



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-18102021-230475  
CG-DL-E-18102021-230475

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 470]  
No. 470]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अक्टूबर 14, 2021/आश्विन 22, 1943  
NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 14, 2021/ASVINA 22, 1943

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 14 अक्टूबर, 2021

**फा. सं0. मानक/अधिसूचना/35.1/2021.-** खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और सहयोज्य पदार्थ) विनियम, 2011 में और आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्र सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए इन विनियमों का प्रारूप इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर ई-मेल से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि तक प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप विनियम

1. (1) संक्षिप्त नाम और प्रवर्तन - इन विनियमों को 'खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2020 कहा जा सकता है।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के, (जिन्हें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा जाएगा ),-

(1) विनियम 2.1 में,

(क) दुध एवं दुरध उत्पादों के लिए साधारण मानकों से संबंधित उप विनियम 2.1.1 में , उपधारा (च) में , मद (vi) के लिए निम्नलिखित उत्पादों का प्रतिस्थापन किया जाएगा –

“(vi) दही, स्कीमड दुध से निर्मित दही”;

(ख) उप विनियम 2.1.2 में दुध के लिए मानक से संबंधित धारा 2, में, उपधारा (ख) में, तालिका में क्रम संख्या 8 के विरुद्ध तथा इस से संबंधित प्रविष्टियों में निम्नलिखित उत्पादों का प्रतिस्थापन किया जाएगा –

8	डबल टोंड दुध	संपूर्ण भारत	1.3	9.0
---	--------------	--------------	-----	-----

(ग) खमीर युक्त दुध उत्पादों के लिए मानकों से संबंधित उप विनियम 2.1.13

(i) खंड 1 मद (क) में तालिका में (दही) शब्द को हटा दिया जाएगा ।

(ii) खंड 6 उपखंड (क), मद (i) में 'दही' शब्द को हटा दिया जाएगा ।

(घ) 'शिशु पोषण के लिए आहार' से संबंधित उपविनियम 2.1.19 का लोप किया जाएगा ।

(2) विनियम 2.3 के, उप-विनियम 2.3.6 के, खंड (4) में , -

(क) सारणी में फलों से सम्बन्धित क्रम संख्या 8 पर “नीम्बू” के सामने स्तम्भ (5) में ‘5.0 (न्यून.)’ पृविष्टि के स्थान पर ‘3.5 (न्यून)’ को रखा जाएगा ।

(ख) सारणी के पश्चात, टिप्पण में, वाक्य “ \* यह उत्पाद “नारियल पानी” है जो नारियल गूदे को बिना दबाए कच्चे नारियल से प्राप्त होता है। “ के स्थान पर वाक्य “\* यह उत्पाद “नारियल पानी” है जो नारियल गूदे को बिना दबाए नारियल से प्राप्त होता है।” को प्रस्थापित किया जाएगा ।

(3) उप विनियम 2.4 में

(क) उप विनियम 2.4.6 में धारा 25 के बाद निम्नलिखित धारा जोड़ी जाएगी –

**26. बासमती चावल**—(1.) बासमती चावल आरूजा सेटीवा किस्मों के परिपक्व गुठलियों वाले होंगे जिसे बीज अधिनियम 1966 , (1966 का 54) में बासमती नाम से अधिसूचित किया गया है। इस चावल में प्राकृतिक सुगंध होनी चाहिए, जो कच्चे और पके दोनों रूप में बासमती चावल का मुख्य गुण है। साथ ही यह कृत्रिम रंग , प्रॉलिशींग कारको एंव कृत्रिम सुगंधो से पूरी तरह मुक्त होगा।

(2) बासमती चावल निम्नलिखित प्रकार के होंगे-

(क) भूरा बासमती चावल (विसर्गीत) धान है, जिससे केवल छिलके को अलग किया गया है, और छिलके उतारने और व्यवहार की प्रक्रिया में भूसे का हास हो सकता है। गुठलियां लम्बी, पतली, रंग में हल्की भूरी होंगी जिसमें शिसे सी चमक हो (दिखने में चमकीला)

(ख) नरम बासमती चावल विसर्गीत चावल है, जिसमें भूसे का कुछ या संपूर्ण हिस्सा तथा किटाणु मिलिंग प्रक्रिया द्वारा हटा लिए गए हो। इसकी गुठलियां लम्बी, पतली, सफेद से क्रीम की भांति सफेद या ग्रे रंग की और पारदर्शी होंगी।

(ग) अधपका भूरा ( विसर्गीत ) बासमती चावल (अधपके धान का भूरा बासमती चावल ) ऐसे धान से संसाधित किया जा सकता है, जिसे पानी में भिगोया गया हो ताकि स्टार्च पूरी तरह सरेस युक्त होकर सूख गया हो। इस चावल की गुठलियां लम्बी , पतली एंव भूरे रंग की होंगी।

(घ) नरम अधपका बासमती चावल ऐसे छिलके युक्त चावल से संसाधित हो सकता है जिसे पानी में भिगोया गया हो तथा वह उष्मा उपचार की प्रक्रिया से गुजरा हो ताकि स्टार्च पूरी तरह सरेस युक्त होकर सूख गया हो। इस चावल की गुठलियां लम्बी, पतली, क्रीम जैसी सफेद, भूरे या ग्रे रंग जैसी तथा पारदर्शी होंगी।

(ङ) पिसी हुई बासमती चावल, नरम बासमती चावल के साथ अतिरिक्त लम्बे दाने वाले गैर बासमती चावल का मिश्रण है।

(3) ये निम्नलिखित मानकों पर खरे उतरते हो -

क्रम संख्या	आवश्यकताएं	सीमाएं				
		भूरा बासमती चावल (विसर्गीत)	नरम बासमती चावल	अधपका भूरा (विसर्गीत) बासमती चावल(अधपके धान का भूरा बासमती चावल)	Milled Parboiled Basmati Rice	*Blended Basmati Rice
(i)	औसत लंबाई (मिमी)	7.0 और इससे ऊपर	6.61 और इससे ऊपर	7.0 और इससे ऊपर	6.61 and above	*
(ii)	औसत लंबाई – चौड़ाई का अनुपात	3.5 और इससे ऊपर	3.5 और इससे ऊपर	3.5 और इससे ऊपर	3.5 and above	*
(iii)	पके हुए चावल की औसत लंबाई (मिमी)	12.0 और इससे ऊपर	12.0 और इससे ऊपर	12.0 और इससे ऊपर	12.0 and above	*
(iv)	औसत घनत्व प्रसरण अनुपात (से अधिक)	3.5	3.5	3.5	3.5	*
(v)	पहले से पके हुए नरम चावल की चौड़ाई का अनुपात (मिमी), से अनधिक	2.0	2.0	2.0	2.0	*
(vi)	पकने के बाद दीर्घीकरण अनुपात (से कम नहीं)	1.7	1.7	1.5	1.5	*
(vii)	द्रव्यमान दवारा नमी का प्रतिशत, से अनधिक	14.0	14.0	14.0	14.0	*
(viii)	जैविक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	1.0	1.0	1.0	1.0	*
(ix)	अजैविक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	0.1	0.1	0.1	0.1	*
(x)	धान के दाने (द्रव्यमान अनुसार	0.8	0.3	0.3	0.3	*

