



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 452]

नई दिल्ली, मंगलवार, नवम्बर 27, 2018/अग्रहायण 6, 1940

No. 452]

NEW DELHI, TUESDAY, NOVEMBER 27, 2018/AGRAHAYANA 6, 1940

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 26 नवम्बर, 2018

फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोजक) संशोधन विनियम, 2018 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथा अपेक्षित भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खण्ड 4 में अधिसूचना संख्यांक फाइल सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 10 अप्रैल, 2018 द्वारा प्रकाशित किया गया था, जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थीं, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गयी थी, तीस दिन की अवधि के समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 26 अप्रैल, 2018 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

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

अतः अब उक्त अधिनियम की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) पंद्रहवां संशोधन विनियम, 2018 है।

(2) ये राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे तथा खाद्य कारोबार चालक को 1 जुलाई, 2019 से इन विनियमों के सभी प्रावधानों का अनुपालन करना होगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा गया है) के,-

(क) विनियम 2.5 के,-

(i) उप-विनियम 2.5.2 में, खंड 7 की जगह निम्नलिखित खंड रखे जाएंगे, अर्थात्,-

“7. सूअर का ताजा या शीतित या प्रशीतित मांस”:

(1) इस मानक में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड सूअर के कच्चे मांस, सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों या खाद्य छिल्लड़ों सहित सूअर के ताजा या शीतित या प्रशीतित मांस पर लागू होंगे।

(2) इस खंड के प्रयोजन के लिए,-

(क) “सूअर का मांस” से घरेलू सूअरों का खाद्य अंग अभिप्रेत है;

(ख) “सूअर का ताजा मांस” से सूअर का वह मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;

(ग) “सूअर का शीतित मांस” से सूअर का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0°C से 4°C के बीच बना रहा हो;

(घ) “सूअर का प्रशीतित मांस” से सूअर का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C या उससे न्यून बना रहा हो;

(ङ) “सूअर के खाद्य छिल्लड़े” से हत सूअर से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;

(3) सूअर के मांस का निम्नलिखित तीन प्रकारों में वर्गीकरण किया जा सकता है, अर्थात्,-

(क) ताजा या शीतित या प्रशीतित लोथ या आधे लोथ या एक-चौथाई लोथ;

(ख) ताजा या शीतित या प्रशीतित टुकड़े; अस्थियुक्त या अस्थिरहित, असल प्रकार के,

(ग) ताजा या शीतित या प्रशीतित खाद्य छिल्लड़े।

- (4) अस्थिरहित मांस में नमी अंश 70% से 72% के बीच , प्रोटीन अंश 20% से 22% के बीच और वसा अंश 5% से 6% के बीच होगा;
- (5) सूअर के मांस का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए - 18°C या इससे कम तापमान पर किया जाए।
- (6) सूअर के शीतित मांस का उपभोग भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत दो से चार दिनों के अंदर और प्रशीतित मांस का उपभोग दस महीनों के अंदर कर लिया जाएगा।

8. ताजा या शीतित या प्रशीतित गोमांस

- (1) इस खंड में निर्धारित मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड अपरिशोधित गोमांस (बीफ), सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों या खाद्य छिल्लड़ों सहित ताजा या शीतित या प्रशीतित गोमांस(बीफ) पर लागू होंगे।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
 - (क) "गोमांस (बीफ)" से भैंस सहित गोवंशीय पशुओं के खाद्य अंग अभिप्रेत हैं;
 - (ख) "ताजा गोमांस" से वह गोमांस (बीफ) अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
 - (ग) "शीतित गोमांस (बीफ)" से वह ताजा गोमांस (बीफ) अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0°C से 4°C के बीच बना रहा हो;
 - (घ) "प्रशीतित गोमांस (बीफ)" से वह शीतित गोमांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;
 - (ङ) "गोमांस (बीफ) के खाद्य छिल्लड़े" से हत गोवंशीय पशुओं से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े अंग शामिल हैं;
- (3) गोमांस (बीफ) निम्नलिखित तीन प्रकार का होगा, अर्थात्,-
 - (क) ताजा या शीतित या प्रशीतित लोथ या आधा लोथ या एक-चौथाई लोथ;
 - (ख) ताजा या शीतित या प्रशीतित टुकड़े; अस्थियुक्त या अस्थिरहित, असल प्रकार के;
 - (ग) ताजा या शीतित या प्रशीतित खाद्य छिल्लड़े।

- (4) अस्थिरहित मांस में नमी अंश 68% से 77% के बीच, प्रोटीन अंश 17.5% से 23.5% के बीच और वसा अंश 8% से 12% के बीच होगा; भैंस के मांस में वसा अंश 1% से 3% के बीच होगा।
- (5) गोमांस (बीफ) का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए -18°C या इससे कम तापमान पर किया जाएगा।
- (6) भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित गोमांस का उपभोग 2 से 4 दिनों के अंदर और प्रशीतित गोमांस का उपभोग 12 महीनों के अंदर कर लिया जाएगा।

9. ताजा या शीतित या प्रशीतित शेवों या बकरी का मांस:

- (1) इस खंड में निर्धारित मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड बकरी के सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों या खाद्य छिछड़े सहित ताजा या शीतित या प्रशीतित शेवों पर लागू होगा।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
 - (क) “शेवों” से घरेलू बकरियों का खाद्य अंग अभिप्रेत है;
 - (ख) “ताजा शेवों” से बकरी का वह मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
 - (ग) “शीतित शेवों” से बकरी का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0°C से 4°C के बीच बना रहा हो;
 - (घ) “प्रशीतित शेवों” से बकरी का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C या उससे न्यून बना रहा हो;
 - (ङ) “शेवों के खाद्य छिछड़े” से हत बकरी से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;
- (3) शेवों निम्नलिखित तीन प्रकार का हो, अर्थात्,-
 - (क) ताजा या शीतित या प्रशीतित लोथ या आधा लोथ या एक-चौथाई लोथ;
 - (ख) ताजा या शीतित या प्रशीतित टुकड़े; अस्थियुक्त या अस्थिरहित, असल प्रकार के;
 - (ग) ताजा या शीतित या प्रशीतित खाद्य छिछड़े।
- (4) अस्थिरहित मांस में नमी अंश 74% से 76% के बीच, प्रोटीन अंश 20% से 22% के बीच और वसा अंश 2% से 4% के बीच होगा।

- (5) शेवों का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाएगा।
- (6) भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित शेवों का उपभोग 2 से 4 दिनों के अंदर और प्रशीतित शेवों का उपभोग 12 महीनों के अंदर कर लिया जाए।

10. भेड़ का ताजा या शीतित या प्रशीतित मांस:

- (1) इस खंड में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड भेड़ के सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों या खाद्य छिछड़े सहित भेड़ के ताजा या शीतित या प्रशीतित मांस पर लागू होंगे।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
- (क) “भेड़ का मांस” से घरेलू भेड़ों का खाद्य अंग अभिप्रेत है;
- (ख) “भेड़ का ताजा मांस” से भेड़ का वह मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
- (ग) “भेड़ का शीतित मांस” से भेड़ का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0°C से 4°C के बीच बना रहा हो;
- (घ) “भेड़ का प्रशीतित मांस” से भेड़ का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C या उससे न्यून बना रहा हो;
- (ङ) “भेड़ के मांस के खाद्य छिछड़े” से हत भेड़ से प्राप्त खाद्य उप-उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिनमें दिमाग, कलेजी, नाल, पेट, आँत, फेफड़े, और अन्य खाद्य अंग शामिल हैं;
- (3) भेड़ का मांस निम्नलिखित तीन प्रकार का होगा:
- (क) ताजा या शीतित या प्रशीतित लोथ या आधा लोथ या एक-चौथाई लोथ;
- (ख) ताजा या शीतित या प्रशीतित कटे अंग; अस्थियुक्त या अस्थिरहित, असल प्रकार के;
- (ग) ताजा या शीतित या प्रशीतित खाद्य छिछड़े।
- (4) अस्थिरहित मांस में नमी अंश 68% से 72% के बीच, प्रोटीन अंश 20% से 22% के बीच और वसा अंश 4% से 10% के बीच होगा।
- (5) भेड़ के मांस का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाएगा।
- (6) भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत भेड़ के शीतित मांस का उपभोग दो से चार दिनों के अंदर और प्रशीतित मांस का उपभोग बारह महीनों के अंदर कर लिया जाएगा।

11. ताजा या शीतित या प्रशीतित कुक्कुट मांस:

