकसीकारक
160.	324	इथोक्सीकूइन	प्रतिआकसीकारक
161.	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआकसीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
162.	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआकसीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियापक
163.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियापक, फ्लोर ट्रिमेंट एजेंट
164.	328	अमोनियम लक्टेट	अम्लता विनियापक, फ्लोर ट्रिमेंट एजेंट
165.	329	मैग्निशियम लक्टेट (डी-एल-)	अम्लता विनियापक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट

1	2	3	4
166.	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
167.	331	सोडियम साइट्रेट्स	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
168.	331(i)	सोडियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
169.	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
170.	331(iii)	ट्राइसोडियम साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
171.	332	पोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
172.	332(i)	पोटाशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
173.	332(ii)	ट्राईपोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
174.	333	कैल्शियम साइट्रेट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, फूहमग एजेंट
175.	334	टार्टरिक एसिड इ. एलओ )ट	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, प्रतिआवसीकारक, सिनरजिस्ट
176.	335	सोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
177.	335(i)	मोनोसोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
178.	335(ii)	बैक्सोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
179.	336	पोटाशियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
180.	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
181.	336(ii)	डिपोटाशियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
182.	337	पोटाशियम सोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
183.	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियापक, प्रच्छादक, प्रतिआवसीकारक, सिनरजिस्ट
184.	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
185.	339(i)	मोनोसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
186.	339(ii)	डाईनसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
187.	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
188.	340	पोटाशियम फास्फेट्स	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
189.	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
190.	340(ii)	डिपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
191.	340(iii)	ट्राईपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
192.	341	कैल्शियम फास्फेट्स	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, कर्मक, फ्लोर ट्राईभैट एजेंट, रेजिंग एजेंट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
193.	341(i)	मोनोकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियापक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक

1	2	3	4
194.	341(ii)	डिकॉर्सियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
195.	341(iii)	ट्राईकॉर्सियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट स्थायीकारक प्रतिपिण्ड
196.	342	अमोनियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
197.	342(i)	मोनोआमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
198.	342(ii)	डार्टअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
199.	343	मैग्निशियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
200.	343(i)	मोनोमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
201.	343(ii)	डिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
202.	343(iii)	ट्रायमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
203.	344	लेसिथिन साइट्रेट	परिरक्षी
204.	345	मैग्निशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक
205.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनियामक
206.	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
207.	350(i)	सोडियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक, तनुकारक
208.	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनियामक, तनुकारक
209.	351	पोटाशियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
210.	351(i)	पोटाशियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
211.	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनियामक
212.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
213.	352(i)	कैल्शियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
214.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनियामक
215.	353	मेटाटारिक एसिड	अम्लता विनियामक
216.	354	कैल्शियम टार्ट	अम्लता विनियामक
217.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनियामक
218.	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
219.	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
220.	359	अमोनियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
221.	363	सक्साइनिक एसिड	अम्लता विनियामक
222.	364(i)	मोनोसोडियम सबक्साइनेट	अम्लता विनियामक, सुवास बृद्धिकारी
223.	364(ii)	डायासोडियम सबक्साइनेट	अम्लता विनियामक, सुवास बृद्धिकारी
224.	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
225.	366	पोटाशियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
226.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
227.	368	अमोनियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
228.	370	1, 4-हेपटोलोलेक्टोन	अम्लता विनियामक, वियोजकारी रंग अवरोधक
229.	375	निकोटाइनिक एसिड	अम्लता विनियामक
230.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक
231.	381	फेरिक अमोनियम साइट्रेट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
232.	383	कैल्शियम ग्लाइसोफास्फेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
233.	384	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
234.	385	कैल्शियम डाइसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	

1	2	3	4
235.	386	डाइसेडियम ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
236.	387	आसी स्टेरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
237.	388	थियोडाइप्रोपायनिक एसिड	प्रतिपिण्डक
238.	389	डायलायरल थियोडिप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
239.	390	डिसिटिराइल थियोडायाप्रोपायोनेट	प्रतिपिण्डक
240क	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
241.	399	कैल्शियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
242.	400	ऐलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
243.	401	सोडियम ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
244.	402	पोटाशियम ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जैलिंग एजेन्ट,
245.	403	अमानियम ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
246.	404	कैल्शियम ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जैलिंग एजेन्ट, एंटी फोमिंग एजेन्ट
247.	405	प्रोपाइलेन ग्लाइकोल ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
248.	406	अगार	थिकनर, जैलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
249.	407	कैराजीन और इसके एनए, के, एनएच4 साल्ट (फरसीलारन सहित)	थिकनर, जैलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
250.	407क	प्रोसेस्ट यूचेम सीबीडी (पीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
251.	408	बेकर्स बीस्ट ग्लाइकन	थिकनर, जैलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
252.	409	एराबिनोगलाक्टन	थिकनर, जैलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
253.	410	करोब बिन गम	थिकनर, स्थायीकारक
254.	411	ओएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
255.	412	गुआर गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
256.	413	ट्रागार्क्युथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
257.	414	गम अरेबिक (एकेसिया गम)	थिकनर, स्थायीकारक
258.	415	जैनथन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोमिंग एजेन्ट
259.	416	कराया गम	थिकनर, स्थायीकारक
260.	417	तारा गम	थिकनर, स्थायीकारक
261.	418	जीलान गम	थिकनर, स्थायीकारक, जैलिंग एजेन्ट
262.	419	गम धाटी	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
263.	420	सार्बिटाल और सार्बिटाल सिरप	मधुकारक, आर्द्रकर, प्रच्छादक, विन्यासकारी
264.	421	मनीटाल	मधुकारक, प्रतिपिण्डक
265.	422	ग्लेसिरोल	आर्द्रकर, बोँडिंग एजेन्ट
266.	424	कर्ड लान	थिकनर, स्थायीकारक
267.	425	कानजेक फलोर	थिकनर
268.	429	फैटोन्स	पायसीकारक
269.	430	पोलीओवसीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
270.	431	पोलीओवसीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
271.	432	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
272.	433	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलिएट	पायसीकारक, परिक्षेपक
273.	434	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
274.	435	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
275.	436	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्बिटान ट्राइस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
276.	440	पैकिटन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, जैलिंग एजेन्ट

1	2	3	4
277.	441	सुपरलेसिरेटिड हाईड्रोजिनेटिड रेपसीड आयल	पायसीकारक
278.	442	अमोनियम साल्ट आफ फॉसफेटिडक एसिड	पायसीकारक
279.	443	ब्रोमिनेटिड वेजिटेबल आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक
280.	444	सुक्रोस ऐसीटेट आईसोबूटाइट	पायसीकारक, स्थायीकारक
281.	445	बुड रेसन के ग्लेसीरेल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
282.	446	स्क्रिस्टरेन	पायसीकारक
283.	450	डिफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
284.	450 (i)	डाईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
285.	450 (ii)	ट्राईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
286.	450(iii)	टेट्रासोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
287.	450(iv)	डिपोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
288.	450(v)	टेट्रापोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
289.	450(vi)	डिकैल्शियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
290.	450(vii)	कैल्शियम डिहाइड्रोजन डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
291.	450(viii)	डिमैग्निशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
292.	451	ट्राईफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
293.	451 (i)	पेंटासोडियम	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
294.	451 (ii)	पेंटापोटाशियम ट्राफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
295.	452	पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
296.	452 (i)	सोडियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
297.	452 (ii)	पोटाशियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
298.	452 (iii)	सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
299.	452(v)	कैल्शियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
300.	452(v)	अमोनियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
301.	458	गामा साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
302.	459	बटा-साईक्लोडेक्सट्रीन	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार
303.	460	सेल्यूलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
304.	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्यूलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
305.	460(iii)	चूर्णित सेल्यूलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
306.	461	मिथाइल सेल्यूलाज	थिक्कनर, पायसीकारक, स्थायीकारक