क्रम संख्या	आवश्यकताएं	सीमाएं				
		भूरा बासमती चावल (विसर्गीत)	नरम बासमती चावल	अधपका भूरा (विसर्गीत) बासमती चावल(अधपके धान का भूरा बासमती चावल)	Milled Parboiled Basmati Rice	*Blended Basmati Rice
	प्रतिशत), से अनधिक					
(xi)	गैर-बासमती चावल के अन्य प्रकार ((द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत),), से अनधिक	5.0	5.0	5.0	5.0	*
(xii)	नरम और लाल धारीदार या लाल दाने के अन्तर्गत (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	3.5	3.5	3.5	3.5	*
(xiii)	बदरंग दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	7.0	7.0	2.0	1.0	*
(xiv)	हरे दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	6.0	शून्य	6.0	Nil	*
(xv)	टुटे और टुकड़े (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	5.0	5.0	5.0	5.0	*
(xvi)	बेकार बदरंग दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	1.0	1.0	1.0	1.0	*
(xvii)	एमीलोस सामग्री शुष्क द्रव्यमान आधारित ( प्रतिशत) से अनधिक	20-25	20-25	20-25	20-25	*

क्रम संख्या	आवश्यकताएं	सीमाएं				
		भूरा बासमती चावल (विसर्गीत)	नरम बासमती चावल	अधपका भूरा (विसर्गीत) बासमती चावल(अधपके धान का भूरा बासमती चावल)	Milled Parboiled Basmati Rice	*Blended Basmati Rice
(xviii)	क्षारीय प्रसरन जांच मान (एएसवी)	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	*
(xix)	युरिक अम्ल (मिलीग्राम प्रति किग्रा), से अनधिक	100	100	100	100	*

नोट :-बासमती चावल की किस्म की पुष्टि पोलीमर्स चेन रिएक्शन (पीसीआर) परीक्षण, यदि अपेक्षित हो, द्वारा की जाएगी।

\* मिश्रित बासमती चावल में गैर-बासमती चावल के लिए क्र.सं. (ii) से (vi), (xvii) और (xviii) में दिए गए मानदण्डों की अपेक्षा नहीं होगी।

# टुटा बासमती चावल: यह प्रत्येक के सामने कोष्ठक में दिए गए सभी प्रकार के दानों के नाम और औसत लम्बाई के लिए होंगे :

बासमती चावल टिबर (>6.5 मिमि);

बासमती चावल दूबर r (>6.1 मिमि);

बासमती चावल मिनी दूबर (>5.25 मिमि);

बासमती चावल मोगरा (>4.4मिमि);

बासमती चावल मिनी मोगरा (>3.8 मिमि).

नोट:- टोटा बासमती चावल के लिए, इस उप खण्ड की क्र.सं. (i) से (vi) पर दिए मानदण्ड लागू होंगे और शेष मानदण्ड अपनी सीमाओं और अन्य प्रावधानों के साथ लागू होंगे।

स्पष्टीकरण - इस खंड के प्रयोजनों के लिए-

- (क) टोटा और टुकड़ा में चावल के दाने शामिल हैं जो दानों के तीन चौथाई से कम हैं;
- (ख) खड़ियामय दाने साबुत या टोटा दाने होते हैं, लसलसे चावल को छोड़कर, जिनमें से सतह का कम से कम तीन चौथाई अपारदर्शी और आटे से सने जैसा दिखाई देता है
- (ग) क्षतिग्रस्त, बदरंग अनाजों में चावल के दानों, साबुत दानों के टूटे टुकड़े शामिल हैं जो कि आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त या बदरंग हैं (जिसमें काले अनाज सम्मिलित हैं), जिनसे वास्तव में गुणवत्ता प्रभावित होती है;
- (घ) दीर्घीकरण अनुपात (ईआर) से तात्पर्य बिना पके चावल की लंबाई की तुलना में पके चावल की लंबाई के अनुपात से है जिससे पकाने पर बढ़ने वाली लंबाई को मापा जाता है;
- (ङ) लंबाई - चौड़ाई के अनुपात से तात्पर्य अनाज की लंबाई और उसकी चौड़ाई के अनुपात से है;
- (च) लाल अन्न-कण वे दाने, साबुत या टूटे, होंगे जिनका लाल चोकर से लेपित उनकी सतह का 25 प्रतिशत या अधिक होता है;
- (छ) पेपित अधीन अन्न-कण से तात्पर्य ऐसे अनाज से है जिसका चोकर का भाग पॉलिश करने के दौरान पूरी तरह से नहीं हटाया जाता है या जिस पर चोकर की पर्याप्त धारियाँ रह गई हैं;
- (ज) हरे अन्न-कण से तात्पर्य है ऐसे साबुत या टूटे दानों से है, जो हरे रंग के होते हैं;
- (झ) धान के अन्न-कणों से तात्पर्य भूसी से युक्त साबुत या टूटे दानों से है;
- (ञ) औसत मात्रा विस्तार अनुपात से तात्पर्य कच्चे चावल की मात्रा की तुलना में पके हुए चावल की मात्रा का अनुपात से है;
- (ट) अन्य किस्मों से तात्पर्य बासमती के रूप में अधिसूचित चावल से भिन्न चावल की अन्य किस्मों से है।
- (4) मिश्रित बासमती चावल के प्रत्येक पैकेज पर पेपित बासमती चावल और अन्य अतिरिक्त लंबे अन्न-कण चावल निम्नलिखित लेबल होगा अर्थात्: -

मिश्रित बासमती चावल में सम्मिलित है

पेपित बासमती चावल.....प्रतिशत

अन्य अतिरिक्त लंबे अन्न-कण गैर बासमती चावल .....प्रतिशत

(5) टुटा चावल के प्रकार, जैसे कि टिबर, डूबर, मोगरा का लेबल पर प्रमुखता से उल्लेख किया जाएगा।"

(ख) उप-विनियम 2.4.11 में, 'शिशुओं के लिए निरूपित पूरक' से संबंधित खंड 4 में,

(i) मद (3) में, उप-मद (ii) में, उप-मद (च) में, तालिका में, कॉलम (2) में, क्रम संख्या 14 के सामने दी गई प्रविष्टियों के लिए निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

"विटामिन ई (अल्फा - टोकोफेरॉल के रूप में), मिलीग्राम प्रति 100 ग्राम";

(ii) मद (4) में, उप-मद (ii) के स्थान पर, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

"(ii) प्रोटीन: ऊर्जा अनुपात 5 - 7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। प्रोटीन डाइजेस्टिबिलिटी करेक्टेड अमीनो एसिड स्कोर (पीडीसीएएस) 2 से 5 साल तक के बच्चों के लिए डब्ल्यू.एच.ओ. अमीनो एसिड पैटर्न के 90 प्रतिशत से कम नहीं होना चाहिए। अपेक्षित मान प्राप्त करने के लिए <90 प्रतिशत पीडीसीएएस स्कोर के साथ निरूपण में प्रोटीन की मात्रा को, यदि अपेक्षित हो, समायोजित किया जाएगा। यदि, किन्हीं तकनीकी कारणों से, किसी प्रोटीन की पीडीसीएएस डाइजेस्टिबिलिटी निर्धारित नहीं की जा सकती है, तो प्रोटीन की गुणवत्ता का परिकलन आहारिय प्रोटीन के आवश्यक अमीनो एसिड पैटर्न और उनकी डाइजेस्टिबिलिटी पर प्रकाशित आंकड़ों से की जा सकती है।";

(4) विनियमन 2.5 में,

(क) उप-विनियम 2.5.2 में, खंड 2 में, उप-खंड 8 में,

(i) मद (ग) के अंत में, शब्द 'सोया प्रोटीन को "कृत्रिम" के रूप में लेबल पर लिखा जाना चाहिए' शब्दों के बाद निम्नलिखित पैराग्राफ जोड़ा जाएगा, अर्थात्: -