- (1) इस खंड में निर्दिष्ट मानक किसी उपयुक्त पैकेजबंदी सामग्री में पैकड कुक्कुट के सम्पूर्ण लोथ, टुकड़ों, कटे अंगों या खाद्य छिछड़े सहित ताजा या शीतित अथवा प्रशीतित कुक्कुट मांस पर लागू होंगे।
- (2) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-
 - (क) “कुक्कुट मांस” से कुक्कुट पक्षियों (चूजा, बतख, टर्की, गिन्नी फाउल, जापानी बटेर) का खाद्य अंग अभिप्रेत है;
 - (ख) “कुक्कुट का ताजा मांस” से वह कुक्कुट मांस अभिप्रेत है, जिसका परिरक्षण सुनिश्चित करने के लिए उसे किसी भी रीति से उपचारित न किया गया हो;
 - (ग) “कुक्कुट का शीतित मांस” से कुक्कुट का वह ताजा मांस अभिप्रेत है जिसका शीतन इस रीति से किया गया हो कि उत्पाद का तापमान 0°C से 4°C के बीच बना रहा हो;
 - (घ) “कुक्कुट का प्रशीतित मांस” से कुक्कुट का वह शीतित मांस अभिप्रेत है जिसका किसी उपयुक्त उपकरण में इस रीति से प्रशीतन किया गया हो कि उत्पाद का तापमान -18°C अथवा उससे न्यून बना रहा हो;
 - (ङ) “कुक्कुट के खाद्य छिछड़े” से हत कुक्कुट पक्षियों से व्युत्पन्न खाद्य उप-उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें उदर, कलेजी और दिल सम्मिलित हैं।
- (3) कुक्कुट का साफ मांस निम्नलिखित तीन प्रकार का होगा, अर्थात्:-
 - (क) ताजा या शीतित या प्रशीतित लोथ;
 - (ख) ताजा या शीतित या प्रशीतित कटे अंग; अस्थियुक्त या अस्थिरहित, असल प्रकार के;
 - (ग) ताजा या शीतित या प्रशीतित खाद्य छिछड़े।
- (4) अस्थिरहित मांस में नमी अंश 60% से 74.86% के बीच, प्रोटीन अंश 19.50% से 23.20% के बीच और वसा अंश 3.50% से 18% के बीच होगा।
- (5) कुक्कुट मांस का थोड़ी देर के लिए भंडारण 4°C पर और अधिक देर के लिए -18°C अथवा इससे कम तापमान पर किया जाएगा।
- (6) भंडारण की सामान्य शीतन अवस्थाओं के अंतर्गत शीतित कुक्कुट मांस का उपभोग दो से चार दिनों के अंर और प्रशीतित कुक्कुट मांस का उपभोग बारह महीनों के अंदर कर लिया जाएगा।

टिप्पणी: खंड 7, 8, 9, 10, 11 और 12 के अधीन विनियम 2.5.2 में दिए गए उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:

- (क) मांस और कुक्कुट उत्पादों के उत्पादक या विपणक औषध एवं प्रसाधन सामग्री नियम, 1945 के अंतर्गत जारी अधिसूचनाओं या परामर्शिकाओं के साथ-साथ पशु

पालन, डेयरी और मत्स्य-पालन विभागों द्वारा खाद्य उत्पादी पशुओं या कुक्कुट पक्षियों में पशु औषधियों (प्रतिजैविक और वृद्धि कारक) के उपयोग या उन द्वारा उपभोग के संबंध में जारी अधिसूचनाओं और परामर्शिकाओं का पालन करें।

- (ख) पशुओं या कुक्कुट पक्षियों के मांस उत्पादन में जीन-परिवर्तन तकनीकों का प्रयोग निषिद्ध है।
- (ग) कुक्कुट को छोड़कर मांस उत्पादी पशुओं को आंतरिक अंगों, ब्लड मील और दुग्ध एवं दुग्ध उत्पादों को छोड़कर गोवंशीय या सूअर वंशीय मूल की सामग्रियों के ऊतकों सहित मांस और अस्थिचूर्ण वाला आहार नहीं खिलाया जाएगा।
- (घ) जिन स्थानों पर गो या भेड़ या बकरी वंशीय मूल के पशुओं के मांस का उत्पादन किया जाता है या उनका वध किया जाता है या उनके मांस का प्रसंस्करण किया जाता है, वहाँ सूअर वंशीय मूल के पशुओं के मांस के उत्पादन के लिए पशुओं का उत्पादन या वध अथवा प्रसंस्करण निषिद्ध है।
- (ङ) पात्र मांस उत्पादों का आयात आशयित होने की स्थिति में उन्हें बाजार में आने देने से पहले उपरोक्त सभी बातों का अनुपालन सुनिश्चित कराने के लिए उपयुक्त निरीक्षण और प्रमाणन प्रक्रिया होनी चाहिए।";

(ख) उक्त विनियमों के उप-विनियम 2.5.2 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“2.5.3 अंडा और अंडा उत्पाद:

1. ताजा अंडे:

- (1) ताजा अंडे से वे अंडे अभिप्रेत हैं, जिन्हें धोया या पौछा न गया हो और जिन्हें सप्ताह में कम से एक बार संग्रहित किया जाता है और जिनकी पैकिंग और ग्रेडिंग पैकिंग स्थान पर आने के अगले कार्य-दिवस से अनधिक समय में की जाएगी।
- (2) इस खंड में निर्दिष्ट मानक टूटे हुए, उष्मायित अथवा पकाए हुए अंडों को छोड़कर कुक्कुट प्रजाति अथवा पक्षियों के उन खोलदार अंडों पर लागू होंगे, जो सीधे मानव उपभोग अथवा अंडा उत्पाद बनाने के लिए आशयित हों।
- (3) अंडों का खोल साफ और अदूषित होगा और चटकन, रिसाव तथा बीट के संदूषण से मुक्त हो।
- (4) विभिन्न कुक्कुट प्रजातियों के साबुत अंडों में मुख्य रासायनिक संघटकों की न्यूनतम अपेक्षाएँ:

रासायनिक संघटक	चूजा	टर्की	गिन्नी फाउल	बटेर	बतख	हंस
जल (%)	72.8-75.6	71.6-75.7	71.3-74.1	73.1-76.4	68.2-71.4	68.9-72.3
प्रोटीन (%)	12.8-13.4	12.6-13.6	12.8-14.2	12.5-13.4	13.1-14.2	13.4-14.3

वसा (%)	10.5-11.8	10.8-12.6	11.2-12.8	10.6-11.7	13.8-15.0	12.4-13.6
कार्बोहाइड्रेट (%)	0.3-1.0	0.6-0.8	0.7-0.9	0.8-1.0	1.1-1.3	1.1-1.3
एश (%)	0.8-1.0	0.7-0.9	0.7-0.1	1.0-1.2	0.9-1.0	1.0-1.4“;

(ग) उक्त विनियमों के विनियम 2.6 के उप-विनियम 2.6.1 में खंड 17 के बाद निम्नलिखित खंड अन्तः स्थापित किये जाएंगे, अर्थात्:-

“18. जीवित और अपरिशोधित द्विवाल्वी मोलस्कः

इस खंड में निर्दिष्ट मानक उन द्विवाल्वी जीवित और अपरिशोधित मोलस्कों पर लागू होगा, जिनके लक्षित जीवाणुओं को कम या सीमित करने के लिए उनका खोल हटा लिया गया हो या उन्हें प्रशीतित या प्रसंस्कृत कर लिया गया हो परन्तु जीवित द्विवाल्वी मोलस्कों के ऐंट्रिक लक्षण अनिवार्यतः रखे गए हों। अपरिशोधित द्विवाल्वी मोलस्कों का विपणन प्रशीतित या शीतित अवस्था में किया जाता है। जीवित और अपरिशोधित दोनों द्विवाल्वी मोलस्क सीधे उपभोग या आगे प्रसंस्करण के लिए आशयित हो सकते हैं। अंत्य उत्पाद केवल उपचालक पेशी होने की स्थिति में यह मानक लागू नहीं होता।

(1) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क

(क) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क वे उत्पाद हैं जो उपभोग से तुरंत पहले जीवित होते हैं। ये खोल के साथ परोसे जाते हैं।

(ख) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क या तो मानव उपभोग के लिए अनुमोदित एकत्रण क्षेत्र से या मानव उपभोग से पहले शोधन की अनुमोदित पद्धति, उदाहरणार्थ रिलेइंग या शुद्धिकरण, के लिए एकत्रण हेतु अनुमत वर्गीकृत क्षेत्र से जीवित प्राप्त किए जाते हैं। रिलेइंग और शुद्धिकरण दोनों क्षेत्राधिकार वाली किसी सरकारी एजेंसी के उपयुक्त नियंत्रण में किए जाएँ।

(ग) जीवित द्विवाल्वी मोलस्क में ताजगी के ऐंट्रिक लक्षण होने के साथ-साथ वह थाप देने पर उपयुक्त प्रतिक्रिया करे (उदाहरणार्थ शेलफिश थाप देने पर सिमट जाएगी) तथा यह संबंधित प्रजाति से परिचित विशेषज्ञों द्वारा यथानिर्धारित बाहरी पदार्थ से मुक्त हो।

(घ) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना यूनिट में निम्नलिखित में से कोई गुणधर्म होने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा, अर्थात्,-

(i) बाहरी सामग्री: नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी जो द्विवाल्वी मोलस्क से प्राप्त न की गई हो, जो मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक न हो; तथा उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए या जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।