1	2	3	4
307.	462	ईथाइल सेल्यूलोज	बाईंडर, फिलर
308.	463	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
309.	464	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
310.	465.	मिथाइल ईथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, एटी फोर्मिंग एजेन्ट, पायसीकारक, स्थायीकारक
311.	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
312.	467	ईथाइल हाईड्रोक्सीईथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
313.	468	क्रासकेरामिलाज	स्थायीकारक, बाईंडर
314.	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज, ईजाइमेटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक
315.	470	वसीय अम्ल के लवण (बेस एल, सीए, एनए, एमजी, के और एनएच4 के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
316.	471	वसीय अम्ल के मोनो- और डि-ग्लेसिराइड्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
317.	472क	ग्लेसिगल के ऐसेटिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
318.	472ख	ग्लेसिगल के लेविटिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
319.	472ग	ग्लेसिगल के साईट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
320.	472घ	फैटी एसिड के मोनो और डिलेसि-राईड्स के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
321.	472ङ	ग्लेसिगल के डिएसीटार्टिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
322.	472च	ग्लेसिगल के मिश्रित टार्टरिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
323.	472छ	सक्साईनलेटिड मोनोग्लेसिराइड्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
324.	473	फैटी एसिड ले मुकोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
325.	474	मुकोग्लेसिराइड्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
326.	475	फैटी एसिड के फोटोलेसिगल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
327.	45	इट्रस्ट्रिकाइड रिसिपोलेक एसिड के फोटोलेसिगल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
328.	477	फैटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
329.	478	ग्लाइसरोल और एंपाइन ग्लाइकोल के लैविटलेटिड फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
330.	479	फैटी एसिड के मोनो- और डि-ग्लेसिराइड्स के साथ थम्ली आक्सोडाइज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
331.	480	डियोक्टाइल सोडियम सन्ट्कोक्सीनेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
332.	481	सोडियम लेविटलेट	पायसीकारक, वटिंग एजेन्ट
333.	481(i)	सोडियम स्ट्रियल लेविटलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
334.	481(ii)	सोडियम ओलियल लेविटलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
335.	482	कैल्शियम लेविटलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
336.	482(i)	कैल्शियम स्ट्रियल लेविटलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
337.	482(ii)	कैल्शियम ओलियल लेविटलेट्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
338.	483	स्ट्रियल टार्टेट	पायसीकारक, प्रच्छादक
339.	484	स्ट्रियल साइट्रेट	पायसीकारक
340.	485	सोडियम स्ट्रियल फ्यूमरेट	पायसीकारक
341.	486	कैल्शियम स्ट्रियल फ्यूमरेट	पायसीकारक
342.	487	सोडियम लायल सल्फ	पायसीकारक
343.	488	ईथोक्सीलेटिड मोनो- और डिलेसिराइड्स	पायसीकारक
344.	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकोनट आयल ईस्टर	पायसीकारक
345.	491	सार्बिटान मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
346.	492	सार्बिटान ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक
347.	493	सार्बिटान मोनोलाईटरेट	पायसीकारक

1	2	3	4
348.	494	सार्विटन मोनोओलिएट	परवसीकारक
349.	495	सार्विटन मोनोफालमिटेट	परवसीकारक
350.	496	सार्विटन ट्रायओलियेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
351.	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
352.	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
353.	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
354.	500(iii)	सोडियम सैसब्वीकार्बोनेट	अम्लता विनियापक, स्थायीकारक
355.	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियापक, स्थायीकारक
356.	501(i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, स्थायीकारक
357.	501(ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट
358.	503	अमोनियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट
359.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट
360.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, रेजिंग एजेंट
361.	504	मैग्निशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
362.	504(i)	मैग्निशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
363.	504(ii)	मैग्निशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
364.	505	फैरियस कार्बोनेट	अम्लता विनियापक
365.	507	हाईड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनियापक
366.	508	पोटाशियम क्लोराइड	जेलिंग एजेंट
367.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेंट
368.	510	अमोनियम क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
369.	511	मैग्निशियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेंट
370.	512	स्ट्रनोयस क्लोराइड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
371.	513	सल्फ्यूरिक एसिड	अम्लता विनियापक
372.	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनियापक
373.	515	पोटाशियम स्टफेट्स	अम्लता विनियापक
374.	516	कैल्शियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेंट
375.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट, स्थायीकारक
376.	518	मैग्निशियम सल्फेट	फर्मिंग एजेंट
377.	519	क्यूरारिक सल्फेट	कलर फिल्सेटिव, परिरक्षा
378.	520	एल्यूमिनियम सल्फेट	फर्मिंग एजेंट
379.	521	एल्यूमिनियम सोडियम सल्फेट	अम्लता विनियापक, फर्मिंग एजेंट
380.	522	एल्यूमिनियम पोटाशियम सल्फेट	स्थायीकारक, फर्मिंग एजेंट
381.	523	एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	अम्लता विनियापक
382.	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियापक
383.	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियापक, फर्मिंग एजेंट
384.	526	कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियापक, फर्मिंग एजेंट
385.	527	अमोनियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियापक, कलर रिटेन्शन एजेंट
386.	528	मैग्निशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियापक, कलर रिटेन्शन एजेंट
387.	529	कैल्शियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक
388.	530	मैग्निशियम आक्साइड	

1	2	3	4
389.	535	सोडियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
390.	536	पोटाशियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
391.	537	फेरियस हेक्सासायनोऐनेट	प्रतिपिण्डक
392.	538	कैल्शियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
393.	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
394.	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
395.	541(i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट ऐसिडिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
396.	541(ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
397.	542	बोन फास्फेट (अनिवार्यतः कैल्शियम फास्फेट, ट्राईबेसिक)	पायासोकारक, प्रतिपिण्डक, वाटर रिटेनेशन एजेन्ट
398.	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
399.	550(i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
400.	550(ii)	सोडियम मेटासिलिकेट	प्रतिपिण्डक
401.	551	सिलिकान डायोक्साइड, एमोरफायस	प्रतिपिण्डक
402.	552	कैल्शियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
403.	553	मैग्निशियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
404.	553(i)	मैग्निशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
405.	553(ii)	मैग्निशियम ट्राईसिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
406.	553(iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
407.	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
408.	555	पोटाशियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
409.	556	कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
410.	557	जिक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
411.	558	बेन्टोनाइट	प्रतिपिण्डक
412.	559	एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
413.	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
414.	570	फैटी ऐसिड्स	फोम स्थायीकारक, ग्लोजिंग एजेन्ट, एटी फोमिंग एजेन्ट
415.	574	ग्लूकोनिक ऐसिड (डी-)	अम्लता विनियामक, रोजिंग एजेन्ट
416.	575	ग्लूकोनो डेल्टा-लेक्टोन	अम्लता विनियामक, रोजिंग एजेन्ट
417.	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
418.	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
419.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	कलर रिटेनेशन एजेन्ट
420.	579	फेरियस ग्लूकोनेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
421.	580	मैग्निशियम ग्लूकोनेट	कलर रिटेनेशन एजेन्ट
422.	585	फेरियस लवेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
423.	586	4-हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेनेशन एजेन्ट
424.	620	ग्लूटामिक ऐसिड (एल(+)-)	कलर रिटेनेशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
425.	621	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
426.	622	मोनोपोटाशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
427.	623	कैल्शियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
428.	624	मोनोअमोनियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
429.	625	मैग्निशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
430.	626	गायानिलिक ऐसिड	सुवास वृद्धिकारक
431.	627	डाईसोडियम 5'-गायानिलेट	सुवास वृद्धिकारक