"इस खंड के प्रयोजन के लिए, 'विस्तारकों' और 'बाइंडरों' को इस प्रकार परिभाषित किया गया है:

(i) एक्सटेंडर: एक्सटेंडर गैर-मांस पदार्थ होते हैं जिनमें प्रोटीन की मात्रा पर्याप्त होती है और इन्हें मांस उत्पादों में जोड़ा जाता है ताकि निरूपण लागत को कम किया जा सके और उत्पाद बाइंड, संरचना और स्वाद से संबंधित कुछ कार्यात्मक गुण प्रदान किए जा सकें। अधिकांश विस्तारकों का एक सामान्य कार्यात्मक गुणधर्म जल की धारिता है।

(ii) बाइंडर्स: बाइंडर्स गैर-मांसाहारी सामग्री हैं जिनमें स्थिर मांस इमल्शन का उत्पादन करने के लिए वसा और पानी को धारण करने और फंसाए रखने की क्षमता होती है। बाइंडरों का उपयोग मुख्य रूप से उत्पाद की जल धारण क्षमता में सुधार करने और वसा धारण करने और इमल्शन स्थिरता में सुधार करने के लिए किया जाता है।";

(ii) मद (घ) के स्थान पर निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"(घ) अंतिम उत्पाद की आद्रता की मात्रा प्रोटीन की मात्रा प्लस 10% (4 पी + 10%) के चार गुना से अधिक नहीं होनी चाहिए। हालांकि, अतिरिक्त पानी और वसा का संयोजन 40% से अधिक नहीं होना चाहिए।";

(ख) उप-विनियम 2.5.3 में, 'ताजे अंडे' से संबंधित खंड 1 में, उप-खंड (4) में -

(i) शब्द "न्यूनतम" का विलोप किया जाएगा।;

(ii) तालिका में, 'गिनी कुक्कुट' से संबंधित कॉलम (4) में, रासायनिक घटक 'राख (%)' के सामने प्रविष्टि "0.7-0.1" के स्थान पर प्रविष्टि "0.7 से 1.17" को प्रतिस्थापित किया जाएगा। ;

(5) विनियम 2.6 में, उप-विनियम 2.6.1 के बाद, निम्नलिखित उप-विनियम जोड़ा जाएगा, अर्थात्: -

### "2.6.2 फॉर्मलडिहाइड की सीमा-

(1) प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले फॉर्मलडिहाइड की मात्रा नीचे दी गई तालिका में उल्लिखित मछली की विभिन्न प्रजातियों के लिए कॉलम (2) में निर्धारित सीमा से अधिक नहीं होगी: -

तालिका

समूह और प्रजातियां (1)	मिग्रा/क्रिया, अधिकतम (2)
<b>समूह -I (समुद्रीय)</b>	
समूह III और IV के अंतर्गत आने वाली को छोड़कर सभी फिनफिश (बाराकुडा, बिलफिश, बॉम्बे डक, बुल्सआई, कैटफिश, क्रोकर्स, ईल, फाइलफिश और पफर, फ्लैट फिश, बकरीफिश, ग्रुपर्स (रॉक कॉड), हाफ बीक्स और फुल बीक्स, हॉर्स मैकेरल, लेदर जैकेट (क्वीन फिश) मैकेरल, मुलेट्स, अन्य कैरिंगिड्स, अन्य क्लूपोइड्स, एंकोवी, अन्य पेर्सेस, पिगफेस ब्रीम्स, पॉम्फ्रेट्स, रिबन फिश, सार्डिन, सीर फिश / स्पेनिश मैकेरल, सिल्वर बेलीज / बिडीज, स्नैपर, टारपोन, थ्रेडफिन ब्रीम्स, थ्रेडफिन, टूना और बोनिटोस, व्हाइट मछली और कोई अन्य वाणिज्यिक किस्मों सहित), इलास्मोब्रांच, क्रस्टेशियंस और मोलस्क,	
<b>समूह - II (मीठे जल का उद्गम)</b>	



फिनफिश (इंडियन मेजर कार्प्स, माइनर कार्प्स, एक्सोटिक कार्प्स, फ्रेशवाटर कैटफिश, स्नेकहेड्स/मुरेल, तिलापिया, ट्राउट और अन्य सभी मीठे पानी की फिन फिश सहित), क्रस्टेशियन और मोलस्कैन	4.0
<b>समूह – III(समुद्रीय)</b>	
लिजार्ड मछलियाँ और कोई अन्य समुद्री मछलियाँ जो समूह I के अंतर्गत नहीं आती हैं	8.0
<b>समूह – IV (समुद्रीय मछलियों के प्रोजन भंडारित उत्पाद )</b>	
समुद्रीय मछलियों के सभी प्रोजन भंडारित उत्पाद	100 . " ;

(6) विनियम 2.7 में, 'चॉकलेट' से संबंधित उप-विनियम 2.7.4 में,

(क) खंड 5 में, उप-खंड (ख) में,

(i) शब्दों के स्थान पर "वनस्पति वसा अकेले या मिश्रित हो सकती है और निम्नलिखित मानकों के अनुपालन में होगी, अर्थात्: -", शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्दों को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

"कोई भी वनस्पति वसा जो इन विनियमों में मानकीकृत है, कोकोआ मक्खन समकक्ष के रूप में, अकेले या मिश्रित रूप में उपयोग किया जा सकता है और निम्नलिखित मानकों का पालन करेगा जैसा कि आइटम (I) से (III) में है।";

(ii) मद (III) के स्थान पर निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"(III) वे शोधन और/या विभाजन की प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किए जाते हैं, जिसमें ट्राइग्लिसराइड संरचना के एंजाइमेटिक संशोधन शामिल नहीं हैं।";

(ख) खंड 6 में, तालिका के बाद, "कोकोआ मक्खन के अलावा वनस्पति वसा शामिल है" शब्दों के लिए, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

**"कोकोआ मक्खन के अलावा कोको मक्खन समकक्ष / वनस्पति वसा सम्मिलित है";**

(7) विनियम 2.9 में,

(क) उप-विनियम 2.9.14 में, खंड 1 में, 'शुष्क आधार पर कैल्शियम ऑक्साइड के रूप में व्यक्त कैल्शियम की मात्रा' से संबंधित मद (viii) और उससे संबंधित प्रविष्टियों का विलोप किया जाएगा।

(ख) उप-विनियम 2.9.30 में, खंड 5 में, "डबल फोर्टिफाइड नमक के विनिर्माण के लिए प्रयोग किए जाने वाले नमक ..... फोर्टिफिकेशन के लिए इनकैप्सुलेटेड रूप का उपयोग किया जाता है" शब्दों और अंकों के स्थान पर, डबल फोर्टिफाइड नमक के विनिर्माण के लिए उपयोग होने वाले नमक में कम से कम 99.0 प्रतिशत सोडियम क्लोराइड की मात्रा, शुष्क वजन के आधार पर, होगी जब गैर-इनकैप्सुलेटेड रूप में पोषक तत्वों के स्रोत को फोर्टिफिकेशन के लिए उपयोग किया जाता है; शुष्क वजन के आधार पर कम से कम 98 प्रतिशत सोडियम क्लोराइड की मात्रा, जब संपुटित रूप में पोषक तत्वों के स्रोत को फोर्टिफिकेशन के लिए उपयोग किया जाता है" को प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(8) परिशिष्ट क में,