- (ii) मृत या क्षतिग्रस्त उत्पाद.- मृत उत्पाद का पता थाप देने पर कोई प्रतिक्रिया न होने से लगाया जाता है (अर्थात् शेलफिश थाप देने पर सिमट जाएगी)। क्षतिग्रस्त उत्पाद में वह उत्पाद शामिल है जो इस सीमा तक क्षतिग्रस्त हो कि वह जैविक रूप से और अधिक क्रियाशील न रह सके। नमूना इकाई में संख्यानुसार 5% से अधिक मृत या क्षतिग्रस्त द्विवाल्वी मोलस्क होने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा।
- (ङ) जीवित द्विवाल्वी मोलस्कों की लेबलिंग उत्पाद के उपयुक्त भार, संख्या, प्रति इकाई भार में संख्या या आयतनानुसार की जाएगी।
- (च) बिक्री के समय द्विवाल्वी मोलस्क जीवित होगा।
- (2) अपरिशोधित द्विवाल्वी मोलस्क
- (क) सीधे उपभोग के लिए प्रसंस्कृत या आगे प्रसंस्करण हेतु अपरिशोधित द्विवाल्वी मोलस्क वे उत्पाद हैं जो प्रसंस्करण आरंभ करने से तुरंत पहले जीवित थे।
- (ख) अपरिशोधित द्विवाल्वी मोलस्क मानव उपभोग के लिए उपयुक्त गुणता के होंगे।
- (ग) प्रयुक्त सभी संघटक खाद्य ग्रेड गुणता के होंगे और इन विनियमों के अनुरूप हों।
- (घ) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषाएँ.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा, अर्थात्,-
- (i) गहरा निर्जलीकरण.- यह नमूना इकाई में द्विवाल्वी मोलस्कों के भार से 10% से अधिक या ब्लॉक के सतही क्षेत्र के 10% से अधिक क्षेत्र में आर्द्रता की अतिशय हानि दर्शाती है, जो सतह पर सफेद या असाधारण रंग के रूप में दिखाई देती है और मांस के रंग पर छा जाती है और सतह के नीचे तक चली जाती है, और जिसे द्विवाल्वी मोलस्कों की दिखावट को अनुचित रूप से प्रभावित किए बिना चाकू या अन्य किसी तीखे औजार से खुरच कर आसानी से नहीं हटाया जा सकता।
- (ii) बाहरी सामग्री: नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी जो द्विवाल्वी मोलस्क से प्राप्त न की गई हो और जो मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक न हो, उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए या जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (iii) गंध या सुवास.- अपघटन या बासीपन की संकेतक सतत और स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध या सुवास।
- (iv) गठन.- अपघटन का संकेतक मांस का विखंडित गठन, जिसमें मांसपेशियों की संरचना गूदेदार या लेई जैसी हो जाती है।

(ड) लेबल पर भंडारण की वे अवस्थाएँ और तापमान लिखे जाएँ, जो उत्पाद को परिवहन, भंडारण या वितरण के दौरान सुरक्षित या जीवनक्षम बनाए रखे।

19. स्टर्जियन कैवियर

- (1) इस खंड में शामिल मानक *Acipenseridae* कुल की मछली की दानेदार स्टर्जियन कैवियर पर लागू होगा।
- (2) इस खंड के प्रयोजन के लिए,-
 - (क) “मछली के अंडे” से अभिप्रेत बीजांड उत्सर्जित न हुए वे अंडे हैं जो डिंबग्रंथि की नाल से अलग कर दिए गए हों। जलकृषि स्टर्जियनों के बीजांड उत्सर्जित अंडों का उपयोग किया जा सकता है।
 - (ख) “कैवियर” से अभिप्रेत वह उत्पाद है जो *Acipenseridae* कुल की मछली के अंडों को खाद्य ग्रेड के लवण से उपचारित करके तैयार किया जाता है।
- (3) उत्पाद *Acipenseridae* कुल (चार जेनेरा *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* और *Scaphirhynchus* और इन जेनेरा की संकर प्रजाति) की स्टर्जियन मछलियों के अंडों से तैयार किया जाता है।
- (4) अंडे लगभग एक साइज के होते हैं और प्रयुक्त प्रजाति के अनुसार लाक्षणिक रंगीन होते हैं। रंग हल्के धूसर से काला या हल्के पीले से पीताभ धूसर हो सकता है। भूरी और हरी आभाएँ अनुमत हैं।
- (5) उत्पाद लवण मिलाकर बनाया जाता है और सीधे मानव उपभोग के लिए आशयित होता है। अंत्य उत्पाद का लवण अंश 3-5 ग्रा/100 ग्रा के बीच होगा।
- (6) कैवियर की उपयुक्त प्रारंभिक तैयारी के बाद उत्पाद बीजाणु बनाने और न बनाने वाले रोगजनक सूक्ष्म जीवाणुओं की वृद्धि को रोकने के लिए पर्याप्त उपचार किया जाए अथवा अवस्थाओं से गुजारा जाए और यहाँ निर्धारित अवस्थाओं का पालन करे।
- (7) बीजांड उत्सर्जित अंडे मादा के बीजांड के हार्मोन प्रेरण के बाद प्राप्त किए जाते हैं। लिपटी परत हटाने और खोल को कठोर बनाने के लिए अंडों का उपयुक्त उपचार किया जाता है। बीजांड उत्सर्जित अंडे बनाने के लिए अनुमत हार्मोनों का उपयोग किया जा सकता है।
- (8) पैकेजिंग, भंडारण और खुदरा बिक्री के दौरान उत्पाद का तापमान 2°C से 4°C के बीच बना रहे, जबकि थोक व्यापार, जिसमें भंडारण और परिवहन शामिल हैं, के लिए तापमान 0°C से -4°C के बीच रहे।
- (9) गुणता-ह्रास से बचाए बिना कैवियर का प्रशीतन और प्रशीतित भंडारण अनुमत नहीं है।
- (10) उत्पाद को निम्नलिखित में से किसी एक में पैक किया जाएगा, अर्थात्,-
 - (क) अंदर की तरु स्थायी खाद्य लैकर या इनैमल-लेपित धातु के टीन;
 - (ख) काँच के जार;
 - (ग) खाद्य ग्रेड के अन्य उपयुक्त धारक।
- (11) उत्पाद को बड़े धारकों से छोटे धारकों में ऐसी नियंत्रित अवस्थाओं में दुबारा पैक करना अनुमत होगा, जिनसे उसकी गुणता और सुरक्षा बनी रहे। विभिन्न स्टर्जियन प्रजातियों या खेप के कैवियर को मिलाना अनुमत नहीं होगा।
- (12) अनिवार्य संघटन और गुणता संबंधी घटक.-

- (क) कैवियर जेनेरा की जैविक प्रजातियों के अदूषित और स्वास्थ्यकर स्टर्जियनों से निकाले गए मछली के उन अंडों से तैयार किया जाएगा जो मानव उपभोग के लिए ताजा बेचे जाने के उपयुक्त हों।
- (ख) लवण खाद्य ग्रेड गुणता का होगा और उप-विनियम, 2.9.30 के अनुरूप हो।
- (13) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषाएँ.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा, अर्थात्,-
- (क) बाहरी पदार्थ.- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी, जो स्टर्जियन अंडों से प्राप्त न की गई हो, जो मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक न हो, और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; या जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (ख) गंध या सुवास.- अपघटन, आक्सीकरण, या आहार के स्वाद (जलकृषि से उत्पादित मछली में), या बाहरी पदार्थ से संदूषण (यथा ईंधन तेल) की संकेतक सतत और स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध या सुवास से प्रभावित उत्पाद।
- (ग) एकरूपता और अवस्था.- कैवियर दानों पर ऐसा सख्त कवर होना, जिसे आसानी से चबाया न जा सके या जो पतला हो। दानों को अलग करने का प्रयास करने पर बाहरी झिल्लियों का टूटना। टूटे अंडों या द्रव की मौजूदगी।
- (घ) आपत्तिजनक पदार्थ.- तैयार कैवियर में झिल्लियों के अवशेष या उत्सर्जित वसा की मौजूदगी आपत्तिजनक होगी।
- (14) केवल इन विनियमों द्वारा अनुमत खाद्य सहयोज्य पदार्थों का उपयोग किया जाएगा। रंगों और गठनकारी अभिकर्मकों का उपयोग अनुमत नहीं है।

20. मछली साँस:

- (1) इस खंड में विनिर्दिष्ट मानक मछली और नमक मिलाकर किण्वन द्वारा तैयार किए गए मछली के साँस पर लागू होगा, जिसमें किण्वन प्रक्रिया को पूरा करने के लिए योजित अन्य संघटक हो सकते हैं। उत्पाद सीजनिंग, या गर्म मसाले या खाद्य के संघटक के रूप में सीधे उपयोग के लिए आशयित होता है। यह मानक अम्लीय जल-अपघटन द्वारा तैयार मछली के साँस पर लागू नहीं होता।
- (2) मछली का साँस नमकीन स्वाद और मछली के सुवास वाला पराभासी, गंदलापनरहित द्रव उत्पाद होता है, जो मछली और लवण के मिश्रण के किण्वन से तैयार किया जाता है।
- (3) उत्पाद मछली में नमक मिलाकर तैयार किया जाता है और इसे ढके धारकों या टैंकों में किण्वित किया जाता है। अवशिष्ट प्रोटीन, मत्स्य सुवास और गंध के निष्कर्षण हेतु किण्वन प्रक्रिया बढ़ाने के लिए बाद में लवण जल डालकर उत्तरवर्ती निष्कर्षण किया जा सकता है। किण्वन प्रक्रिया में सहायता के लिए अन्य संघटक डाले जा सकते हैं।
- (4) मछली का साँस अदूषित और स्वास्थ्यकर मछली या उसके अंगों से ऐसी अवस्था में तैयार किया जाएगा, जिससे वह मानक उपभोग के लिए ताजा बेचा जा सके।
- (5) दिखावट, गंध और स्वाद के ऐंट्रिक मानदंड निम्नानुसार स्वीकरणीय होंगे:

