

Press note

Standards for standards of pulses, whole and decorticated Pearl Millet grains, Degermed Maize flour and Maize Grit, Couscous, Tempe, Textured Soy Protein, Sago flour, Honey, Bee Wax & Royal Jelly and Steviol glycoside

FSSAI has notified the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017.

The amendment regulations prescribe revised standards of Honey and comprehensive standards for all pulses. The revised standards for Honey and Pulses are intended to address issues concerning quality and purity of these products.

The amendment regulation also prescribes new standards for whole and decorticated Pearl Millet grains, Degermed Maize flour and Maize Grit, Couscous, Tempe, Textured Soy Protein, Sago flour, Bee Wax & Royal Jelly.

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



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 468]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, दिसम्बर 14, 2017/अग्रहायण 23, 1939

No. 468]

NEW DELHI, THURSDAY, DECEMBER 14, 2017/AGRAHAYANA 23, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 14 दिसम्बर, 2017

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

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

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

प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य).....संशोधन विनियम, 2017 है।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में,—

(क) "फल और सब्जी उत्पाद" से संबंधित विनियमन 2.3 के पैरा -1 में उप-विनियमन 2.3.47 के पैरामीटर "अफलेटोक्सिन तत्व" और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जायेगा।

(ख) "अनाज और अनाज उत्पादों" से संबंधित 2011, विनियम 2.4 में,—

(i), "खाद्यन्न", से संबंधित उपविनियम 2.4.6 में—

(क) खंड 2 में, "अफलेटोक्सिन" से संबंधित क्रम संख्या (vii) और उसके संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जायेगा;

(ख) खंड 3 में, "अफलेटोक्सिन" से संबंधित क्रम संख्या (vii) और उसके संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जायेगा;

(ग) खण्ड 4 के स्थान पर, निम्नलिखित खण्ड को रखा जाएगा, अर्थात्:—

4. ज्वार:

ज्वार सोरगम वल्गोरे चूरन के सूखे पके हुआ अनाज होता है और यह मीठा, कठोर, स्वच्छ और स्वास्थ्यवर्धक होना चाहिए, जो निम्नलिखित मानकों के अनुरूप हो:—

क्र.सं	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता	वजन से 16.0 प्रतिशत से ज्यादा नहीं (दो घंटे के लिए 130° से.-133° से. में चूर्णित अनाजों को गर्म करने से प्राप्त)
(2)	बाहरी तत्व -विविध पदार्थ	वजन के आधार पर 1 प्रतिशत से अधिक नहीं खनिज पदार्थों की मात्रा कुल वजन से 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और पशु मूल की अशुद्धियों कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।
(3)	अन्य खाद्य अनाज	वजन के 3 प्रतिशत से अधिक नहीं
(4)	खराब अनाज	वजन से 6 प्रतिशत से ज्यादा नहीं, जिसमें से एग्रट प्रभावित अनाज का वजन 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए।
(5)	घुन लगा हुआ अनाज	कुल वजन से 6 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(6)	यूरिक एसिड	100 मिली ग्राम प्रति क्विंट से अधिक नहीं

परन्तु कुल बाहरी तत्वों, अन्य खाद्य अनाजों तथा खराब अनाजों का कुल प्रतिशत कुल वजन से 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए।

(घ) खण्ड 5 में क्रम संख्या (vi) "अफलेटोक्सिन" तथा इस से संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा;

(ङ) खण्ड 15 में, क्रम संख्या (vii) "अफलेटोक्सिन" तथा इस से संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा;

(च) खण्ड 6, 7, 8,9,10,11,12,13 तथा 14 का लोप किया जाएगा;

(छ) खण्ड 21 के पश्चात निम्नलिखित खण्ड को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:—

22. दालों के लिए मानक.— (1) यह मानक साबुत, छिलकेदार, या अन्य दालों पर लागू होगा तथा ये विषैले और हानिकारक बीजों और कृत्रिम रंगों से मुक्त होनी चाहिए।

(2) दालों के लिए मानकों में निम्नलिखित को शामिल किया जाएगा, अर्थात्:-

- (I) मसूर - लेंस एस्कलेंकटा मोनेच या लेंस क्लीनारिस मेडिक या एरुम लेंस लिडन;
- (II) काली दाल (उडद) - फुसोलस मुन्गो लिन;
- (III) हरी दाल (मूंग) - फुसोलस ऑरियस रोकस्व, फुसोलस रेजीटास रॉक्सव;
- (IV) बंगाली दाल (चना या काबुली चना) या छोले या हरा काबुली चना या हरा चना - सिसर एआरिएटिनम लिन;
- (V) लाल दाल (अरहर) - केजुनस केजन (एल) (एल) मिल्लसप;