(क) "IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यों का उपयोग" शीर्षक के अंतर्गत, -

(i) तालिका 1 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 1.2.1 में, शब्द "या दही" का लोप किया जाएगा;

(ii) तालिका 2 में, कॉलम (1) में, खाद्य श्रेणी प्रणाली शीर्षक के अंतर्गत, मद 2.1.3 के सामने, खाद्य योज्य "टोकोफेरोल" के सामने कॉलम (5) और (6) में प्रविष्टि के स्थान पर, निम्नलिखित प्रविष्टि को प्रतिस्थापित किया जाए, अर्थात्:-

अनुशंसित अधिकतम स्तर (5)	नोट (6)
"300 मिलीग्राम / किग्रा	358";

(ख) शीर्षक "तालिका 1 से 15 में उल्लिखित खाद्य योजकों के लिए नोट" के अंतर्गत, नोट संख्या '348' और उससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित नोट संख्या और प्रविष्टियों को कॉलम (1) से (2) में जोड़ा जाएगा, अर्थात्:-

नोट संख्या	तालिका 1 से 15 में उल्लिखित खाद्य योजकों के लिए नोट
"358	मछली के तेल में 6,000 मिलीग्राम / किग्रा, अकेले या संयोजन में उपयोग के अलावा"

(9) परिशिष्ट ग में, शीर्षक "II. खाद्य उत्पादों में प्रसंस्करण सहायकों का उपयोग " के अंतर्गत

(क) 'एंटीफोमिंग एजेंटों' से संबंधित तालिका 1 में

(i) प्रसंस्करण सहायक "पॉलीडिमिथाइल सिलोक्सेन" से संबंधित क्रम संख्या 8 पर कॉलम (3) में, "आलू प्रसंस्करण" शब्दों के बाद, शब्द "अल्कोहलिक पेय" जोड़े जाएंगे।

(ii) 'वेजिटेबल फैटी एसिड एस्टर' और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 8 के बाद, , कॉलम (1) से (4) में, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"9.	पॉलीसोर्बेट सोरबिटन मोनोलेरिट शुगर	शर्करा	जीएमपी";

(ख) 'निर्मलीकरण अभिकारक और निस्पंदन सहायकों' से संबंधित तालिका 3 में-

(i) "मोंटमोरिलोनाइट के एसिड क्ले" प्रसंस्करण सहायक से संबंधित क्रम संख्या 1 पर, कॉलम (3) में, "सिरप" शब्द के बाद, शब्द ", तेल" रखा जाएगा।

(ii) प्रसंस्करण सहायक "को-एक्सट्रूडेड पॉलीस्टाइरीन और पॉलीविनाइल पॉलीपाइरोलिडोन" से संबंधित क्रम संख्या 4 पर, कॉलम (3) में, "वाइन" शब्द के स्थान पर "अल्कोहलिक पेय जिसमें अल्प अल्कोहलीय और अल्कोहल-मुक्त समकक्ष शामिल हैं" को प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(iii) प्रसंस्करण सहायक "डायटोमेसियस अर्थ" से संबंधित क्रम संख्या 6 पर, कॉलम (3) में, "अल्कोहलिक पेय पदार्थ जिनमें अल्प अल्कोहलीय और अल्कोहल मुक्त समकक्ष (फिल्टर पाउडर के रूप में) शामिल हैं" शब्दों के बाद, शब्द "गैर-अल्कोहलीय पेय, शरबत, शर्करा सिरप, सिंथेटिक सिरप और फलों के सिरप " को जोड़ा जाएगा।

(iv) प्रसंस्करण सहायक "सिंथेटिक मैग्नीशियम सिलिकेट (आईएनएस 553 (i))" और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 13 के बाद, कॉलम (1) से (4) में, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात्: -

क्रं.सं.	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"14.	कैल्शियम ऑक्साइड (आईएनएस 529)	मकई का आटा तैयार करना	जीएमपी
15.	फॉस्फोरिक एसिड (आईएनएस 338)	शर्करा	जीएमपी";

(ग) 'लुब्रिकेंट, रिलीज और एंटीस्टिक अभिकारकों' से संबंधित तालिका 4 में, -

(i) प्रसंस्करण सहायता "सूरजमुखी का तेल" से संबंधित क्रमांक 18 पर कॉलम (3) में, शब्द "सूप" के बाद, शब्द ", नमक, मसाले, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद, मसाला, फल और सब्जी उत्पाद, गिरी और गिरी उत्पाद, अनाज" जोड़े जाएंगे।

(ii) प्रसंस्करण सहायता "व्हाइट मिनरल ऑयल (आईएनएस 905ई)" और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 21 के बाद, कॉलम (1) से (4) में, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात्: -

क्रं.सं.	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"22.	कोको पाउडर	चॉकलेट	जीएमपी
23.	बिनौला तेल	फल और सब्जियां, मसाला, बेकरी उत्पाद, फल और सब्जी उत्पाद, नमक, मसाले और सूप, अनाज और अनाज उत्पाद, गिरी और गिरी उत्पाद	जीएमपी
24.	मैग्नीशियम कार्बोनेट हाइड्रोजन (आईएनएस 504(ii))	सैक्स	जीएमपी
24.	मैग्नीशियम कार्बोनेट हाइड्रोजन (आईएनएस 504(ii))	सैक्स	जीएमपी
26.	टॉल्क (आईएनएस 553(iii))	मिठाई	जीएमपी
27.	ट्राईकैल्शियम फॉस्फेट (आईएनएस 341(iii))	सैक्स	जीएमपी";

- (घ) "निष्कर्षण ओर प्रसंस्करण के लिए विलायक" से संबंधित सारणी 6 के कॉलम (3) में जहाँ कहीं "सुवास सामग्रियाँ" शब्द आएँ, उनकी जगह "सुवासकारी पदार्थ" शब्द रखे जाएँ।
- (ङ) 'एन्जाइम (कच्ची सामग्रियों, खाद्य पदार्थों अथवा संघटकों के उपचार और प्रसंस्करण के लिए)' से संबंधित सारणी 11 के,-

(i) 'फॉस्फोलिपेज ए2 (ईसी संख्या 3.1.1.4)' एन्जाइम से संबंधित क्रम संख्या 6 के कॉलम (3) और (4) में वर्तमान प्रविष्टियों के बाद निम्नलिखित प्रविष्टियों वाली नई पंक्ति जोड़ी जाएगी, अर्थात्,-

स्रोत	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अनधिक)
'एस्परजिलस नाइजर	जीएमपी'

(ii) 'बीटाएमिलेज (ईसी संख्या 3.2.1.2)' एन्जाइम से संबंधित क्रम संख्या 14 के कॉलम (3) और (4) में वर्तमान प्रविष्टियों के बाद निम्नलिखित प्रविष्टियों वाली नई पंक्ति जोड़ी जाएगी, अर्थात्,-

स्रोत	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अनधिक)
'सोयाबीन	जीएमपी'

(iii) 'सेरीजप्रोटिएज (सबटिलिजिन) (ईसी संख्या 3.4.21.62)' एन्जाइम से संबंधित क्रम संख्या 37, और उससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद कॉलम (1) से (4) में निम्नलिखित प्रविष्टियाँ जोड़ी जाएगी, अर्थात्,-

क्रम संख्या	एन्जाइम का नाम	स्रोत	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अनधिक)
क्रम संख्या	एन्जाइम का नाम	स्रोत	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अनधिक)
'37क	ओराइजिन)ईसी संख्या (3.4.21.63	एस्परजिलस मिलियस	जीएमपी"