- (क) मछली का साँस पराभासी, गंदलापनरहित हो लवण क्रिस्टलों को छोड़कर तलछटों से रहित हो;
- (ख) मछली के साँस में उत्पाद की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा;
- (ग) उत्पाद बाहरी सामग्री से मुक्त होगा।
- (6) उत्पाद निम्नलिखित रासायनिक गुणधर्मों के अनुरूप होगा अर्थात्:-
- (क) कुल नाइट्रोजन अंश: 10ग्रा/ली से अन्यून। देश की प्राथमिकता होने पर सक्षम प्राधिकारी नाइट्रोजन का न्यून स्तर विनिर्दिष्ट कर सकता है;
- (ख) अमीनो एसिड नाइट्रोजन अंश: कुल नाइट्रोजन अंश के 40% से अन्यून;
- (ग) pH: पारंपरिक उत्पाद के लिए 5.0 – 6.5 के बीच; परंतु किण्वन में सहायता के लिए प्रयुक्त संघटकों के मामले में 4.5 से अन्यून;
- (घ) लवण: 200ग्रा/ली से अन्यून, NaCl के रूप में परिकलित।
- (7) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा, अर्थात्,-
- (क) बाहरी पदार्थ.- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी, जो लवण और मछली से प्राप्त न की गई हो, मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; या जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे।
- (ख) दिखावट.- तलछट (NaCl क्रिस्टलों के अलावा) या गंदलेपन की मौजूदगी;
- (ग) गंध.- विशिष्ट आपत्तिजनक गंध से प्रभावित नमूना इकाई, उदाहरणार्थ सड़ी हुई, दुर्गंधित, विकृतगंध, चटपटी (गेमी), तिक्त गंध इत्यादि;
- (घ) स्वाद.- विशिष्ट आपत्तिजनक स्वाद से प्रभावित नमूना इकाई, उदाहरणार्थ कड़वा, खट्टा, धातुक, दूषण का स्वाद इत्यादि।

21. द्रुत-प्रशीतित मछली स्टिक (फिश फिंगर), मछली के टुकड़े और मछली के कत्ले – ब्रैड या बेसन (लापसी) लगे:

- (1) यह मानक द्रुत-प्रशीतित मछली के मांस के खंडों से काटी गई या मछली के मांस से बनाई गई मछली स्टिक (फिश फिंगर) और मछली के टुकड़ों, तथा अलग-अलग या एक साथ ब्रैड अथवा बेसन (लापसी) लगे अपरिशोधित या अधपके तथा और आगे औद्योगिक प्रसंस्करण किए बिना सीधे मानव उपभोग के लिए पेश किए गए प्राकृतिक फिश कत्लों पर लागू होता है।
- (2) इस खंड के प्रयोजन के लिए,-
- (क) मछली स्टिक (फिश फिंगर) से अभिप्रेत वह उत्पाद है जिसमें मछली के मांस का औसत प्रति शत कुल भार के 50% से कम न हो। प्रत्येक स्टिक 10 मिमी से कम मोटी नहीं होगी। कोटिंग सहित मछली का टुकड़ा किसी भी आकृति, भार या साइज का हो सकता है। मछली स्टिक या टुकड़े एक ही प्रजाति की मछली या एक

जैसे ऐंद्रिक गुणधर्मों वाली कई प्रजातियों की मछलियों से तैयार किए जा सकते हैं।

(ख) कल्ले मछली की लोथ की रीढ़ की हड्डी के समांतर कटे अनियमित आकार और आकृति के त्वचायुक्त या त्वचारहित कल्ले तथा उन कल्लों के टुकड़े होते हैं।

- (3) किसी उपयुक्त तैयारी के बाद उत्पाद को प्रशीतन प्रक्रिया से गुजारा जाएगा और वह इसके बाद विहित शर्तों का अनुपालन करेगा।
- (4) प्रशीतन प्रक्रिया किसी उपयुक्त उपकरण में ऐसी रीति से की जाएगी जिससे अधिकतम क्रिस्टलन की तापमान रेंज तेजी से गुजर जाए।
- (5) द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया तब तक पूरी हुई न मानी जाएगी जब तक और जिस समय तक ताप स्थिरीकरण के बाद ताप केंद्र पर उत्पाद का तापमान -18°C या उससे कम न हो जाए। परिवहन, भंडारण और वितरण के दौरान उत्पाद की गुणता को बनाए रखने के लिए उसे हिमीकृत रखा जाएगा।
- (6) अंतःवर्ती द्रुत-प्रशीतित सामग्री की उत्पाद की गुणता बनाए रखने वाली नियंत्रित अवस्थाओं में दुबारा औद्योगिक पैकिंग या उसका आगे औद्योगिक प्रसंस्करण करना तथा उसके बाद द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया दोहराना अनुमत है।
- (7) ब्रैड या बेसन(लपसी) लगी द्रुत-प्रशीतित मछली स्टिक (फिश फिंगर), मछली के ब्रैड या बेसन(लपसी) लगे टुकड़े और ब्रैड या बेसन(लपसी) लगे कल्ले मछली के कल्लों या मछली के कीमा, या उन्हें मिलाकर उनमें खाद्य मसाले मिलाकर बनाए जाएंगे जो मानव उपभोग के लिए ताजा बिक्री वाली गुणता के होते हैं।
- (8) उत्पाद में परीक्षित नमूना इकाई में औसतन 10मिग्रा/100ग्रा से अधिक हिस्टैमाइन नहीं होगा। यह हिस्टैमाइन की सूची में उल्लिखित क्लूपीडी, स्कोम्ब्रुडी, स्कोम्ब्रेसोसिडी, पोमेटोमिडी और कोरिफेनेडी कुल की सभी प्रजातियों पर लागू होगा।
- (9) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाए, अर्थात्,-

(क) बाहरी सामग्री (पकाई हुई).- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी, जो मछली (पैकिंग सामग्री को छोड़कर) से प्राप्त न की गई हो, मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; अथवा जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे;

(ख) काँटे (पकाए हुए) (“काँटारहित” अभिनामित पैकों में).- प्रति किलो ग्राम में 10 मिमी अथवा उससे बड़ा एक काँटा; 5 मिमी अथवा उससे छोटा काँटा तब तक दोष नहीं माना जाता, जब तक उसका व्यास 2 मिमी से अधिक न हो। (रीढ़ की हड्डी से जुड़े होने पर) काँटे के निचले हिस्से की चौड़ाई 2 मिमी अथवा उससे कम होने पर अथवा उसे नाखून से आसानी से खुरचे जा सकने पर उसे अनदेखा कर दिया जाए;

(ग) गंध और सुवास.- अपघटन, या विकृतगंध या आहार की संकेतक सतत और विशिष्ट आपत्तिजनक गंध और सुवास से प्रभावित नमूना इकाई।

(घ) परजीवियों द्वारा नमूना इकाई के भारतानुसार 5% से अधिक अंश को प्रभावित करने के कारण आई मांस की असामान्यताओं, गठन संबंधी आपत्तिजनक लक्षणों, यथा मछली का मध्य भाग जिलेटनी होने के साथ-साथ किसी कत्ले या नमूना इकाई में 86% से अधिक नमी होना तथा उसका गठन लेई जैसा होना।

(ङ) उत्पाद का भंडारण -18°C या न्यून तापमान पर किया जाए और उसे लेबल पर घोषित किया जाएगा।

22. ताजा और द्रुत-प्रशीतित अपरिशोधित घोंघा उत्पाद

(1) यह मानक निम्नलिखित उत्पाद श्रेणियों में पेक्टिनिडे कुल की द्विवाल्वी प्रजातियों पर लागू होता है:

(क) “ताजा या द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस”, जो घोंघा की एडक्टर पेशी का मांस होता है।

(ख) “ताजा या द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस”, जो घोंघा की एडक्टर पेशी का मांस और संपृक्त रो होता है।

(ग) “द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस”, या “द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस”, योजित जल और/या जल के विलयन और फॉस्फेटों सहित।

(2) इस मानक में शामिल उत्पाद सीधे मानव उपभोग या और आगे प्रसंस्करण के लिए आशयित हो सकते हैं।

(3) यह मानक निम्नलिखित पर लागू नहीं होता:

(क) एकस्टेंडर-मिश्र रूपित घोंघा मांस, या फाइब्रोनोजन या अन्य बाइंडरों द्वारा आबद्ध; और

(ख) साबुत घोंघा (जीवित, ताजा या प्रशीतित जिसमें खोल तथा समग्र भीतरी अंग जुड़े होते हैं)।