1	2	3	4
432.	628	डाईपोटीशियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
433.	629	कैलिशियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
434.	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
435.	631	डाईसोडियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
436.	632	पोटाशियम आइनोरेट	सुवास वृद्धिकारक
437.	633	कैलिशियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
438.	634	कैलिशियम 5'-एड्योनुक्लियोटाईड्स	सुवास वृद्धिकारक
439.	635	डाईसोडियम 5'-साईबोनुक्लियोटाईड्स	सुवास वृद्धिकारक
440.	636	माल्ट्येल	सुवास वृद्धिकारक
441.	637	ईथाइल माल्ट्येल	सुवास वृद्धिकारक
442.	638	सोडियम एल-एस्परटेटे	सुवास वृद्धिकारक
443.	639	डीएल-एलानाइन	सुवास वृद्धिकारक
444.	640	स्लाईसाइन	सुवास वृद्धिकारक
445.	641	एस-लैयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
446.	642	लाईसिन हाईड्रोक्लोरोएहड	सुवास वृद्धिकारक
447.	900क	पोलीडाईमिथाइलिंसिलोकर्सेन	एटी फोर्मिंग एजेन्ट, प्रतिपिण्डक, पायसीकारक
448.	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोकर्सेन	एटी फोर्मिंग एजेन्ट
449.	901	बिजवैक्स, ब्लाइट एंड थलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
450.	902	केन्स्टेल्या वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
451.	903	कारनायन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
452.	904	शैलेक	ग्लेजिंग एजेन्ट
453.	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सॉलिंग एजेन्ट
454.	905ख	पेट्रोलेटम ऐट्रोलियमयायली	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सॉलिंग एजेन्ट
455.	905ग	ऐट्रोलियम वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सॉलिंग एजेन्ट
456.	905ग(i)	माइक्रोक्रिस्टालिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
457.	905ग(ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
458.	906	बैनजाइन गम	ग्लेजिंग एजेन्ट
459.	907	डाईड्रोजिनेटिड फाली -1 डिसेन	ग्लेजिंग एजेन्ट
460.	908	ग्राहस ब्रान वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
461.	909	सप्रामासेटी वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
462.	910	वैक्स ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
463.	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
464.	913	लानोलिन	ग्लेजिंग एजेन्ट
465.	915	लाईसिरोल-, मिथाइल-, या कोलोफेन के पैटारेरीथ्राईटोल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
466.	916	कैलिशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
467.	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
468.	918	नाइट्रोजन आक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
469.	919	नाईट्रोसायल क्लोरोएहड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
470.	920	एल-सायासटेन और इसके हाईड्रोक्लोरोएहड्स-सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
471.	921	एल-सायासटेन और इसके हाईड्रोक्लोरोएहड्स-सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
472.	922	पोटाशियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
473.	923	अमोनियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
474.	924क	पोटाशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
475.	924ख	कैलिशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट

1	2	3	4
476.	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
477.	926	क्लोराइन डायोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
478.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
479.	927ख	कार्बोमाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
480.	928	बेनजोमल पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, परिरक्षी
481.	929	एसीटेन पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
482.	930	कैल्शियम पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
483.	938	एरगोन	पैकिंग गैस
484.	939	हेलियम	पैकिंग गैस
485.	940	डिक्लोरोडिफ्लूरोइथेन	प्रणोदक, लिकिवड फ्रीजेन्ट
486.	941	नाईट्रोजन	पैकिंग गैस, फ्रीजेन्ट
487.	942	नाईट्रोयस आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेंट)
488.	943क	ब्यूटेन	प्रणोदक
489.	943ख	आइसोब्यैटेन	प्रणोदक
490.	944	प्रोपेन	प्रणोदक
491.	945	क्लोरोमेटाप्लूरोईथेन	प्रणोदक
492.	946	ओक्टाप्लोरोसाईक्लोब्यूटेन	प्रणोदक
493.	948	आक्सीजन	पैकिंग गैस
494.	950	ऐसीसल्फेम पोटाशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
495.	951	एष्टेम	मधुकारक
496.	952	साइक्लोमिक एसिड (और एनए, के, सीए साल्ट)	मधुकारक, प्रतिपिण्डक, बल्किंग एजेन्ट, ग्लेजिंग एजेन्ट
497.	953	आइसोमल्टीटोल	मधुकारक
498.	954	सेकरीन (और एनए, के, सीए साल्ट)	मधुकारक
499.	955	सुक्रालोज (ट्राईक्लोरोग्लेटेसुक्रोस)	मधुकारक
500.	956	एलीटेम	मधुकारक
501.	957	थाउमेटिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
502.	958	ग्लाइसिरिजिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
503.	959	नियोहेसपेरोडाइन डाइहाइड्रोकल्कोन	मधुकारक
504.	960	स्टिवियोसाइड	मधुकारक
505.	964	पोलीग्लाइसिटोल सिरप	मधुकारक
506.	965	माल्टिटोल और माटिटोल सिरप	मधुकारक, स्थायीकारक, पायसीकारक
507.	966	लविटोल	मधुकारक, विन्यासकार
508.	967	साईलिटोल	मधुकारक, आर्द्धकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, थिकनर
509.	968	एरिथराईटोल	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, आर्द्धकर
510.	999	क्यूलिलाइया एक्सट्रैक्टस	फोर्मिंग एजेन्ट
511.	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
512.	1001	कोलाइन साल्ट्स और ईस्टर्स	पायसीकारक
513.	1001(i)	कोलाइन एसेनटेट	पायसीकारक
514.	1001(ii)	कोलाइन कार्बोनेट	पायसीकारक
515.	1001(iii)	कोलाइन क्लोराइड	पायसीकारक
516.	1001(iv)	कोलाइन साईट्रेट	पायसीकारक
517.	1001(v)	कोलाइन टारट्रेट	पायसीकारक

1	2	3	4
518.	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेट	पायसीकारक
519.	1100	एमिलोसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
520.	1101	प्रोटेसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टैंडराईजर,
521.	1101(i)	प्रोटिस	सुवास बृद्धिकारक
522	1101(ii)	पापेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टैंडराईजर,
523.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	सुवास बृद्धिकारक
524.	1101(iv)	फाईसिन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टैंडराईजर,
525	1102	ग्लूकोज आक्सीडेस	सुवास बृद्धिकारक
526.	1103	इन्वार्सेस	प्रतिपिण्डक
527.	1104	लिपासेस	स्थायीकारक
528.	1105	लाइसोजाइम	सुवास बृद्धिकारक
529.	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	परिष्की
530.	1201	पोलीविनाइलपाइरोलिडोन	बर्लिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, व्हिकनर, आईकर,
531.	1202	पोलीविनाइलपोलीपाइरोलिडोन	विन्यासकार
532.	1503	केस्टर आयल	गोडिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, व्हिलीज एजेन्ट
533.	1505	ट्राईथाइल साईट्रेट	परिषेपक
534.	1518	ट्रायासिटिन	रंग स्थायीकारक, कोलायडल, स्थायीकारक
535.	1520	प्रोपाइलोन ग्लाइकोल	रिलीज एजेन्ट
536	1521	पोलीथाइलेन ग्लाइकोल	फोम स्थायीकारक
		अनुपूरक सूची - उपचारित स्टार्च	प्रच्छादक
537	1400	डेक्सट्राइन्स, रेस्टिंड स्टार्च सफेद और पीला	प्रोपाइलोन ग्लाइकोल, वैटिंग एजेन्ट, परिषेपक
538	1401	अम्ल उपचारित स्टार्च	एंटी फोमिंग एजेन्ट
539	1402	क्षारीय उपचारित स्टार्च	
540	1403	ब्लिच किया गया स्टार्च	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
541	1404	आक्सीडाइन्ड स्टार्च	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
542	1405	स्टार्च, ईज़ाइन उपचारित	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
543	1410	मोनोस्टार्च फास्फेट	विकनर
544	1411	डाइस्टार्च ग्लाइसिरोल	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
545	1412	डाइस्टार्च फास्फेट सोहियम टाईमेटाफास्फेट के साथ इस्ट्रेफाइड	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
546	1413	फास्फेटिड डाइस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
547	1414	ऐसिटाइलेटिड डाइस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर
548	1420	ऐसिटिक एनिहाइड्राइड के साथ इस्ट्रीफाइड स्टार्च ऐसिटेट	पायसीकारक, विकनर, बाईन्डर
549	1421	विनाईल ऐसिटेट के साथ इस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, विकनर
550	1422	ऐसिटाइलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
551	1423	ऐसिटाइलेटिड डिस्पेच ग्लाइकार्ड	स्थायीकारक, विकनर,
552	1440	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, विकनर,
553	1442	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाइस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
554	1443	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाइस्टार्च	स्थायीकारक, विकनर,
555	1450	स्टार्च सोडियम ओविटनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, विकनर, बाईन्डर