(iv) "किमोसिन (ईसी संख्या 3.4.23.4)" एन्जाइम से संबंधित क्रम संख्या 42 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद कॉलम (1) से (4) में निम्नलिखित प्रविष्टियाँ जोड़ी जाएँगी, अर्थात्,-

क्रम संख्या	एन्जाइम का नाम	स्रोत	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अनधिक)
'42क	एस्परजिलापेप्सिन ) 1ईसी संख्या (3.4.23.18	एस्परजिलस नाइजर	जीएमपी
		एस्परजिलस ओराइजे	जीएमपी
42ख	एस्परजिलोपेप्सिन 2	एस्परजिलस नाइजर (ईसी संख्या 3.4.23.19)	जीएमपी'

(v) म्यूकोरपेप्सिन (ईसी संख्या 3.4.23.23)" एन्जाइम से संबंधित क्रम संख्या 44 के कॉलम (2) में "म्यूकोरपेप्सिन" शब्द के बाद "(एस्पार्टिक प्रोटीनेज)" शब्द जोड़े जाएँगे।

(vi) एन्जाइम "म्यूकोरपेप्सिन (ईसी संख्या 3.4.23.23)", से संबंधित क्र.सं. 44, और इससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद, कॉलम (1) से (4) में, निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	एन्जाइम का नाम	स्रोत	अवशिष्ट की मात्रा (मि.ग्रा./कि.ग्रा.) (से अनधिक)
"44ए"	थर्मोलाइसिन (ईसी संख्या 3.4.24.27)	बेसिलस स्टीयरोथर्मोफिलस	जीएमपी
		जियोबेसिलस कैल्डोप्रोटेलाइटिकस	जीएमपी";

(vii) एन्जाइम "मेटेलोप्रोटीनेज (बेसिलोलिसिन) (ईसी संख्या 3.4.24.28)" से संबंधित क्र.सं. 45 के स्थान पर, कॉलम (2) में, "बेसिलोलिसिन" शब्द के बाद, "मेटेलोएन्डोपेप्टिडेज" शब्द जोड़ा जाएगा।

(viii) एन्जाइम "मेटेलोप्रोटीनेज (बेसिलोलिसिन) (ईसी संख्या 3.4.24.28)" से संबंधित क्र.सं. 45 पर, कॉलम (3) और (4) में, वर्तमान प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित प्रविष्टि सहित नई रो जोड़ी जाएगी, अर्थात्:-

स्रोत	अवशिष्ट की मात्रा (मि.ग्रा./कि.ग्रा.) (से अधिक नहीं)
"बेसिलस सबटिलिस	जीएमपी";

(ix) एन्जाइम "मेटेलोप्रोटीनेज (बेसिलोलिसिन) (ईसी संख्या 3.4.24.28)" से संबंधित क्र.सं. 45 और इससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद, कॉलम (1) से (4) में, निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	एन्जाइम का नाम	स्रोत	अवशिष्ट की मात्रा (मि.ग्रा./कि.ग्रा.) (से अधिक नहीं)
"45ए"	ग्लूटामिनेज (ईसी संख्या 3.5.1.2)	बेसिलस एमाइलोलिक्विफेशियन्स	जीएमपी
45बी	प्रोटीन ग्लूटामिनेज (ईसी संख्या 3.5.1.44)	क्राइसोबैक्टीरियम प्रोटियोलिटिकम	जीएमपी"

(च) 'सामान्य रूप से अनुमत प्रसंस्करण सहायक सामग्रियां' से संबंधित टेबल 12 में, -

(i) प्रसंस्करण सहायक सामग्री "सक्रियित कार्बन" से संबंधित क्र.सं. 1 पर, कॉलम (4) में, "जूसेज" शब्द के बाद, "अल्कोहलीय बीवरेज" शब्द जोड़े जाएँगे।

(ii) प्रसंस्करण सहायक सामग्री "गिब्वरेल्लिक एसिड" से संबंधित क्र.सं. 18 पर, कॉलम (3) में 'माल्टिंग' शब्द के पश्चात "क्रिण्वन के लिए अनाज प्रसंस्करण (मादक पेय)" अंतःस्थापित किये जायेंगे।

(iii) प्रसंस्करण सहायक सामग्री "ज़िंक सल्फेट" से संबंधित क्र.सं. 74 और इससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद, कॉलम (1) से (5) में, निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	प्रसंस्करण उपाय का नाम	कार्यात्मक/तकनीकी प्रयोजन	उत्पाद की श्रेणी	अवशिष्ट की मात्रा (मि.ग्रा./कि.ग्रा.) (से अधिक नहीं)
"75.	केल्शियम हाइपोक्लोराइट	कीटाणुनाशक	जल शोधन	1 (उपस्थित क्लोरीन के रूप में);

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./335/2021-22]

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

- 1) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- 2) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- 3) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- 4) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- 5) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई°पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- 6) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- 7) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 8) फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 9) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 10) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 11) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 12) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- 13) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- 14) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- 15) फा. सं° 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- 16) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- 17) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- 18) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- 19) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- 20) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- 21) एफसं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- 22) फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- 23) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- 24) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- 25) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- 26) फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- 27) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 28) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 29) फाइल सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;

- 30) फाइल सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- 31) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- 32) एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- 33) फाइल सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- 34) फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 35) फा. सं मानक/एसपी (पानीएवंपेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 36) फा.सं.1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 37) एफ. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- 38) एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- 39) एफ. सं. मानक/ओ एवं एफ/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016,12 अक्टूबर, 2017;
- 40) फा.सं.2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग),तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- 41) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 42) एफ 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 43) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी, 2018;
- 44) फा.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी( फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- 45) स.1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016 तारीख 13 मार्च, 2018;
- 46) एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- 47) फा. सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- 48) फा० सं० स्टैंडर्ड्स/ सीपीएल एंड सीपी –एफएसएसएआई/अधिसूचना/ 2016, तारीख 4 मई, 2018;
- 49) फाइल सं0 मानक/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस/लोलीस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- 50) फा० सं० मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- 51) मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- 52) फाइल सं0 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- 53) फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- 54) फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 55) फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 56) फा. सं. मानक/एफ&वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 57) फा. सं.1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई,तारीख26 नवम्बर, 2018;
- 58) फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- 59) फा०सं० एसटीडीएस/एफ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;

- 60) फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 61) फा. सं०. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- 62) फा० सं० एम एंड एमपी/विविध मानक/अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;
- 63) फा. सं०. 1-110/एसपी(जैविक खतरे)/संशोधन-1/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 23 जून, 2020;
- 64) फा. सं०. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 65) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 66) फा० सं० स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपीआईपी(3)/एसपी/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 67) फाइल सं० ए-1/स्टैंडर्ड्स/एममार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई (पी+1), तारीख 23 जुलाई, 2020;
- 68) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एम एंड एमरी/अधिसूचना (04)/एफ.एस.एस.ए.आई-2019, तारीख 2 सितंबर, 2020;
- 69) फा. सं०. स्टैंडर्ड्स/एडिटिव्स-1/अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 16 सितंबर, 2020;
- 70) फा० सं० 1/ अतिरिक्त सहयोज्य-III/मानक/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2017, तारीख 9 अक्टूबर, 2020
- 71) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/प्रोसेसिंग एड्स/अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई/2018, तारीख 9 अक्टूबर, 2020;
- 72) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 29 दिसम्बर, 2020;
- 73) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 27/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 4 मार्च, 2021;
- 74) फाईल संख्या मानक/ओ एवं एफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 18 मार्च, 2021; और
- 75) फा. सं०. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 जुलाई, 2021

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

### NOTIFICATION

New Delhi, the 14th October, 2021

**F. No. STD/Notifications/35.1/2021.**—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

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

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

### Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2021.