ये उत्पाद जीवित और अपरिशोधित द्विवाल्वी मोलस्कों के मानक में शामिल हैं।

(4) इस मानक के प्रयोजन के लिए,-

(क) “ताजा या द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस” खोल से एडक्टर पेशी को पूरी तरह निकालकर और जीवित घोंघों की एडक्टर पेशी से भीतरी अंग और रो को पूरी तरह अलग करके तैयार किया जाता है। घोंघा मांस में कोई योजित जल, फॉस्फेट या अन्य संघटक नहीं होते। एडक्टर पेशी पूरी परोसी जाता है;

(ख) “ताजा या द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस” खोल से एडक्टर पेशी और संपृक्त रो को पूरी तरह निकालकर और यथासंभव रूप में सभी अन्य भीतरी अंग अलग करके तैयार किया जाता है। रो एडक्टर पेशी से जुड़ा रहे। रो-ऑन घोंघा मांस में कोई योजित जल, फॉस्फेट या अन्य संघटक नहीं होते। एडक्टर पेशी और रो पूरे परोसे जाते हैं;

(ग) जल या जल और फॉस्फेट विलयन योजित “द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस”, या “द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस” में उत्पाद, और जल और/अथवा फॉस्फेट विलयन एवं ऐच्छिक रूप से लवण शामिल होते हैं।

- (5) अच्छी निर्माण रीतियों के अंतर्गत “घोंघा मांस”, और “द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस” तैयार करने के बाद उत्पादों को खंगाला जाता है, उनसे पानी निकाला जाता है और ऐसी रीति से भंडारित किया जाता है जिससे पानी का अवशोषण प्रौद्योगिकीय रूप से व्यावहारिक सीमा तक कम से कम हो सके। ताजा उत्पाद को 4°C या उससे कम तापमान पर रखा जाएगा। द्रुत-प्रशीतन के लिए आशयित उत्पाद की द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया किसी उपयुक्त उपकरण में ऐसी रीति से पूरी की जाएगी कि अधिकतम क्रिस्टलन तापमान रेंज तेजी से आ जाए। उत्पाद की गुणता बनाए रखने वाली नियंत्रित अवस्थाओं के अंतर्गत द्रुत-प्रशीतित उत्पाद को मान्य रीति से दुबारा पैक करना और यथापरिभाषित द्रुत-प्रशीतन प्रक्रिया दोहराना अनुमत है। निर्जलीकरण और ऑक्सीकरण को न्यूनतम रखने के लिए इन उत्पादों का प्रसंस्करण किया जाएगा और इन्हें पैक किया जाएगा।
योजित जल या जल और फॉस्फेट विलयन से प्रसंस्कृत द्रुत-प्रशीतित घोंघा मांस या द्रुत-प्रशीतित रो-ऑन घोंघा मांस
- (6) उत्पाद सीधे मानव उपभोग के लिए द्रुत-प्रशीतित अवस्था में विक्रय के लिए उपयुक्त गुणता वाले अदूषित और स्वास्थ्यकर घोंघों से तैयार किया जाएगा। योजित जल या जल और फॉस्फेट विलयन और लवण का योजन इस सीमा तक अनुमत है जिससे पानी का मिलाव सही-सही मापा जा सके और उसे लेबल पर घोषित किया जाए और उनका उपयोग उत्पाद बिक्री वाले देश की विधि या प्रथा के अनुसार स्वीकरणीय हो। पानी पेय गुणता का होगा, फॉस्फेट और लवण खाद्य ग्रेड के होंगे। ग्लेज्ड होने पर ग्लेजिंग अथवा ग्लेजिंग विलयन तैयार करने के लिए पेय जल या साफ पानी का प्रयोग किया जाएगा।
- (7) दोषपूर्ण इकाइयों की परिभाषा.- नमूना इकाई में निम्नलिखित गुणधर्मों में से कोई गुणधर्म देखने में आने पर उसे दोषपूर्ण माना जाएगा, अर्थात्,-
- (क) गहरा निर्जलीकरण.- यह घोंघा मांस के भार के 10% से अधिक या ब्लॉक के सतही क्षेत्र के 10% से अधिक क्षेत्र में आर्द्रता की अतिशय हानि होती है, जो सतह पर सफेद या पीले रंग के रूप में दिखाई देती है और मांस के रंग पर छा जाती है और सतह के नीचे तक चली जाती है, और जिसे उत्पाद की दिखावट को अनुचित रूप से प्रभावित किए बिना चाकू या अन्य किसी तीखे औजार से खुरच कर आसानी से नहीं हटाया जा सकता;
- (ख) बाहरी पदार्थ.- नमूना इकाई में किसी ऐसे पदार्थ की मौजूदगी, जो घोंघा मांस से प्राप्त न की गई हो, मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक नहीं होती और उसे बड़ा करके देखे बिना आसानी से पहचान लिया जाए; या जो आवर्धन सहित किसी पद्धति से देखने पर इतने स्तर पर विद्यमान हो कि वह निर्माण तथा स्वच्छता की अच्छी रीतियों के अपालन का संकेत दे;
- (ग) गंध, सुवास, गठन और रंग.- अपघटन और/ या विकृतगंध की संकेतक सतत और स्पष्ट रूप से आपत्तिजनक गंध, सुवास, गठन या रंग से प्रभावित घोंघा मांस; या अन्य आपत्तिजनक गंध, सुवास, गठन और रंग जो उत्पाद के लिए लाक्षणिक न हो;
- (घ) परजीवी.- परजीवियों की आपत्तिजनक स्तर पर मौजूदगी;

- (ड) आपत्तिजनक पदार्थ.- उत्पाद की विगलित अवस्था में दृश्यमान बालू, खोल या ऐसे ही अन्य कणों की मौजूदगी या जो ऐंद्रिक परीक्षण के दौरान चवाने पर आपत्तिजनक स्तर पर पाई जाए;
- (च) योजित जल का वर्धमान स्तर.- योजित जल का लेबल पर की गई घोषणा से अधिक स्तर।
- (9) लेबल पर भंडारण की उन अवस्थाओं और/ या तापमान की घोषणा होगी, जिनसे परिवहन, भंडारण और वितरण के दौरान उत्पाद सुरक्षित/या जीवनक्षम बना रहे।
- (10) ताजा उत्पादों का भंडारण 4°C या उससे न्यून तापमान पर और प्रसंस्कृत प्रशीतित उत्पादों का -18°C पर या उससे न्यून तापमान पर किया जाएगा।
- (घ) विनियम 2.12 के उप-विनियम 2.12.1 के खंड (2) की जगह निम्नलिखित खंड प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-
- “(2) मालिकाना खाद्य में खाद्य सहयोज्य को छोड़कर केवल वे संघटक शामिल होंगे जो या तो मानकीकृत हों या खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों के अंतर्गत खाद्य उत्पादों की तैयारी में उपयोग के लिए अनुमत हों तथा वे खाद्य या संघटक शामिल हों जो राष्ट्रीय पोषण संस्थान की इंडियन फूड कंपोजीशन सारणी (आई.एफ.सी.टी), 2017 में उल्लिखित हों, सिवाय उन संघटकों के जो प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर विनिर्दिष्ट किए जाएँ और जो भारतीय वन्य जीव संरक्षण अधिनियम, 1972 में “शिकार के लिए निषिद्ध” श्रेणी के अंतर्गत निर्दिष्ट हों:
- परंतु यह कि मालिकाना खाद्य में संबंधित सूक्ष्म पोषक तत्व के एक आर.डी.ए (अनुशंसित पथ्य अनुमति) से अनधिक मात्रा में विटामिन और खनिज भी हो सकते हैं।
- (ड) परिशिष्ट ‘ख’ में, सारणी 5क की क्रम संख्या (3) में उत्पाद श्रेणी “कच्चा मैरिनेटित/कीमा/विखंडित मांस²” में फफूँदी और कवक संख्या के सामने वाली सीमाओं (cfu/g) के लिए “ 1×10^2 ” और “ 1×10^3 ” प्रविष्टियों की जगह “ 1×10^4 ” और “ 5×10^4 ” प्रविष्टियाँ रखी जाएँगी।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा. /372/18]

टिप्पणी.- मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं0 फाइल सं0 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याको द्वारा संशोधित किए गए थे; -

- i. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- ii. फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- iii. फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- iv. फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफ़एसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- v. फा.सं. 1-83एफ/एससीआई पीएन-अधि०/एफ़एसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;

- vi. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxi. एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- xxiv. एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फाइल सं0 मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फा. सं. मानक /03/अधिसूचना (एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;

- xxxi. एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
- xxxii. फ़ा. सं. मानक /एफ&वीपी/अधिसूचना (01)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 2 अगस्त, 2017;
- xxxiii. फ़ा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी(लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फ़ा. सं. मानक /एम&एमपीआईपी(1)/एसपी /एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxv. सं. मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/ अधि.(1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फ़ा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. फ़ा. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. फ़ा. सं. ए-1(1)/मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई -2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xi. एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फ़ा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग I), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xlii. एफ. सं. 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xliii. एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई -2016, तारीख 20 फरवरी,2018;
- xliv. फ़ाइल संख्या स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xlv. सं.1/शिशुपोषण/मानक/ अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xlvi. एफ.सं.1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- xlvii. फ़ा.सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच/नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- xlviii. फ़ा.सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/ अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;
- xlix. फ़ाइल सं0 एसटीडीएस/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस लोलीस नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- i. फ़ा.सं.मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना (3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- ii. फ़ा.सं. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- iii. फ़ाइल सं0 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;

- liii. फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- liv. फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lv. फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018 और
- lvi. फाईल संख्या मानक/एफ&वीपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 26th November, 2018

F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI. Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018 was published as required under Sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) in Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4, vide notification number File No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 10th April, 2018 inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of a period of thirty days from date on which the copies of the official Gazette containing the said notification was made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 26th April, 2018;

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

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

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Fifteenth Amendment Regulations, 2018.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st July, 2019.