## ख- वर्णानुक्रमिक सूची

क्र. सं.	आई.एन.एस.	खाद्य योजनाओं का नाम संख्यांक	तकनीकी कृत्य
1	2	3	4
1.	370	1. 4.हैपटोनेलेक्टोन	अम्लता विनियापक, वियोजनकारी
2.	586	4.हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
3.	950	ऐसीसल्फेम पोटाशियम	मधुकारक, सुवास बृद्धिकारक
4.	260	ऐसेटिक एसिड, ग्लेसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियापक
5.	472क	ग्लेसियल के ऐसेटिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
6.	929	ऐसीटोन पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
7.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनियापक
8.	406	अगार	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
9.	400	ऐलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
10.	956	एलीटेम	मधुकारक
11.	103	एल्कानेट	रंग
12.	129	एलूरेयर्ड ऐसी/फास्ट रेड ई	रंग
13.	307	एल्फा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
14.	173	एल्फूमिनियम	रंग
15.	523	एल्फूमिनियम अमोनियम सल्फेट	स्थायीकारक, फर्मिंग एजेन्ट
16.	522	एल्फूमिनियम पोटाशियम सल्फेट	अम्लता विनियापक, फर्मिंग एजेन्ट
17.	559	एल्फूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
18.	521	एल्फूमिनियम सोडियम सल्फेट	फर्मिंग एजेन्ट
19.	520	एल्फूमिनियम सल्फेट	फर्मिंग एजेन्ट
20.	123	एमारेथ	रंग
21.	264	अमोनियम ऐसिटेट	अम्लता विनियापक
22.	359	अमोनियम एडिपेट्स	अम्लता विनियापक
23.	403	अमोनियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
24.	503(i)	अमोनियम काबोनेट	अम्लता विनियापक, रेंजिंग एजेन्ट
25.	503	अमोनियम काबोनेट्स	अम्लता विनियापक, रेंजिंग एजेन्ट
26.	510	अमोनियम क्लोरोइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
27.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	अम्लता विनियापक
28.	368	अमोनियम फ्लूमारेट्स	अम्लता विनियापक
29.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन काबोनेट	अम्लता विनियापक, रेंजिंग एजेन्ट
30.	527	अमोनियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियापक
31.	328	अमोनियम लक्टेट	अम्लता विनियापक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
32.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनियापक
33.	923	अमोनियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
34.	342	अमोनियम फास्फेट्स	अम्लता विनियापक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
35.	452(v)	अमोनियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता विनियापक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
36.	442	अमोनियम सल्ट आफ फॉस्फिटिडिक एसिड	पायसीकारक
37.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक
38.	1100	ऐमिलसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
39.	160ख	अनाटो एक्सट्रक्ट्स	रंग

1	2	3	4
40.	323	एनक्सेमर	प्रतिवाहकसंकालक
41.	163(i)	एथोस्ट्रिन	रंग
42.	163	एथोस्ट्रिन	रंग
43.	409	एथेनियोफ्लॉटर	थिकनर, बैलिंग एजेंट, स्थायीकारक
44.	938	एथेनियोफ्लॉटर	प्रतिअवसरककारक
45.	300	एसकार्बिक एसिड (एस)	प्रतिअवसरककारक
46.	304	एसकोबाइल पाल्मिटेट	प्रतिअवसरककारक
47.	305	एसकोबाइल स्टिएटर	प्रतिअवसरककारक
48.	951	एस्ट्रेम	मधुकाशक, सुखास वृद्धिकारक
49.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेंट
50.	122	अजारबाइन/कार्मासाइन	रंग
51.	408	अजारबाइन/कार्मासाइन	रंग
52.	901	बिजवैक्स, क्लाइट एंड यस्ते	स्टोरिय एजेंट, विलीय एजेंट
53.	162	बिजवैक्स, क्लाइट एंड यस्ते	स्टोरिय एजेंट एजेंट
54.	558	बैन्टोनइट	प्रतिपात्रक
55.	210	बैन्टोनइट एसिड	परिरक्षी
56.	906	बैन्टोनइट गम	परिचिंग एजेंट
57.	928	बैन्टोनइट योरोक्साइड	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेंट
58.	160च	बैटा-एपो-'8' कार्बोटेक एसिड, मिल्किल य लिंग्कल लिंग्कल	
59.	160ड-	बैटा-एपो-कारोटेनल	रंग
60.	160च(1)	बैटा-कारोटेन (सार्कोटिक)	रंग
61.	459	बैटा-साइक्लोडेक्सट्रीन	स्टोरिय एजेंट
62.	163(iii)	ब्लैककरांट एक्सट्रॅक्ट	रंग
63.	542	ब्लैककरांट एक्सट्रॅक्ट	रंग
64.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग
65.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
66.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेंट, स्थायीकारक, ट्रैक्टर, सुखास वृद्धिकारक
67.	443	ब्रोमिनेटिड बैजिटेक्सल अम्फेन	पायावैक्सक, स्थायीकारक
68.	154	ब्राउन एफक्स	रंग
69.	155	ब्राउन एचटी	रंग
70.	943क	ब्लूटेन	प्रणालीक
71.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्प्यूम	प्रतिअवसरककारक
72.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्प्यूम	
73.	629	कैल्सियम ५८-गार्बिनेट	सुखास वृद्धिकारक
74.	633	कैल्सियम ५८-आयोसायनेट	सुखास वृद्धिकारक
75.	634	कैल्सियम ५८-राईओनुक्लियोटोल्प्यूम	सुखास वृद्धिकारक
76.	263	कैल्सियम एसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकारक, अम्लता विनियोगक
77.	404	कैल्सियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, बैलिंग एजेंट, एटी एजेंट
78.	536	कैल्सियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपात्रक
79.	302	कैल्सियम एस्कार्बेट	प्रतिआवसरककारक
80.	213	कैल्सियम बैंजोएट परिरक्षी	परिरक्षी
81.	924ख		

1	2	3	4
82.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
83.	170	कैल्सियम काल्बॉनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
84.	509	कैल्सियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेन्ट
85.	333	कैल्सियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेंट
86.	430(अप्प)	कैल्सियम डिहाइड्रोजन डिफास्केट	अम्लता विनायक, विनायक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
87.	383	कैल्सियम डाइसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
88.	538	कैल्सियम फेरोसायनायड	प्रतिपिण्डक
89.	238	कैल्सियम फोरमेट	परिरक्षी
90.	367	कैल्सियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
91.	578	कैल्सियम ल्यूकोनेट	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
92.	623	कैल्सियम ल्यूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
93.	383	कैल्सियम ग्लाइसोफास्केट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
94.	170(ii)	कैल्सियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
95.	352(i)	कैल्सियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
96.	227	कैल्सियम हाइड्रोजेन सल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
97.	526	कैल्सियम हाइड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक, फर्मिंग एजेन्ट
98.	916	कैल्सियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
99.	318	कैल्सियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
100.	327	कैल्सियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
101.	399	कैल्सियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
102.	482	कैल्सियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
103.	352(ii)	कैल्सियम माइड्रेट	अम्लता विनियामक
104.	352	कैल्सियम यालेट्स	अम्लता विनियामक
105.	482(ii)	कैल्सियम औलियल लेक्टिलेट्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
106.	529	कैल्सियम आक्साइड	अम्लता विनियामक, कलर रिटेनशन एजेन्ट
107.	930	कैल्सियम पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
108.	511	कैल्सियम फास्फेट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक, कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, रेजिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
109.	521(iv)	कैल्सियम पौलीफास्फेट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक, परिरक्षी
110.	522	कैल्सियम प्रोट्योनेट	प्रतिपिण्डक
111.	533	कैरिसियम सिलिकेट	परिरक्षी
112.	523	कैल्सियम सार्बेट	परिरक्षी
113.	486	कैल्सियम स्ट्रियल फ्यूमारेट	पायसीकारक
114.	482(i)	कैल्सियम स्ट्रियल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
115.	516	कैल्सियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेन्ट
116.	226	कैल्सियम सफ्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
117.	354	कैल्सियम टार्टेट	अम्लता विनियामक
118.	902	केनडेयला वैक्स	लेजिंग एजेन्ट
119.	161छ	कैथारोजेनथिन	सं
120.	150क	केरामल 1.प्लेन	रंग
121.	150ख	केरामल 2.कार्सिक सल्फेट ग्रोसैस	संग