2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, (hereinafter referred to as the said regulations),-

(1) in regulation 2.1,

(a) in sub-regulation 2.1.1 relating to 'General Standards for Milk and Milk Products', in clause 1, in sub-clause (f), for item (vi), following shall be substituted, namely: -

“(vi) dahi, skimmed milk dahi”;

(b) in sub-regulation 2.1.2 relating to 'Standard for Milk', in clause 2, in sub-clause (b), in the Table, for the entries against Sl. No. 8 and the entries relating thereto, the following shall be substituted, namely: -

“8.	Double Toned Milk	All India	1.3	9.0”;
-----	-------------------	-----------	-----	-------

(c) in sub-regulation 2.1.13 relating to 'Standards for Fermented milk products',

(i) clause 1, in item (a), in the table, the word '(curd)' shall be omitted.

(ii) clause 6, in sub-clause (a), in item (i), the word 'curd' shall be omitted.

(d) sub-regulation 2.1.19 relating to 'Foods for infant nutrition' shall be omitted.

(2) in regulation 2.3, in sub-regulation 2.3.6, in clause (4),

(a) in Table at S. No. 8 relating to the fruit "Lemon", in column (5) for the entry '5.0 (Min.)' the entry '3.5 (Min.)' shall be substituted.

(b) after Table, in Note, for the statement “\*This product is “coconut water” which is obtained from the tender coconut without expressing the coconut meat” the statement “\*This product is “coconut water” which is obtained from coconut without expressing the coconut meat” shall be substituted.

(3) in regulation 2.4,

(a) in sub-regulation 2.4.6, after clause 25 the following clause shall be inserted, namely: -

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

(2) Basmati Rice shall be of the following types, namely: -

(a) Brown Basmati Rice (De- Husked) is paddy rice from which the husk only has been removed and the process of de-husking and handling may result in some loss of bran.

The kernels shall be long, slender, light brown in colour having vitreous lustre (glossy in appearance);

(b) Milled Basmati Rice is de-husked rice from which all or part of the bran and germ has been removed by milling and the kernels shall be long, slender, white to creamy white or grayish colour and translucent;

(c) Parboiled brown (De- Husked) basmati rice (Brown basmati rice of parboiled paddy) may be processed from paddy that has been soaked in water so that the starch is fully gelatinized, followed by a drying process. The kernels shall be long, slender, brownish in colour;

(d) Milled Parboiled Basmati Rice may be processed from husked rice that has been soaked in water and subjected to heat treatment so that the starch is fully gelatinized, followed by a drying process, and the kernels shall be long, slender, creamy white, brownish or grayish in colour and translucent;

(e) Blended Basmati Rice is a mixture of milled basmati rice (Minimum 80 per cent.) with other extra long grain non basmati rice.

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

S. No.	Requirements	Limits				
		Brown Basmati Rice (De- Husked)	Milled Basmati Rice	Parboiled brown (De- Husked) basmati rice(Brown basmati rice of parboiled paddy)	Milled Parboiled Basmati Rice	*Blended Basmati Rice
(i)	Average Length (mm)	7.0 and above	6.61 and above	7.0 and above	6.61 and above	*
(ii)	Average Length – breadth ratio	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above	*
(iii)	Average cooked rice length (mm)	12.0 and above	12.0 and above	12.0 and above	12.0 and above	*
(iv)	Average volume expansion ratio (More than)	3.5	3.5	3.5	3.5	*
(v)	Average pre-cooked milled rice breadth (mm), Not more than	2.0	2.0	2.0	2.0	*
(vi)	Elongation ratio after cooking (Not less than)	1.7	1.7	1.5	1.5	*
(vii)	Moisture per cent. by mass, not more than	14.0	14.0	14.0	14.0	*
(viii)	Organic extraneous matter (per cent.by mass), not more than	1.0	1.0	1.0	1.0	*
(ix)	Inorganic extraneous matter (per cent.by mass), not more than	0.1	0.1	0.1	0.1	*
(x)	Paddy grains (per cent by mass), not more than	0.8	0.3	0.3	0.3	*
(xi)	Other varieties of non basmati rice (per cent. by mass), not more than	5.0	5.0	5.0	5.0	*
(xii)	Under milled and red striped or red grains (per cent. by mass), not more than	3.5	3.5	3.5	3.5	*
(xiii)	Chalky grains (per cent. by mass), not more than	7.0	7.0	2.0	1.0	*
(xiv)	Green grains (per cent. by mass), not more than	6.0	nil	6.0	nil	*
(xv)	Broken and fragments (per	5.0	5.0	5.0	5.0	*

S. No.	Requirements	Limits				
		Brown Basmati Rice (De- Husked)	Milled Basmati Rice	Parboiled brown (De- Husked) basmati rice(Brown basmati rice of parboiled paddy)	Milled Parboiled Basmati Rice	*Blended Basmati Rice
	cent. by mass), not more than					
(xvi)	Damaged discoloured grains (per cent. by mass), not more than	1.0	1.0	1.0	1.0	*
(xvii)	Amylose content Dry mass basis (per cent) not more than	20-25	20-25	20-25	20-25	*
(xviii)	Alkali spreading value (ASV)	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	*
(xix)	Uric acid (mg per kg), not more than	100	100	100	100	*

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

\* Parameters given in S.No. (ii) to (vi), (xvii) and (xviii) will not be the requirement for non basmati rice in Blended basmati rice.

# **Broken basmati rice: It shall be for all types having the name and average length of the kernel given in the bracket against each:**

Basmati Rice Tibar (>6.5 mm);

Basmati Rice Dubar (>6.1 mm);

Basmati Rice Mini Dubar (>5.25 mm);

Basmati Rice Mogra (>4.4mm);

Basmati Rice Mini Mogra (>3.8 mm).

**Note:-** For broken basmati rice, the parameter at S.No. (i) to (vi) of this sub-clause shall apply and rest other parameters with their limits and other provisions shall be applicable.

Explanation.-For the purposes of this clause.-

- (a) broken and fragments includes pieces of rice kernels which are less than three fourth of a kernel;
- (b) chalky kernels are whole or broken kernels except for glutinous rice, of which at least three quarters of the surface has an opaque and floury appearance
- (c) damaged, discoloured grains include rice kernels, broken fragments of whole kernels that are internally damaged or discoloured (including black grains), materially affecting the quality;
- (d) elongation ratio (ER) means the ratio of the length of cooked rice to that of uncooked rice which measures the expansion of length upon cooking;
- (e) length- Breadth ratio means the ratio of the length of a grain to its breadth;
- (f) red grains shall be the kernels, whole or broken which have 25per cent. or more of their surface coatedwithred bran;
- (g) under milled grain means grain whose bran portion is not completely removed during polishing or which has substantial bran streaks left on it;
- (h) green grains mean the kernels whole or broken, which are greenish in colour;
- (i) paddy grains mean the kernels whole or broken, with husk;
- (j) average volume expansion ratio means ratio of volume of cooked rice to volume of raw rice;
- (k) other varieties mean varieties of rice other than those notified as basmati.