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

(a) in regulation 2.5,-

(i) in sub-regulation 2.5.2, for clause 7, the following clauses shall be substituted, namely:-

“7. FRESH OR CHILLED OR FROZEN PORK OR PIG MEAT:

(1) The standards specified in this clause shall apply to fresh or chilled or frozen pork including raw pork, whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purposes of this clause,-

(a) “pork” means the edible portion of domestic pigs;

(b) “fresh pork” means pork that has not been treated in any manner to ensure its preservation;

(c) “chilled pork” means fresh pork subjected to chilling in such a manner that the product is maintained at a temperature between 0°C to 4 °C;

(d) “frozen pork” means chilled pork subjected to freezing in appropriate equipment in such a manner that the product is maintained at a temperature of -18° C or lower;

(e) “pork edible offal” means edible by-products derived from slaughtered pig which includes brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs, and other edible parts;

(3) The pork may be categorised into the following three types, namely:-

- (a) fresh or chilled or frozen carcasses or carcass halves or carcass quarters;
- (b) fresh or chilled or frozen cuts; bone-in or bone-less, true to its type;
- (c) fresh or chilled or frozen edible offals.

(4) Boneless meat shall have moisture content between 70 % to 72%, protein content between 20 % to 22 % and fat content between 5 % to 6 %.

(5) Pork must be stored at 4 °C for short term storage and at -18 °C or below for long term storage.

(6) The chilled pork shall be consumed within two to four days under normal chilling conditions of storage and frozen pork shall be consumed within ten months.

8. FRESH OR CHILLED OR FROZEN BEEF:

(1) The standards specified in this clause shall apply to fresh or chilled or frozen beef including raw beef whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purposes of this clause,-

- (a) “beef” means the edible portion of bovine animals including buffaloes;
- (b) “fresh beef” means bovine meat that has not been treated in any way to ensure its preservation;
- (c) “chilled beef” means fresh bovine meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0°C to 4°C;
- (d) “frozen beef” means chilled bovine meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower;
- (e) “beef edible offal” means edible by-products derived from slaughtered bovine animals which include brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs.

(3) Beef shall be of following three types, namely:-

- (a) fresh or chilled or frozen carcasses or carcass halves or carcass quarters;
- (b) fresh or chilled or frozen cuts ; bone-in or bone-less, true to its type;
- (c) fresh or chilled or frozen edible offals.

(4) Boneless meat shall have moisture content between 68 % to 77 %, protein content between 17.5% to 23.5 % and fat content between 8 to 12 %. For buffalo meat, the fat content shall be ranging from 1% to 3 %.

(5) Beef shall be stored at 4 °C for short term storage and at -18 °C or below for long term storage.

(6) The chilled beef shall be consumed within two to four days under normal chilling conditions of storage and frozen beef shall be consumed within twelve months.

9. FRESH OR CHILLED OR FROZEN CHEVON OR GOAT MEAT:

(1) The standard specified in this clause shall apply to fresh or chilled or frozen chevon including goat whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purposes of this clause,-

- (a) “chevon” means the edible portion of domestic goats;
- (b) “fresh chevon” means goat meat that has not been treated in any way to ensure its preservation;
- (c) “chilled chevon” means fresh goat meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0°C to 4 °C;
- (d) “frozen chevon” means chilled goat meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower;
- (e) “chevon edible offal” means edible by products derived from slaughtered goat which includes brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs and other edible parts.

(3) Chevon shall be of following three types, namely:-

- (a) fresh or chilled or frozen carcasses or carcass halves or carcass quarters;
- (b) fresh or chilled or frozen cuts ; bone-in or bone-less, true to its type;

(c) fresh or chilled or frozen edible offals.

(4) Boneless meat shall have moisture content between 74 % to 76 %, protein content between 20 % to 22 % and fat content between 2% to 4 %.

(5) Chevon shall be stored at 4 °C for short term storage and at -18 °C or below for long term storage.

(6) The chilled chevon should be consumed within two to four days under normal chilling conditions of storage and frozen chevon shall be consumed within twelve months.

10. FRESH OR CHILLED OR FROZEN MUTTON OR SHEEP MEAT:

(1) The standards specified in this clause shall apply to fresh or chilled or frozen mutton including sheep whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purpose of this clause,-

(a) "mutton" means the edible portion of domestic sheep;

(b) "fresh mutton" means sheep meat that has not been treated in any way to ensure its preservation;

(c) "chilled mutton" means fresh sheep meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0°C to 4 °C;

(d) "frozen mutton" means chilled sheep meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower;

(e) "mutton edible offal" means edible by products derived from slaughtered sheep which includes brain, liver, gut, paunches, tripe, lungs and other edible parts.

(3) Mutton shall be of following three types:

(a) fresh or chilled or frozen carcasses or carcass halves or carcass quarters;

(b) fresh or chilled or frozen cuts ; bone-in or bone-less, true to its type;

(c) fresh or chilled or frozen edible offals.

(4) Boneless meat shall have moisture content between 68% to 72 %, protein content between 20 % to 22 % and fat content between 4% to 10 %.

(5) Mutton shall be stored at 4°C for short term storage and at -18°C or below for long term storage.

(6)The chilled mutton shall be consumed within two to four days under normal chilling conditions of storage and frozen mutton shall be consumed within twelve months.

11. FRESH OR CHILLED OR FROZEN POULTRY MEAT:

(1) The standards specified in this clause shall apply to Fresh or Chilled or Frozen Poultry Meat including poultry whole carcasses, pieces, cuts or edible offal that have been packed in any suitable packaging material.

(2) For the purpose of this clause,-

(a) "poultry meat" means the edible portion of poultry birds (chicken, duck, turkey, geese, guinea fowl, Japanese quail);

(b) "fresh poultry meat" means poultry meat that has not been treated in any way to ensure its preservation;

(c) "chilled poultry meat" means fresh poultry meat subjected to chilling in such a way that the product attains a temperature of 0°C to 4 °C;

(d) "frozen poultry meat" means chilled poultry meat subjected to freezing in appropriate equipment in such a way that the product attains a temperature of -18° C or lower;

(e) "poultry edible offal" means edible by products derived from slaughtered poultry birds which includes gizzard, liver and heart.

(3) Dressed chicken shall be of the following three types, namely:-

(a) fresh or chilled or frozen carcasses

(b) fresh or chilled or frozen cuts, ; bone-in or bone-less, true to its type;

(c) fresh or chilled or frozen edible offals.

(4) Boneless meat shall have moisture content between 60% to 74.86 %, protein content between 19.50% to 23.20 % and fat content between 3.50% to 18 %.

(5) Poultry meat shall be stored at 4° C for short term storage and at -18° C or below for long term storage.

(6) The chilled poultry meat shall be consumed within two to four days under normal chilling conditions of storage and frozen poultry meat shall be consumed within twelve months.

Note: All the products listed in regulation 2.5.2 under clause 7, 8, 9, 10, 11, 12 shall comply with following requirements:

(a) Notifications or advisories issued under the Drugs and Cosmetics Rules, 1945 as well as by the Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries concerning use in or consumption of veterinary drugs (antibiotics and growth promoters) by food producing animals or poultry birds must be complied with by the producers or marketers of meat and poultry products.

(b) Use of genetically modified techniques are prohibited for production of meat of animals or poultry birds.

(c) Meat producing animals except poultry shall not be fed with feed containing meat or bone meal including internal organs, blood meal and tissues of bovine or porcine origin materials except milk and milk products.

(d) Production or slaughtering or processing of animals for production of meat of porcine origin in the same production facilities where animals of bovine or ovine or caprine origin are produced or slaughtered or processed is prohibited.

(e) Where eligible meat products are intended to be imported, there should be appropriate inspection and certification procedures in place to ensure all the above compliances before grant of market access.”;

(b) After sub-regulation 2.5.2 of the said regulations, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.5.3 Egg and Egg Products:

1. Fresh Eggs:

(1) Fresh eggs means eggs which have not been washed or dry-cleaned and which are collected at least once weekly and shall be packed and graded not later than the first working day after arrival at the packing station.

(2) The standard specified in this clause shall be applicable to eggs in shell other than broken, incubated or cooked eggs, laid by poultry species or birds meant for direct human consumption or for the preparation of egg products

(3) Eggs shall have clean and sound shell and free from cracks, leaks and fecal contamination.