1	2	3	4
122.	150ग	केरमल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
123.	150घ	केरमल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
124.	927ख	कार्बामाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
125.	152	कार्बन ब्लैक (हाईक्रोकार्बन)	रंग
126.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोर्बोनेटिंग एजेन्ट, पेकिंग एजेन्ट
127.	120	कारमाईन्स	रंग
128.	903	कारनायिक वैक्स	लेविंग एजेन्ट
129.	410	करोब बिन गम	थिकनर, स्थायीकारक
130.	160क	केरोटेन्स	रंग
131.	407	कैरार्जीन और इसके एनए, ए, एनएच4 साल्ट (कैर्सीलाइन संग्रह)	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
132.			पायसीकारक, विन्यासकार, पर्फेसेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार
133.	460	सेल्युलाइज़ेशन	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
134.	925	क्लोरोइन	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेन्ट
135.	926	क्लोरोइन डायमेन्माइड	प्रपोदक
136.	945	क्लोरोपेटाफ्लूरोईथेन	रंग
137.	140	क्लोरोफाइल	रंग
138.	141(i)	क्लोरोफाइल कापर कार्प्पलेक्स	रंग
139.	141(ii)	क्लोरोफाइल कापर कार्प्पलेक्स, लॉक्यूम और पीडीपीयैक्स साल्ट	रंग
140.	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
141.	1001 (i)	कोलाइन एसेनटेड	पायसीकारक
142.	1001 (ii)	कोलाइन कल्बोनेट	प्रयसीकारक
143.	1001 (iii)	कोलाइन क्लोरोइड	पायसीकारक
144.	1001 (iv)	कोलाइन माइट्रेट	पायसीकारक
145.	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेव	पायसीकारक
146.	1001	कोलाइन सल्फट और लॉक्यूम	पायसीकारक
147.	1001 (v)	कोलाइन टारटेट	पायसीकारक
148.	330	साइट्रेट एसिड	अमलता विनियापक, फ्लॉडक, पर्फ्युमेंटेक, स्थायीकारक
149.	472ग	ग्लेसिरल के साईट्रेट और औटी एसिड हेट्टर	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
150.	121	सिटरस रेड 2	रंग
151.	141	कापर क्लोरोफाइल	रंग
152.	468	कास्पोरोमिन्स	स्थायीकारक
153.	519	क्लूरोड्रिक सल्फेट	क्लर फिल्सेटिव, परिरक्षक
154.	100(i)	करब्यूमिन्	रंग
155.	100	क्रस्ट्रॉमिन्स	रंग
156.	424	कर्ड लान	थिकनर, स्थायीकारक
157.	952	साइक्लामिक एसिड (और एनए, ए, सीए लॉक्यूम)	मधुकारक
158.	265	डिहाइड्रोएसेटिक एसिड	परिरक्षी
159.	472ड	ग्लेसिरल के डिएसीटायल्टिक और औटी एसिड हेट्टर	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
160.	342(ii)	डाइअमोनियम आयोकास्फेट	अमलता विनियापक, विन्यासकार, प्रच्छादक
161.	450(vi)	डिकैल्सियम डिफाल्सेट	अमलता विनियापक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवृक्षोत्तम

1	2	3	4
162	341(ii)	डिक्सेन्ड्रियम आर्थोफास्फेट	अमलता विनियमक, विन्यासक, प्रचारदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
163	940	डिक्सोरोडिप्लूरोड्योन	प्रणोदक, लिविंग फ्रीज़ेन्ट
164	389	डिस्ट्रिब्युशन थियोड्रोप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
165	450(भा)	डिमैन्सिश्यम डिकास्फेट	अमलता नियमक, विन्यासकार, प्रचारदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक अमलता विनियमक, विन्यासकार, प्रचारदक, परिषेत्री
166	343(ii)	डिमैनिश्यम आर्थोफास्फेट	पायसीकारक, प्रस्तुतदक
167	242	डिस्ट्रिब्युशन डार्कार्बोनेट	परिषेत्री
168	480	डिप्रोटाइब सोलिडम सल्फोनेट	पायसीकारक, प्रस्तुतदक
169	230	डार्किनयम	परिषेत्री
170	450	डिप्रास्फेट्रस	अमलता विनियमक, विन्यासकार, प्रचारदक, स्थायीकारक, प्रकृतीकरक, जल अवरोधक
171	623	डार्पेटाशियम ५०-ग्रामिनेट	सुवास वृद्धिकारक
172	450(भा)	डिप्रेटशियम डिप्रास्फेट	अमलता विनियमक, विन्यासकार, प्रचारदक, स्थायीकारक, प्रकृतीकरक, जल अवरोधक
173	220(भा)	डिप्रेटशियम उर्फीफास्फेट	अमलता विनियमक, विन्यासकार, प्रचारदक, स्थायीकारक, प्रकृतीकरक, जल अवरोधक कर्मक
174	627	डार्पेटेडम ५०-ग्रामिनेट	स्थायीकारक
175	631	डार्पेटेडम ५०-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
176	635	डार्पेटेडम ५०-राइबोनुक्लिनोटाइडम	सुवास वृद्धिकारक
177	450 (३)	डार्पेटेडम डिकास्फेट	अमलता नियमक, विन्यासकार, प्रचारदक, स्थायीकारक, प्रकृतीकरक, जल अवरोधक
178	386	डार्पेटेडम ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसोटेट	प्रतिपिण्डक, परिषेत्री, प्रचारदक
179	331(भा)	डार्पेटेडम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अमलता विनियमक, प्रचारदक, पायसीकारक, स्थायीकारक
180	339(ii)	डार्पेटेडम आर्थोफास्फेट	अमलता विनियमक, विन्यासक, प्रचारदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
181	339(i)	डार्पेटेडम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रचारदक
182	339(भा)	डार्पेटेडम टार्टेट	अमलता विनियमक, सुवास वृद्धिकारक
183	340(ii)	डार्पेटेडम सक्साइनेट	प्रतिपिण्डक
184	350	डिस्ट्रिब्युशन थियोडायोप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
185	350	डिस्ट्रिब्युशन थियोडायोप्रोपायनेट	प्रतिआवसीकारक
186	312	डोडिमइल गल्सेट	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, जारीकरण
187	968	एथिलस्टारेन	रंग
188	127	इर्थथ्रोसाइन	पायसीकारक
189	483	इथोनीलेटिड मोनो- और डिस्ट्रेसिग्डम	प्रतिआवसीकारक
190	324	इथेनोइडम	प्रतिआवसीकारक
191	492	ईथाइल सेल्यूलज	बाइंडर, फिलर
192	313	ईथाइल गल्सेट	प्रतिआवसीकारक
193	467	ईथाइल हाईड्रोबर्सीईथाइल सेल्यूलज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
194	637	ईथाइल माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
195	234	ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीसैलिकेट	परिषेत्री
196	643	ईथाइल ग्रीन एफ सी एफ	संग्रह