(4) Every package of Blended Basmati Rice containing Milled Basmati Rice and other extra long grain rice shall carry the following label, namely: -

<p>BLENDED BASMATI RICE contains</p> <p>Milled Basmati Rice..... per cent.</p> <p>Other extra long grain non basmati rice ..... per cent.</p>
---

(5) The type of broken rice, such as Tibar, Dubar, Mogra shall be prominently mentioned on the label.”

(b) in sub-regulation 2.4.11, in clause 4 relating to ‘Formulated Supplement for Children’,

(i) in item (3), in sub-item (ii), in sub sub-item (f), in the table, in column (2), for the entries against Sl. No. 14 , the following shall be substituted, namely: -

“Vitamin E (as alpha- tocopherols), mg per 100 g”;

(ii) in item (4), for sub-item (ii), the following shall be substituted, namely: -

“(ii) The Protein: Energy ratio shall not be more than 5 – 7.5 per cent. Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS) shall not be less than 90 per cent. of the WHO amino acid pattern for children from 2 to 5 years. In formulations with PDCAAS score of <90 per cent. the quantity of protein shall be adjusted, if required, to achieve the desired value. If, for any technical reasons, the PDCAAS digestibility of a protein cannot be determined, the protein quality may be calculated from the published data on essential amino acid patterns of dietary proteins and their digestibility.”;

(4) In the regulation 2.5,

(a) in the sub-regulation 2.5.2 , in clause 2, in sub-clause 8,

(i) in item (c), at the end, after the words ‘soy proteins must be labelled as “Imitation”, the following paragraph shall be inserted, namely: -

“For the purpose of this clause, ‘extenders’ and ‘binders’ are defined as:

(i) Extenders: Extenders are non-meat substances with substantial protein content and are added to meat products to reduce formulation costs and provide certain functional properties related to product bind, texture and flavor. A common functional property of most extenders is water holding.

(ii) Binders: Binders are non-meat ingredients with an ability to hold and entrap fat and water to produce stable meat emulsion. Binders are primarily used to improve the water holding capacity of the product and also to improve the fat holding and emulsion stability.”;

(ii) for item (d), the following shall be substituted, namely: -

“(d) Final product moisture content shall not exceed four times the protein content plus 10% (4P+10%). However, combination of added water and fat shall not exceed 40%.”;

(b) In the sub-regulation 2.5.3, in the clause 1 relating to ‘Fresh eggs’, in sub-clause (4)-

(i) the word “Minimum” shall be omitted.;

(ii) in table, in column (4) relating to ‘Guinea Fowl’, against the chemical constituents ‘Ash (%)’ for the entry “0.7-0.1” the entry “0.7 to 1.17” shall be substituted. ;

(5) in regulation 2.6, after sub regulation 2.6.1, the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

#### “2.6.2. Limit of Formaldehyde-

(1) The amount of naturally occurring formaldehyde shall not exceed the limit prescribed in the column (2) for different species of fish as mentioned in the table given below: -

**Table**

Group & Species (1)	mg/kg, Max. (2)
<b>Group - I (Marine)</b>	
All finfishes (including Barracuda, Billfishes, Bombay Duck, Bullseyes, Catfishes, Croakers, Eels, Filefishes and Puffers, Flat fishes, Goatfishes, Groupers (Rock Cods), Half Beaks and Full Beaks, Horse Mackerel, Leather Jacket (Queen Fish), Mackerel, Mulletts, Other Carangids, Other Clupeoids, Anchovies, Other Perches, Pigface Breems, Pomfrets, Ribbon Fish, Sardines, Seer Fishes/Spanish Mackerel, Silver Bellies/Biddies, Snappers, Tarpons, Threadfin Breems, Threadfins, Tuna and Bonitos, White Fish and any other commercial varieties), <b>elasmobranchs, crustaceans and molluscs except those under Group III &amp; IV</b>	4.0
<b>Group – II (Freshwater Origin)</b>	
Finfishes (including Indian Major Carps, Minor Carps, Exotic Carps, Freshwater Catfishes, Snakeheads/Murrels, Tilapia, Trout and all other freshwater fin fishes), crustaceans and molluscans	
<b>Group – III (Marine)</b>	
Lizard fishes and any other marine fishes not covered under Group I	8.0
<b>Group – IV (Frozen Stored marine fish products)</b>	
All frozen stored marine fish products	100 .”;

(6) in regulation 2.7, in sub-regulation 2.7.4 relating to ‘Chocolate’,

(a) in clause 5, in sub-clause (b),

(i) for the words “the vegetable fat may be singly or in blends and shall comply with the following standards, namely: -”, the following shall be substituted, namely: -

“Any vegetable fat that are standardized in these regulations may be used, singly or in blends, as cocoa butter equivalent and shall comply with the following standards as in item (I) to (III).”;

(ii) for item (III), the following shall be substituted, namely: -

“(III) they are obtained by the process of refining and/or fractionation, which excludes enzymatic modification of the triglyceride structure.”;

(b) in clause 6, after the table, for the words “CONTAINS VEGETABLE FAT IN ADDITION TO COCOA BUTTER”, the following shall be substituted, namely: -

**“CONTAINS COCOA BUTTER EQUIVALENT / VEGETABLE FAT IN ADDITION TO COCOA BUTTER”;**

(7) in regulation 2.9,

(a) in sub-regulation 2.9.14, in clause 1, the item (viii) relating to ‘Calcium content expressed as Calcium Oxide on dry basis’ and the entries relating thereto shall be omitted.

(b) in sub-regulation 2.9.30, in clause 5, for the words and figures, “Salt used for manufacture of double fortified salt.....encapsulated form is used for fortification” the words and figures “Salt used for the manufacture of double fortified salt shall have minimum 99.0 percent sodium chloride content on dry weight basis when the source of nutrients in non-encapsulated form is used for fortification; minimum 98 per cent sodium chloride content on dry weight basis when the source of nutrients in encapsulated form is used for fortification” shall be substituted;

(8) in the Appendix A,

(a) under the heading “IV.USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS”,-

(i) in Table 1, in the Food Category System 1.2.1, the words “or curd” shall be omitted.;

(ii) in Table 2, in column (1), under the heading Food Category System, against item 2.1.3, for the entry in column (5) & (6) against the food additive “TOCOPHEROLS”, the following entry shall be substituted, namely:-

Recommended Maximum Level (5)	Note (6)
“300 mg/kg	358”;

(b) under the heading “Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15”, after Note No. ‘348’ and the entries relating thereto, the following Note No. and entries shall be inserted in column (1) to (2), namely: -

Note no.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15
“358	Except for use in fish oils at 6,000 mg/kg, singly or in combination”

(9) in the Appendix C, under the heading “II. USE OF PROCESSING AIDS IN FOOD PRODUCTS”-

(a) in the Table 1 relating to ‘ANTIFOAMING AGENTS’

(i) at S.No. 3 relating to the processing aid “Polydimethyl siloxane”, in the column (3), after the words “Potato processing”, the words “, alcoholic beverages” shall be inserted.

(ii) after S.No. 8, relating to ‘Vegetable fatty acid esters’ and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
“9.	Polysorbate Sorbitan Monolaurate	Sugar	GMP”;

(b) in the Table 3 relating to 'CLARIFYING AGENTS AND FILTRATION AIDS'-

(i) at S.No. 1 relating to the processing aid "Acid clays of montmorillonite", in the column (3), after the word "syrups", the word "oils" shall be inserted.