(4) Minimum requirements of major chemical constituents in the whole egg contents of various poultry species:

Chemical Constituents In (%)	Chicken	Turkey	Guinea Fowl	Quail	Duck	Goose
Water (%)	72.8 -75.6	71.6-75.7	71.3-74.1	73.1-76.4	68.2-71.4	68.9-72.3
Proteins (%)	12.8 - 13.4	12.6-13.6	12.8-14.2	12.5-13.4	13.1-14.2	13.4-14.3
Fats (%)	10.5 - 11.8	10.8-12.6	11.2-12.8	10.6-11.7	13.8-15.0	12.4-13.6
Carbohydrates (%)	0.3 – 1.0	0.6-0.8	0.7-0.9	0.8-1.0	1.1-1.3	1.1-1.3
Ash (%)	0.8 – 1.0	0.7-0.9	0.7-0.1	1.0-1.2	0.9-1.0	1.0-1.4.”;

(c) In regulation 2.6, of said regulations, in sub-regulation 2.6.1, after clause 17, the following clauses shall be inserted, namely:-

“18. Live and Raw Bivalve Molluscs:

Standard specified in this clause shall apply to live bivalve molluscs and to raw bivalve molluscs that have been shucked or frozen or processed to reduce or to limit target organisms while essentially retaining the sensory characteristics of live bivalve molluscs. Raw bivalve molluscs are marketed either in a frozen or chilled state. Both live and raw bivalve molluscs may be intended for direct consumption or further processing. The standard does not apply to scallops when the final product is the adductor muscle only.

(1) LIVE BIVALVE MOLLUSCS

(a) Live bivalve molluscs are products that are alive immediately prior to consumption. Presentation includes the shell.

- (b) Live bivalve molluscs are harvested alive from a harvesting area either approved for direct human consumption or classified to permit harvesting for an approved method of purification, e.g. relaying or depuration, prior to human consumption. Both relaying and depuration must be subject to appropriate controls implemented by the official agency having jurisdiction.
- (c) Live bivalve molluscs shall possess organoleptic characteristics associated with freshness, as well as an adequate response to percussion (i.e. the shellfish will close by themselves when tapped) and freedom from extraneous matter, as determined by specialists familiar with the species concerned.
- (d) Definition of defectives.- A sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-
 - (i) Foreign Matter .-The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from bivalve molluscs, does not pose a threat to human health and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices.
 - (ii) Dead or Damaged Product.- Dead product is characterized by no response to percussion (i.e. shellfish will close by themselves when tapped). Damaged product includes product that is damaged to the extent that it can no longer function biologically. A Sample unit shall be considered defective if dead or damaged bivalve molluscs exceed 5% by count.
- (e) Live bivalve molluscs shall be labelled by weight, count, count per unit weight, or volume as appropriate to the product.
- (f) Bivalve shall be alive when sold.

(2) RAW BIVALVE MOLLUSCS

- (a) Raw bivalve molluscs processed for direct consumption or for further processing are products that were alive immediately prior to the commencement of processing.
- (b) Raw bivalve molluscs shall be of a quality fit for human consumption.
- (c) All ingredients used shall be of food grade quality and conform to these regulations.
- (d) Definition of defectives.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-
 - (i) Deep Dehydration.-greater than 10% of the weight of the bivalve molluscs in the sample unit or greater than 10% of the surface area of the block exhibits excessive loss of moisture clearly shown as white or abnormal colour on the surface which masks the colour of the flesh and penetrates below the surface, and cannot be easily removed by scraping with a knife or other sharp instrument without unduly affecting the appearance of the bivalve mollusks;
 - (ii) Foreign matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from bivalve molluscs, does not pose a threat to human health and is readily recognized without magnification or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices;

(iii) Odour or flavor.- Persistent and distinct objectionable odours or flavours indicative of decomposition or rancidity;

(iv) Texture. - Textural breakdown of the flesh, indicative of decomposition, characterized by muscle structure that is mushy or paste-like.

(e) The label shall specify the conditions for storage and temperature that will maintain the product safety or viability during transportation, storage and distribution.

19. Sturgeon Caviar:

(1) Standard specified in this clause shall apply to granular sturgeon caviar of the fish of the *Acipenseridae* family.

(2) For the purposes of this clause,-

(a) “fish eggs” means non-ovulated eggs separated from the connective tissue of ovaries. ovulated eggs may be used from aquaculture sturgeons;

(b) “caviar” means the product made from fish eggs of the *Acipenseridae* family by treating with food grade salt.

(3) The product is prepared from fish eggs of sturgeon fishes belonging to the *Acipenseridae* family (four genera *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* and *Scaphirhynchus* and hybrid species of these genera).

(4) The eggs are of about one size and characteristically coloured according to the species used. Colour can vary from light grey to black or from light yellow to yellowish grey. Brownish and greenish shades are permissible.

(5) The product is made with addition of salt and is intended for direct human consumption. The salt content of the product shall be in the range of 3-5 g/100gm in the end product.

(6) The product, after suitable preliminary preparation of the caviar, shall be subject to treatment or conditions sufficient to prevent the growth of spore and non-spore forming pathogenic microorganisms and shall comply with the conditions laid down hereafter.

(7) Ovulated eggs are harvested after hormonal induction of ovulation of the female. The eggs are appropriately treated to remove adhesive layer and to harden the shell. Permitted harmones may be used to produce ovulated eggs.

(9) During packaging, storage and retail, the product temperature is between 2°C to 4°C, whereas for wholesale business, including storage and transportation, the temperatures are between 0°C to -4°C.

(10) Freezing as well as frozen storage of caviar is not permitted unless the deterioration of quality is avoided.

(11) The product shall be packed in any of the following, namely:-

(a) metal tins coated inside with stable food lacquer or enamel;

(b) glass jars;

(c) other suitable food-grade containers.

(12) Re-packaging of the product from larger to smaller containers under controlled conditions which maintain the quality and safety of the product shall be permitted. No mixing of caviar from different sturgeon species or lots shall be permitted.

(13) Essential Composition and Quality Factors.-

(a) caviar shall be prepared from fish eggs extracted from sound and wholesome sturgeons of biological species of the genera which are of a quality fit to be sold fresh for human consumption.

(b) Salt shall be of food grade quality and conform to sub-regulation 2.9.30.

(14) Definition of defects.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties given below, namely:-

(a) Foreign matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from sturgeon eggs, does not pose a threat to human health, and is readily recognised without magnification; or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing practices and sanitation practices.

(b) Odour or flavour.- The product affected by persistent and distinct objectionable odour or flavour indicative of decomposition, oxidation, or taste of feed (in fish reared in aquaculture), or contamination by foreign substances (such as fuel oil).

(c) consistency and condition.- The presence of hard cover of caviar grains that is not easily chewable or tenuous. The breaking up of the outer membranes when attempting to separate the grains. The Presence of broken eggs or fluid.

(d) Objectionable matter.- The presence of remnants of membranes or secreted fat in finished caviar shall be objectionable.

(15) Only those food additives permitted under these regulations shall be used. The use of colours and texturising agents is not allowed.

20. Fish Sauce:

(1) Standard specified in this clause shall apply to fish sauce produced by means of fermentation by mixing fish and salt and may include other ingredients added to assist the fermentation process. The product is intended for direct consumption as a seasoning, or condiment or ingredient for food. This standard does not apply to fish sauce produced by acid hydrolysis.

(2) Fish sauce is a translucent, not turbid liquid product with a salty taste and fish flavour obtained from fermentation of a mixture of fish and salt.

(3) The product is prepared by mixing fish with salt and is fermented in covered containers or tanks. Succeeding extractions may follow by adding brine to further the fermentation process in order to extract the remaining protein, fish flavour and odour. Other ingredients may be added to assist the fermentation process.

(4) Fish sauce shall be prepared from sound and wholesome fish or parts of fish in a condition fit to be sold fresh for human consumption.

(5) Organoleptic criteria shall be acceptable in terms of appearance, odour and taste as follows:

(a) Fish sauce must be translucent, not turbid and free from sediments except salt crystals;

(b) Fish sauce shall have an odour and taste characteristic of the product;

(c) This product shall be free from foreign matter.

(6) Product shall conform the following chemical properties, namely:-

(a) Total nitrogen content: not less than 10 g/l. competent authorities may also specify a lower level of total nitrogen if it is the preference of that country;

(b) Amino acid nitrogen content: not less than 40% of total nitrogen content;

(c) pH: between 5.0 - 6.5 typical for a traditional product; but not lower than 4.5 if ingredients are used to assist fermentation;

(d) Salt: not less than 200g/l, calculated as NaCl.

(7) Definition of defectives.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-

(a) Foreign Matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from salt and fish, does not pose a threat to human health and is readily recognised without magnification or is present at a level determined by any method including magnification, that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices;

(b) Appearance.- The presence of any sediments (except NaCl crystals) or cloudiness;

(c) Odour.- A sample unit affected by distinct objectionable odour, e.g. rotten, putrid, rancid, gamey, pungent, etc.;

(d) Taste.- sample unit affected by distinct objectionable taste, e.g. bitter, sour, metallic, taint, etc.