1	2	3	4
197	570	फैटी एंडरेस	प्रोग्राम स्थायीकारक, स्लॉटिंग एंडरेस, एटी फोरम्युले
198	381	फैरिक अप्पोनियम साइट्रेट	प्रतिपिण्डक
199	503	फैरिक्स कालार्निट	अम्लता विनियामक
200	583	फैरिक्स लब्लेट	कलर रिटेनेशन एंजेन्ट
201	537	फैरियस हेक्सासायट्रोफैसिड	प्रतिपिण्डक
202	585	फैरिस्स लब्लेट	कलर रिटेनेशन एंजेन्ट
203	1101 (iv)	फार्मिसिन	प्रोग्राम द्विप्रौद्योगिक, स्थायीकारक, डैडरेटर, सुवास वृद्धिकारक
204	161	फैस्टार्कोलनथीन	सं
205	240	फॉर्मिलाइट्राइट	परिषद्धि
206	236	फोर्मिक एसिड	परिषद्धि
207	297	फॉर्मिरिक एसिड	अम्लता विनियामक
208	458	फॉर्मा सार्क्सोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
209	164	गार्डेनिया लेप्टे	सं
210	418	घील्क गम	थिकनर, स्थायीकारक, जैलिंग एंडेंट
211	574	ग्लूकोजिन एसिड (जी-)	अम्लता विनियामक, रेजिन एंजेन्ट
212	575	ग्लूकोजो डेस्टा-लेक्टोजे	अम्लता विनियामक, रेजिन एंजेन्ट
213	1102	ग्लूकोज आइसोडेस	प्रतिपिण्डक
214	620	ग्लूकोमिक एसिड (एल(अ)-)	सुवास वृद्धिकारक
215	422	ग्लैसिरेल	अद्वार, बोडिंग एंडेंट
216	445	गुड रेसिन के ग्लोब्योरेल इंसर्स	पारासीकारक, स्थायीकारक
217	915	ग्लूकोडिओल, मिथाइल- या कोलोडिन के पेटेन्टेड ग्लूकोडिओल इंसर्स	रेजिन एंजेन्ट
218	640	ग्लूईस्क्लून	सुवास वृद्धिकारक
219	958	ग्लाइसिरिजिय	स्थायीकारक, सुवास वृद्धिकारक
220	175	गोस्ड	सं
221	163(ii)	ग्रेप लिक्न एक्सट्रेक्ट	सं
222	142	ग्रीन एस	सं
223	314	दुयायक रेसिन	प्रतिआवर्तकारक
224	626	द्वायनिलिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
225	412	गुआर गम	थिकनर, स्थायीकारक, चियांगार
226	414	गम अरेबिक (एक्सिया गम)	थिकनर, स्थायीकारक
227	419	गम घासी	थिकनर, स्थायीकारक, चियांगार
228	241	गम गुआइकम	परिषद्धि
229	939	हैलियम	रेजिन एंडेंट
230	209	हैप्टाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिषद्धि
231	239	हेक्सामिथाइलेन टेट्रामाइन	परिषद्धि
232	507	हाइड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनियामक
233	907	हाइड्रोजिनेटिड पाली -1 डिसेन	स्लॉटिंग लेसेन
234	463	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेल्प्यूलाज	थिकनर, पारासीकारक, स्थायीकारक
235	464	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेल्प्यूलाज	थिकनर, पारासीकारक, स्थायीकारक
236	132	इडिगोटाइन	सं
237	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
238	1103	इन्वर्टासेस	स्थायीकारक

1	2	3	4
239	172(i)	आयरन आक्साइड, क्षात्रा	रंग
240	172(ii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
241	172(iii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
242	172	आयरन आक्साइड	रंग
243	315	आईसोक्रसकार्बिक एसिड	प्रतिआकस्तीकारक
244	943ख	आइसोब्यटेन	प्रोट्रोट्रक
245	953	आइसोपाल्ट (आइसोमाल्टीटोल)	भथुकारक, प्रतिपिण्डक, बल्किंग एजेन्ट, ग्लैजिंग एजेन्ट
246	384	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
247	416	करणा गम	धिकनर, स्थायीकारक
248	425	कानजैक फ्लोर	धिकनर
249	161य	राईटोजेनथिन	रंग
250	920	एल-सायरस्टेन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिमेंट एजेन्ट
251	921	एल-सायरस्टेन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिमेंट एजेन्ट
252	641	एल-लेयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
253	270	लैक्टिक एसिड (एल-डी-और डीएल-)	अम्लता विनियापक
254	472ख	लैसिराल के लैक्टिक और फैटी एसिड इस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
255	966	लैक्टोला	भथुकारक, विन्यासकार
256	478	लॉईसिरोल और प्रोप्रोइलेन ग्लाइकोल के लैक्टिलेटिड फैटी एसिड इस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
257	913	लानोलाइन	अम्लता विनियापक
258	344	लैप्रिथिन स्ट्राउट	परिरक्षी
259	322	लैसीथिन्स	प्रतिआकस्तीकारक
260	1104	लिपासेस	सुवास वृद्धिकारक
261	180	लिपोल रबिन	रंग
262	161ख	लूट्रिन	रंग
263	160घ	लाइकोलैन	रंग
264	642	लाइसिन हाईड्रोक्लोरोइड	सुवास वृद्धिकारक
265	1105	लाइसोजाइम	परिरक्षी
266	504 (i)	पैरिनशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
267	503	पैरिनशियम कोर्नेट	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
268	511	पैरिनशियम क्लोरोइड	फ़ॉमग एजेन्ट
269	345	पैरिनशियम साइट्रेट	अम्लता विनियापक
270	580	पैरिनशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनियापक, फ़ॉमग एजेन्ट
271	625	पैरिनशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
272	504 (ii)	पैरिनशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
273	528	पैरिनशियम हाईड्रोक्लोराइड	अम्लता विनियापक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
274	329	पैरिनशियम लक्टेट (डी-एल-)	अम्लता विनियापक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट प्रतिपिण्डक
275	530	पैरिनशियम आक्साइड	अम्लता विनियापक, प्रतिपिण्डक
276	343	पैरिनशियम फास्फेट्स	प्रतिपिण्डक, डर्स्टिंग पाउडर
277	553 (i)	पैरिनशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डर्स्टिंग पाउडर
278	553	पैरिनशियम डिलिक्ट्रम	प्रतिपिण्डक, डर्स्टिंग पाउडर