(ii) at S. No. 4 relating to the processing aid "Co-extruded polystyrene and polyvinyl polypyrrolidone", in the column (3), for the word "wine" the words "Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol-free counterparts" shall be substituted.

(iii) at S. No. 6 relating to the processing aid "Diatomaceous earth", in the column (3), after the words "Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol-free counterparts (as filter powder)", the words "non-alcoholic beverages, sharbat, sugar syrups, synthetic syrups and fruit syrups" shall be inserted.

(iv) after S.No.13 relating to the processing aid "Synthetic magnesium silicate (INS 553(i))", and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"14.	Calcium oxide (INS 529)	Preparation of Corn Flour	GMP
15.	Phosphoric acid (INS 338)	Sugar	GMP";

(c) in the Table 4 relating to 'LUBRICANTS, RELEASE AND ANTISTICK AGENTS' ,-

(i) at S. No. 18 relating to the processing aid "Sunflower oil", in the column (3), after the word "soups", words "salts, spices, sauces, salads, protein products, seasonings, fruits & vegetable products, nuts & nut products, cereal" shall be inserted.

(ii) after S.No.21 relating to the processing aid "White mineral oil (INS 905e)", and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"22.	Cocoa powder	Chocolates	GMP
23.	Cottonseed oil	Fruits and vegetables, seasonings, bakery products, fruits & vegetable products, salt, spices and soups, cereal and cereal products, nut and nut products	GMP
24.	Magnesium hydrogen carbonate (INS 504(ii))	Snacks	GMP
26.	Talc (INS 553(iii))	Confectionary	GMP
27.	Tricalcium phosphate (INS 341(iii))	Snacks	GMP";

(d) in the Table 6 relating to 'SOLVENT FOR EXTRACTION AND PROCESSING', the word "flavourings" wherever mentioned under column (3) shall be substituted with words "flavouring substances".

(e) in the Table 11 relating to 'ENZYMES (for treatment or processing of raw materials, foods, or ingredients)', -

(i) at S. No. 6 relating to the enzyme "Phospholipase A2 (EC No. 3.1.1.4)", in the column (3) and (4), after the existing entries, new row with the following entries shall be inserted, namely: -

Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
<i>Aspergillus niger</i>	GMP";

(ii) at S. No 14 relating to the enzyme "Beta amylase (EC No. 3.2.1.2)", in the column (3) and (4), after the existing entries, new row with the following entry shall be inserted, namely: - -

Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"Soybean	GMP";

(iii) after S. No. 37 relating to the enzyme "Serine protease (subtilisin) (EC No. 3.4.21.62)", and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the Enzyme	Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"37a	Oryzin (EC No. 3.4.21.63)	<i>Aspergillus melleus</i>	GMP";

(iv) after S. No. 42 relating to the enzyme "Chymosin (EC No. 3.4.23.4)", and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the Enzyme	Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"42a	Aspergillopepsin I (EC No. 3.4.23.18)	<i>Aspergillus niger</i>	GMP
		<i>Aspergillus oryzae</i>	GMP
42b	Aspergillopepsin II (EC No. 3.4.23.19)	<i>Aspergillus niger</i>	GMP";

(v) at S. No. 44 relating to the enzyme "Mucorpepsin (EC No. 3.4.23.23)", in column (2) after the word "Mucorpepsin", the words "(Aspartic proteinase)" shall be inserted.

(vi) after S. No. 44 relating to the enzyme "Mucorpepsin (EC No. 3.4.23.23)", and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -



S. No.	Name of the Enzyme	Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
“44a	Thermolysin (EC No. 3.4.24.27)	<i>Bacillus stearothermophilus</i>	GMP
		<i>Geobacillus caldoproteolyticus</i>	GMP”;

(vii) for S. No. 45 relating to the enzyme “Metalloproteinase (Bacillolysin) (EC No. 3.4.24.28)”, in column (2), after the word “(Bacillolysin)”, the word “Metalloendopeptidase” shall be inserted.

(viii) at S. No. 45 relating to the enzyme “Metalloproteinase (Bacillolysin) (EC No. 3.4.24.28)”, in the column (3) and (4), after the existing entries, new row with the following entry shall be inserted, namely: -

Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
<i>“Bacillus subtilis</i>	GMP”;

(ix) after S. No. 45 relating to the enzyme “Metalloproteinase (Bacillolysin) (EC No. 3.4.24.28)” and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the Enzyme	Source	Residual level (mg/kg) (Not more than)
“45a	Glutaminase (EC No. 3.5.1.2)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	GMP
45b	Protein glutaminase (EC No. 3.5.1.44)	<i>Chryseobacterium proteolyticum</i>	GMP”

(f) in the Table 12 relating to ‘GENERALLY PERMITTED PROCESSING AIDS’ , –

(i) at S. No. 1 relating to the processing aid “Activated carbon”, in the column (4), after the word “juices”, words “, alcoholic beverages” shall be inserted.

(ii) at S. No. 22 relating to the processing aid “Gibberellic acid”, in the column (3), after the word “Malting”, words “grain processing steps for fermentation (alcoholic beverages)” shall be inserted.

(iii) after S. No. 74 relating to the processing aid “Zinc sulphate”, and the entries relating thereto, in the column (1) to (5), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Functional/ Technological Purpose	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
“75.	Calcium hypochlorite	Disinfectant	Water treatment	1 (as available chlorine)”;

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./335/2021-22]

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

- 1) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- 2) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- 3) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- 4) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- 5) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- 6) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- 7) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- 8) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- 9) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- 10) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- 11) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- 12) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11<sup>th</sup> January, 2016;
- 13) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- 14) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- 15) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- 16) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- 17) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- 18) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- 19) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- 20) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- 21) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- 22) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- 23) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- 24) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- 25) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- 26) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- 27) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- 28) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- 29) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- 30) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- 31) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- 32) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- 33) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- 34) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- 35) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15<sup>th</sup> September,2017;
- 36) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15<sup>th</sup> September, 2017;
- 37) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- 38) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- 39) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;

- 40) F. No. 2/Std/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- 41) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- 42) F.No. 1/Additives/Std/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- 43) F. No. Std/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- 44) F.No. Std/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- 45) F. No. 1/Infant Nutrition/Std/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- 46) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- 47) File No. Std/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- 48) F.No. Std/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- 49) F.No. Std/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- 50) F.No. Std/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
- 51) Std/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- 52) File No.1/Additional Additives/Std/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018 and
- 53) F.No. Std/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
- 54) F. No. Std/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
- 55) F.No. Std/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- 56) F. No. Std/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- 57) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
- 58) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29<sup>th</sup> January, 2019;
- 59) F.No. Std/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
- 60) F.No. Std/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
- 61) F.No. Std/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019 ;
- 62) F.No. M&MP/Misc. Std/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
- 63) F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
- 64) F. No. Std/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
- 65) F. No. Std/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
- 66) F. No. Std/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
- 67) F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI (p+1) , dated 23<sup>rd</sup> July, 2020;
- 68) F. No. Std./M&MP/Notification (04)/FSSAI-2019, dated 2<sup>nd</sup> September, 2020;
- 69) F. No. Std/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16<sup>th</sup> September, 2020;
- 70) F. No. 1/Additional Additives-III/Std/Notification/FSSAI/2017, dated 9th October, 2020;
- 71) F. No. Std/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 9th October, 2020;
- 72) F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated the 29<sup>th</sup> December, 2020;
- 73) F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated the 4th March, 2021;
- 74) F. No. Std/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017dated 18<sup>th</sup> March, 202; and 1
- 75) File No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1), 26<sup>th</sup> July, 2021