21. Quick Frozen Fish Sticks (fish fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or Battered:

(1) This standard applies to quick frozen fish sticks (fish fingers) and fish portions cut from quick frozen fish flesh blocks, or formed from fish flesh, and to natural fish fillets, breaded or batter coatings, singly or in combination, raw or partially cooked and offered for direct human consumption without further industrial processing.

(2) For the purposes of this clause,-

(a) a fish stick (fish finger) means the product which includes the average percent of fish flesh must not be less than 50 per cent of total weight. Each stick shall be not less than 10 mm thick. A fish portion including the coating may be of any shape, weight or size. Fish sticks or portions may be prepared from a single species of fish or from a mixture of species with similar sensory properties;

(b) fillets are slices of fish of irregular size and shape which are removed from the carcass by cuts made parallel to the back bone and pieces of such fillets, with or without the skin.

(3) The product after any suitable preparation shall be subjected to a freezing process and shall comply with the conditions laid down hereafter.

(4) The freezing process shall be carried out in appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallisation is passed quickly.

(5) The quick freezing process shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached -18°C or colder at the thermal centre after thermal stabilisation. The product shall be kept deep frozen so as to maintain the quality during transportation, storage and distribution.

(6) Industrial repacking or further industrial processing of intermediate quick frozen material under controlled conditions which maintains the quality of the product, followed by the re-application of the quick freezing process, is permitted.

(7) Quick frozen breaded or battered fish sticks (fish fingers) breaded or battered fish portions and breaded or battered fillets shall be prepared from fish fillets or minced fish flesh, or mixtures thereof, of edible species which are of a quality such as to be sold fresh for human consumption.

(8) The products shall not contain more than 10 mg/100 g of histamine based on the average of the sample unit tested. This shall apply all the species mentioned in list of histamine. to species of Clupeidae, Scombridae, Scombroideae, Pomatomidae and Coryphaenidae families.

(9) Definition of defectives.- the sample unit shall be considered defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-

(a) Foreign Mater (cooked state).- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from fish (excluding packing material), does not pose a threat to human health, and is readily recognised without magnification or is present at a level determined by any method including magnification that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices;

(b) Bones (cooked state) (in packs designated boneless).- One bone per kg greater or equal to 10 mm in length, or greater or equal to 1 mm in diameter; a bone less than or equal to 5 mm in length, is not considered a defect if its diameter is not more than 2 mm. The foot of a bone (where it has been attached to the vertebra) shall be disregarded if its width is less than or equal to 2 mm, or if it can easily be stripped off with a fingernail;

(c) Odour and flavor.- A sample unit affected by persistent and distinct objectionable odour and flavours indicative of decomposition, or rancidity or of feed.

(d) Flesh abnormalities objectionable textural characteristics such as gelatinous conditions of the fish core together with greater than 86% moisture found in any individual fillet or sample unit with pasty texture resulting from parasites affecting more than 5% of the sample unit by weight.

(e) The product shall be stored at -18°C or lower and shall be declared on the label.

22. Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products:

(1) This standard applies to bivalve species of the *Pectinidae* family in the following product categories:

(a) "Fresh or Quick Frozen Scallop Meat", which is the scallop adductor muscle meat.

(b) "Fresh or Quick Frozen Roe-on Scallop Meat", which is the scallop adductor muscle meat and attached roe.

(c) "Quick Frozen Scallop Meat", or "Quick Frozen Roe-on Scallop Meat", with added water and/or solutions of water and phosphates.

(2) Products covered by this Standard may be intended for direct human consumption or for further processing.

(3) This Standard does not apply to:

(a) scallop meat that is formed, mixed with extenders, or bound by fibrinogen or other binders and;

(b) whole scallops (live, fresh or frozen in which the shell and all viscera are attached). These products are included in the *Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs*.

(4) For the purpose of this clause,-

(a) “fresh or quick frozen scallop meat” is prepared by completely removing the adductor muscle from the shell and completely detaching the viscera and roe from the adductor muscle of live scallops. Scallop meat contains no added water, phosphates or other ingredients. The adductor muscle is presented whole;

(b) “fresh or quick frozen Roe-on Scallop meat” are prepared by completely removing the adductor muscle and attached roe from the shell and detaching all other viscera to the extent practical. The roe should remain attached to the adductor muscle. Roe-on scallop meat contain no added water, phosphates, or other ingredients. The adductor muscle and roe are presented whole;

(c) “Quick frozen Scallop Meat”, or “Quick Frozen Roe-on Scallop Meat”, with added water or solutions of water and phosphates contain the products, and a solution of water and/or phosphates and optionally salt.

(5) After the preparation of “Scallop Meat” or “Roe on Scallop Meat” under good hygiene practices, the products are rinsed, drained and stored with a method that minimises absorption of water to the extent that is technologically practicable. The fresh product shall be kept at 4°C or below. Product intended to be frozen shall be subjected to a freezing process carried out in appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallisation is passed quickly. The recognised practice of repacking quick frozen products under controlled conditions which will maintain the quality of the product, followed by the reapplication of the quick freezing process as defined, is permitted. These products shall be processed and packaged so as to minimise dehydration and oxidation.

Quick Frozen Scallop Meat or Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed with Added Water or Solution of Water and Phosphates.

(6) The product shall be prepared from sound and wholesome scallops which are of a quality suitable to be sold quick frozen for direct human consumption. Added water and/or solution of water and phosphates and salt are permitted to the extent that the water uptake is accurately measured and labelled and their use is acceptable in accordance with the law or custom of the country in which the product is sold. Water shall be of potable quality, phosphates and salt shall be food grade. If glazed, the water used for glazing or for preparing glazing solutions shall be potable water or clean water.

(7) Definition of defectives.- The sample unit shall be considered as defective when it exhibits any of the properties defined below, namely:-

(a) Deep dehydration.- Greater than 10 per cent of the weight of the scallop meat or greater than 10 per cent of the surface area of the block exhibits excessive loss of moisture clearly shown as white or yellow abnormality on the surface which masks the colour of the flesh and penetrates below the surface, and cannot be easily removed by scraping with a knife or a sharp instrument without unduly affecting the appearance of the product;

(b) Foreign matter.- The presence in the sample unit of any matter which has not been derived from scallops, does not pose a threat to human health, and is readily recognised without magnification or is present at a level determined by any method including magnification that indicates non-compliance with good manufacturing and sanitation practices;

(c) Odour, flavour, texture and colour.- Scallop meat affected by persistent and distinct objectionable odours, flavours, texture or colours indicative of decomposition and/or rancidity; or other objectionable odours, flavours, textures and colours not characteristic of the product;

(d) parasite.- The presence of parasites at an objectionable level;

(e) objectionable matter.- The presence of sand, shell or other similar particles that is visible in the thawed state or detected by chewing during sensory examination at an objectionable level;

(f) exceeding level of added water.- Level of added water exceeding that declared in the label.

(9) The label shall specify the conditions for storage and/or temperature that will maintain the product safety or viability during transportation, storage and distribution.

(10) The product shall be stored at 4°C or below for fresh products and at a temperature of -18°C or below for frozen product processed.

(d) In regulation 2.12, in sub-regulations 2.12.1, for clause (2), the following clause shall be substituted, namely:-

“(2) Proprietary food shall contain only those ingredients other than additives which are either standardised or permitted for use in the preparation of food products under the Food Safety Standards and Regulations and those food or ingredients mentioned in the Indian Food Composition Tables (IFCT), 2017, National Institute of Nutrition, except the ingredients which may be specified by the Authority from time to time and those specified under prohibition of hunting in the Indian Wildlife Protection Act, 1972 (53 of 1972):

Provided that a proprietary food may also contain vitamins and minerals in quantities not exceeding one Recommended Dietary Allowance of the respective micronutrients.”

(e) in Appendix B, under Table 5A, against serial number (3), in product category “Raw marinated or minced or comminuted meat” for the limits (cfu/g) occurring against yeast and mold count, for the entries “1x10²” and “1x10³” the entries “1x10⁴” and “5x10⁴” shall be substituted respectively.

PAWAN AGARWAL, Chief Exe. Officer

[ADVT.-III/4/Exty./372/18]

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

- i. F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- ii. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- iii. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- iv. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- v. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- vi. F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- vii. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- viii. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- ix. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- x. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- xi. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- xii. F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- xiii. No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- xiv. F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- xv. No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- xvi. F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- xvii. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- xviii. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- xix. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- xx. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- xxi. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- xxii. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- xxiii. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- xxiv. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;

- xxv. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- xxvi. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- xxvii. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- xxviii. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- xxxi. F.No. 1/Additives/Std/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- xxxii. F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- xxxiii. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- xxxiv. F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- xxxv. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- xxxvi. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;
- xxxvii. File No. 2/Std/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- xxxviii. F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- xxxix. F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- xl. F. No. 2/Std/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- xli. F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- xlii. F.No. 1/Additives/Std/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- xliiii. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- xliv. F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- xlv. F. No. 1/Infant Nutrition/Std/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- xlvi. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- xlvii. File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- xlviii. No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- xlix. F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- l. F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
- li. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- lii. File No.1/Additional Additives/Std/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018;
- liii. F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018;
- liv. File No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, Dated 19th November, 2018;
- lv. F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, Dated 19th November, 2018; and
- lvi. F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, Dated 19th November, 2018.