1	2	3	4
279	518	ऐनिशियम सलफेट	फहमग एजेन्ट
280	553 (ii)	ऐनिशियम ट्रॉफिसिलिकैट	प्रतिक्रियादाता, हाईटग फ़ॉक्सर
281	296	मलिक एसिड (डीएल-एल-)	अम्लता विनियामक, मुक्तसक
282	965	माल्टिटोल और माटिटोल रिंग्स	मधुमत्तक, स्थायीकारक, पायसीकारक
283	636	माल्टोल	सुखाम वृद्धिकारक
284	130	मेलासकोहिन	स्थ
285	421	मनीटोल	मधुमत्तक, प्रतिक्रियादाता
286	353	मेटाइरिक एसिड	अम्लता विनियामक
287	461	मिथाइल सेल्प्यूलाज	छिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
288	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	मौजिय एजेन्ट
289	465	मिथाइल ईथाइल सेल्प्यूलाज	छिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
290	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकैनेट आइस	पायसीकारक
291	218	मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबैन्डेनेट	परिचयी
292	900ख	मिथाइलफिनोइलपोलिसिलोक्सेन	एंटी फॉमिंग एजेन्ट, पायसीकारक
293	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्प्यूलाज	प्रतिअवसीकारक
294	905ग(i)	माईक्रोक्लिस्टालिन बैक्स	प्रतिअवसीकारक, विन्यासकर, परिक्रमक, प्रतिविष्टक
295	905क	मिनरल आयल, फुड फ़ॉड	स्वैचिय एजेन्ट
296	472च	ग्लेसिल के मिश्रित टार्टारिक और फैटी एसिड	रसेंजिङ एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सोलिंग एजेन्ट
297	306	मिक्सड टोकोफिरोइल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रत्यक्षदाता
298	471	वसीय अम्ल के मोनो- और डि-ग्लेसिराइड्स	सुखाम वृद्धिकारक
299	624	मोनोअमेनियम ग्लूटामेट	अम्लता विनियामक, प्लेट ट्राइमेट एजेन्ट
300	342(i)	मोनोअमेनियम आथोफास्टेट	अम्लता विनियामक, प्रत्यक्षदाता, स्थायीकारक, प्रत्यक्षदाता
301	341(i)	मोनोक्लिनियम अम्बोक्साइट	प्रतिअवसीकारक, चल अव्योनक कर्मक
302	343(i)	मोनोप्रीनिशियम आर्थोफास्टेट	अम्लता विनियामक, प्रतिविष्टक
303	622	मोनोटोटाशियम ग्लूटामेट	सुखाम वृद्धिकारक
304	344(i)	मोनोटोटाशियम अर्थोफास्टेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रत्यक्षदाता, प्रतिविष्टक, पायसीकारक, चल अव्योनक कर्मक
305	336(i)	मोनोटोटाशियम टार्टारिक	स्वैचियकर, प्रत्यक्षदाता
306	621	पोलेसोडियम ग्लूटामेट	सुखाम वृद्धिकारक
307	339(i)	पोलेसोडियम ग्लूटामेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रत्यक्षदाता, पायसीकारक, चल अव्योनक कर्मक
308	364(i)	पोलेसोडियम ग्लूटामेट	अम्लता विनियामक, सुखाम वृद्धिकारक
309	335(i)	मोनोसोडियम टार्टारिट	स्थायीकारक, प्रत्यक्षदाता
310	160ग(ii)	बेचरल एक्सद्रॉक्ट्स	स्थ
311	959	नियोहेसपेरीडाइन डाइहाइड्रोक्लोरोन	मधुकारक
312	375	निकोटिनिक एसिड	सं अवरोधक
313	234	नाइसिन	परिरक्षी
314	941	नाइट्रोजन	पैकिंग बैस, फ्रीजेन्ट
315	918	नाइट्रोजन आक्साइड	प्लेट ट्राइमेट एजेन्ट
316	919	नाइट्रोसामल व्होर्क्स	स्लो ट्रायोड चैम्प

1	2	3	4
317	942	नाइट्रोयस आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेट)
318	411	ओएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
319	946	ओक्टाफ्लोरोऐसाईक्लोबूटेन	प्रणोदक
320	311	ओक्टाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
321	182	आविल	रंग
322	231	आर्मॉ-फिनाइस्फिनोले	परिरक्षी
323	338	आर्मॉफासकोरिक एसड	अम्लता विन्यापक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
324	948	आक्सीजन	ऐकिंग नैस
325	387	आक्सी स्ट्रिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
326	1101 (ii)	पोपेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराइजर, सुवास वृद्धिकारक
327	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
328	905ग (ii)	पैराफिन वैक्स	रलेंजिंग एजेन्ट
329	131	पेटेट ब्ल्यू बी	रंग
330	440	पेक्टिन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, विन्यासकार एजेन्ट
331	451 (ii)	पेंटापोयाशियम ट्राफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता विन्यापक, विन्यासकार
332	451 (j)	पेंटासोडियम	प्रच्छादक, अम्लता विन्यापक, विन्यासकार
333	429	पैट्टोन्स	पायसीकारक
334	905ख	पेट्रोलेटम ऐट्रोलियूमायली	रलेंजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
335	905ग	पैट्रोलियम वैक्स	रलेंजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
336	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
337	235	पिराइडिसिन (गाटामाइसिन)	परिरक्षी
338	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	बल्किंग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आर्द्धकर, विन्यासकार
339			
340			
341	475	फैटी एसिड के पोलीग्लैसिगल इंस्ट्रस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
342	476	इंटरस्ट्रीफाइड रिसिनोलेक एसिड के पोलीग्लैसिगल इंस्ट्रस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
343	964	पोलीग्लैसिटोल सिरप	मधुकारक
344	432	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्विटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
345	433	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्विटान मोनोलिपेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
346	434	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्विटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
347	435	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्विटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
348	436	पोलीओवसीएथीलेन (20) सार्विटान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
349	431	पोलीओवसीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
350	430	पोलीओवसीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
351	452	प्रैलीफार्मेस	अम्लता विन्यापक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक
352	1202	पोलीविनाइल-पोलीपार्मेलिडोन	रंग स्थायीकार, कोलायडल, स्थायीकारक
353	1201	पोलीविनाइल-पार्मेलिडोन	बोङ्डिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, क्लोरोफाइंग एजेन्ट, परिक्षेपक
354	124	पॉम्प 4आर	रंग

1	2	3	4
355	125	पोटू एस एस	रंग
356	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
357	261	पोटाशियम एसिटेट्स	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
358	357	पोटाशियम एडिनेट्स	अम्लता विनियामक
359	402	पोटाशियम एल्किनेट	प्रिक्टर, स्थायीकारक, जॉलिंग एजेन्ट,
360	555	पोटाशियम एल्यूबिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
361	303	पोटाशियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
362	212	पोटाशियम बैंजोएट	परिरक्षी
363	228	पोटाशियम बाईसल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
364	924क	पोटाशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
365	501 (i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
366	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
367	508	पोटाशियम क्लोराइड	जॉलिंग एजेन्ट
368	332	पोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
369	261(ii)	पोटाशियम डायासिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
370	332(i)	पोटाशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
371	536	पोटाशियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
372	366	पोटाशियम फूयूमरेट्स	अम्लता विनियामक
373	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
374	501 (ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
375	351(i)	पोटाशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
376	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक
377	632	पोटाशियम आइजोसेट	सुखास बृद्धिकारक
378	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
379	317	पोटाशियम आईसोथासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
380	326	पोटाशियम लार्केट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
381	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनियामक
382	351	पोटाशियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
383	224.	पोटाशियम मेटाबाइसल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
384	252	पोटाशियम नाइट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
385	249	पोटाशियम नाइट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
386	922	पोटाशियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
387	340	पोटाशियम फास्केट्स	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
388	452 (ii)	पोटाशियम पोलीफास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
389	283	पोटाशियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
390	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
391	337	पोटाशियम सोडियम टारटेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
392	202	पोटाशियम सार्बेट	परिरक्षी
393	515	पोटाशियम स्लफेट्स	अम्लता विनियामक
394	225.	पोटाशियम सल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
395	336	पोटाशियम टारटेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक

1	2	3	4
396	460(ii)	चूर्णित सेल्यूलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
397	407क	प्रोसैड यूवेमा सीबोड (वीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
398	944	प्रोपेन	प्रणोदक
399	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
400	310	प्रोपाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
401	216	प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
402			
403	405	प्रोपाइलेन ग्लाइकोल एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
404	477	फैटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल इस्टमें	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
405	1101 (i)	प्रोटिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास बृद्धिकारक
406	1101	प्रोटेसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास बृद्धिकारक
407	999	ब्यूलिलाइय एक्सट्रॅक्ट्स	फोमिंग एजेन्ट
408	104	बिवोलाइन पीला	रंग
409	128	रेड 2 जी	रंग
410	161च	रोडोजेनथिन	रंग
411	101 (i)	रिबोफ्लेविन	रंग
412	101 (ii)	रिबोफ्लेविन 5.फास्फेट, सोडियम	रंग
413	101	रिबोफ्लेविनस	रंग
415	161घ	रूबिजेनथिन	रंग
416	954	सेकरीन (और एनए,के,सीए साल्ट)	मधुकारक
417	470	बसीय अम्ल के लवण (बेस एएल, सीए, एनए, एमजी, के और एनएच4 के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
418	166	संदलवुड	रंग
419	904	शैलेक	लैंजिंग एजेन्ट
420	551	सिलिकान डायोक्साइड,एमोरफायस	प्रतिपिण्डक
421	174	सिल्वर	रंग
422	262(i)	सोडियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक,प्रच्छादक
423	262	सोडियम एसिटेट्स	परिरक्षी, अम्लता विनियामक,प्रच्छादक
424	356	सोडिशम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
425	401	सोडियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
426	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
427	541 (i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
428	541 (ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
429	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
430	301	सोडियम एस्कोबॉट	प्रतिआक्सीकारक
431	211	सोडियम बैंजोएट	परिरक्षी
432	452 (iii)	सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
433	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
434	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
435	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
436	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलाज, इंजाइमटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक

1	2	3	4
437	331	सोडियम साइट्रेट्स	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
438	266	सोडियम डिहाइड्रोएसिटेट	परिरक्षी
439	262(ii)	सोडियम डायासिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
440	331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
441	215	सोडियम ईथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
442	535	सोडियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
443	237	सोडियम फोरमेट	परिरक्षी
444	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
445	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
446	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
447	350(i)	सोडियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक; तनूकारक
448	222.	सोडियम हाईड्रोजन सल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
449	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक
450	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
451	638	सोडियम एल-एस्परटेटे	सुवास दृष्टिकारक
452	325	सोडियम लॉटर्टे	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
453	481	सोडियम लैक्टिलेट	पायसीकारक, बटिंग एजेंट
454	487	सोडियम लायरल सल्फेट	पायसीकारक
455	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनियामक; तनूकारक
456	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनियामक
457	223.	सोडिम मेटाबाइसुफाइट	परिरक्षी, बलांचिंग एजेंट, प्रतिआक्सीकारक
458	550 (ii)	सोडियम मेटासिलिकेट	प्रतिपिण्डक
459	219.	सोडियम मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
460	251	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
461	250	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
462	232	सोडियम ओ-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
463	481(ii)	सोडियम ओलियल लैक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
464	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
465	452 (i)	सोडियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
466	281	सोडियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
467	217	सोडियम प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
468	500(iii)	सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनियामक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
469	550 (i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
470	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
471	201	सोडियम सारेट	परिरक्षी
472	485	सोडियम स्ट्रियल फ्यूमारेट	पायसीकारक
473	481(i)	सोडियम स्ट्रियल लैक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
474	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनियामक
475	221.	सोडियम सल्फाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक

1	2	3	4
476	335	सोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
477	539	सोडियम थिओसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
478	200	सार्विक एसिड	परिरक्षी
479	493	सार्विटन मोनोलाइट	पायसीकारक
480	494	सार्विटन मोनोआसिइट	पायसीकारक
481	495	सार्विटन मोनोपालमिटेट	पायसीकारक
482	491	सार्विटन मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
483	496	सार्विटन द्रायओलिंयट	पायसीकारक, स्थायीकारक
484	492	सार्विटन ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक —
485	420	सार्विटल और सार्विटल सिरप	मधुकारक, आद्रक, प्रच्छादक, विन्यासकारी ग्लैर्जिंग एजेन्ट
486	909	सप्रेमासेटी वैक्स	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेन्ट
487	512	स्टानोबेस क्लोराड	पायसीकारक, प्रच्छादक
488	484	स्टिरायल साइट्रेट	फ्लोर ट्रिमेंट एजेंट
489	483	स्टिरायल टारट्रेट	मधुकारक
490	960	स्टिवियोसाइड	अम्लता विनियामक
491	363	सक्साईनिक एसिड	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
492	472	सक्साईनिलेटिड मोनोग्लेसिराईडस	पायसीकारक
493	446	स्कसिसटेरिन	प्रतिआवसीकारक
494	955	सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोग्लोबॉक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
495	474	सुक्रोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
496	444	सुक्रोस एसीटेट आईसोबूटाइट	पायसीकारक, स्थायीकारक
497	473	फैटी एसिड के सुक्रोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
498	220.	सल्फर डायोक्साइड	परिरक्षी, प्रतिआवसीकारक
499	513	सल्फ्यूरिक एसिड	अम्लता विनियामक
500	110	सनसेट बल्ले एक सी एक	रंग
501	441	सुपरग्लेसिरिनेटिड हाइड्रोजिनेटिड रेपसोड आयल	पायसीकारक
502	309	साइंथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआवसीकारक
503	308	साइंथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआवसीकारक
504	553 (iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
505	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, धिकनर
506	417	तारा गम	धिकनर, स्थायीकारक
507	334	टार्टरिक एसिड झू. एलओ )-ट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआवसीकारक, सिनरजिस्ट
508	472	फैटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राईडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
509	102	टार्टरिक न	रंग
510	319	टरटियारी अ्यूट्राइलहाइड्रोक्लूनेन	प्रतिआवसीकारक
511	450(v)	ट्रायोटोशियम डिफास्टेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
512	450(iii)	ट्रायोसोडियम डिफास्टेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
513	957	थाउरेटिन	मधुकारक, सुवास खृद्धिकारक
514	479	फैटी एसिड के मोनो और डि-ग्लाइसिराईडस के साथ थर्मली आक्सीडाईज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
515	223.	सोडिम मेटाबाइसूफाइट	परिरक्षी, बलिचिंग एजेन्ट, प्रतिआवसीकारक

1	2	3	4
516	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआकर्षीकारक सिनरजिस्ट
517	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग
518	413	द्रगाकैथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
519	1518	ट्राइसेटिन	हूमेरेट
520	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफासफेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट स्थायीकारक प्रतिपिण डक
521	1505	ट्राईथाइल साइट्रेट	फोम स्टेबिलाइजर
522	343(iii)	ट्रायैनिशियम आर्थोफासफेट	अम्लता विनियामक, प्रतिपिण्डक
523	451	ट्राईफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासक
524	332(ii)	ट्राईफेटालियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
525	340(iii)	ट्राईफेटालियम आर्थोफासफेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
526	331((ii))	ट्राईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
527	450 (ii)	ट्राईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता विन्यासक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
528	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफासफेट	अम्लता विनियामक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
529	100(ii)	टरभरिक	रंग
530	153	वेजीटेबल कार्बन	रंग
531	161-3-	विलोजेनथिन	रंग
532	910	वैक्स ईस्टर्स	रेलेजिंग एजेन्ट
533	415	जेनथन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोमिंग एजेन्ट
534	967	साईलिटेल	मधुकारक, आईकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, थिकनर
535	107	यलो 2 जी	रंग
536	557	जिक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
<b>अनुपूरक सूची - संशोधित स्टार्चस</b>			
537	1422	ऐसिटाईलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
538	1423	ऐसिटाईलेटिड डिस्पेच ग्लाइकार्ड	स्थायीकारक, थिकनर,
539	1414	ऐसिटाईलेटिड डाइस्टार्च फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
540	1401	अम्ल उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
541	1402	क्षारीय उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
542	1403	बिलच किया गया स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
543	1400	डेक्सट्राइन्स, रोस्टड स्टार्च सफेद और पीला	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
544	1411	डाइस्टार्च ग्लाइसिरोल	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
545	1412	डाइस्टार्च फास्फेट सोडियम टाइमेटाफास्फेट के साथ	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
546	1443	हाईड्रोक्सीप्रोपोपाइल डाइस्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
547	1442	हाईड्रोक्सीप्रोपोपाइल डाइस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
548	1440	हाईड्रोक्सीप्रोपोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
549	1410	मोनोस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

1	2	3	4
550	1404	आक्सीडाइज्ड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईंडर
551	1413	फास्फेटिड डाइस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईंडर
552	1420	ऐसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च ऐसिटेट	स्थायीकारक, थिकनर
553	1421	विनाईल ऐसिटेट के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
554	1450	स्टार्च सोडियम ओक्टिनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईंडर
555	1405	स्टार्च, इंजाइन उपचारित	थिकनर

बी. एन. गौड़, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/187-ओ/11/असा.]