- (VI) घोडा चना (कुल्थी) – डोलिचोस्विफ्लोरस
 (VII) फील्ड बीन(काला, भूरा, सफेद), सेम- फेजुलस *वल्गारिस*;
 (VIII) सूखी मटर –पिजमसेत्विम
 (IX) सोयाबीन- ग्लिसार्डिन मैक्स मर. ;
 (X) राजमा, दोहरी दाल, या चौड़ी बीन, या काली बीन –फासोलस *वल्गारिस*);
 (VII) लोबिया या काली लोबिया दाल – (विग्नोकैटजैंग);
 (XII) मटकी दाल – (फुसोलुसासनिटीफोलियस जाका।)

(3) दालों को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए अर्थात्:—

क्र.सं	मानक	सीमा	
(1)	नमी (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत), अधिकतम	14.0	बीज के परत के बिना दालें- 12.0
(2)	बाहरी तत्व	वजन के आधार पर 1 प्रतिशत से अधिक नहीं खनिज पदार्थों की मात्रा कुल वजन से 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और पशु मूल की अशुद्धियों कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।	
(3)	खराबी (I) बहुत खराब बीज (बीज जिसमें बीजपत्रों को प्रभावित किया गया है या कीटों द्वारा खराब किया गया है, मोटे या खराबी के बहुत ही छोटे निशान वाले बीज, या मामूली बीजपत्रों पर धब्बे हों।) (% से अधिक नहीं) (II) मामूली खराबी वाले बीज (वे बीज जो सामान्य रूप से विकसित नहीं हो पाए; बीज जो कि अधिक खराब हैं, बिना बीजपत्रों से प्रभावित होने वाले बीज; बीज जिसमें बीजपत्र पर झुर्रियां हैं, पूरीतरह से या आंशिक टूटी हुई दालों के साथ) *	1.0	7.0% से अधिक नहीं जिसमें से खराब दालों की मात्रा 3.0% से अधिक नहीं होनी चाहिए।
(4)	अन्य खानेयोग्य दालें (से अधिक नहीं), % द्रव्यमान द्वारा	2.0	
(5)	विवर्ण बीज(से अधिक नहीं), % द्रव्यमान द्वारा	3.0	
(6)	यूरिक एसिड (से अधिक नहीं)	100 मिग्रा प्रति किग्रा	

टिप्पण : * टूटी दाल- पूरी दाल में टूटी हुई है जिसमें बीजपत्र अलग किया जात है या एक बीजपत्र टूट गया है। विभाजित दालों में टूटी हुई दाल वे दाल होती हैं जिसमें बीजपत्र टूट जाता है।

23. पूर्ण या चिला हुआ पर्ल मिलेट अनाज (बाजरा).— (1) बाजरा पिनेटेटम टाइफोडियम रिच या पेनिससेट अमरीकनम एल का सूखा और पका हुआ अनाज होना चाहिए।

(2) साबुत अनाज- साबुत बाजरे को उचित गाहने के बाद बिना किसी तंत्रिय प्रक्रिया के प्राप्त करना चाहिए।

(3) बिना छिलके का बाजरा.- साबुत बाजरे के बाहर के छिलका जो कि उसके कुल वजन का 20-22% तक होता है को उचित तरीके से तंत्रिय प्रक्रिया जैसे सरल घर्षण का उपयोग कर अलग किया जाना चाहिए।

(4) अन्न किसी भी प्रकार की असामान्य, स्वाद, गंध और जीवित कीटों से मुक्त होना चाहिए। इनको कृत्रिम रंगों, सडन, घुन, खराब पदार्थ, मल, जहरीले और विषैले बीजों आदि से भी मुक्त होना चाहिए।

(5) साबुत बाजरा के अनाज को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए अर्थात्—

क्र.सं.	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	13.0
(2)	1 लीटर मास (ग्राम में)	750-820
(3)	बाहरी तत्व	वजन के आधार पर 1 प्रतिशत से अधिक नहीं खनिज पदार्थों की मात्रा कुल वजन से 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और पशु मूल की अशुद्धियों कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।
(4)	खराब अनाज (से अधिक नहीं), % द्रव्यमान द्वारा	6.0 जिसमें से एरगोट से प्रभावित अनाज द्रव्यमान द्वारा 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए
(5)	घुन लगा हुआ अनाज (से अधिक नहीं)	गिनने पर 6 प्रतिशत
(6)	अन्य खानेयोग्य अनाज % द्रव्यमान द्वारा (से अधिक नहीं),	2.0
(7)	यूरिक एसिड (से अधिक नहीं)	100 मि.ग्रा. प्रति किलो

बिना छिलके वाले बाजार के अनाज को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए :

क्र.सं.	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	13.0
(2)	बनावट भूरा, सफेद, या हरा	कठोर, आकार और माप में एकसमान
(3)	1000 कर्नेल वजन बिना छिलके वाले बाजारे का अनाज (ग्राम में)	4.0-8.0
(4)	1 लीटर मास (ग्राम में)	750-820
(5)	बाहरी पदार्थ	वजन के आधार पर 1 प्रतिशत से अधिक नहीं खनिज पदार्थों की मात्रा कुल वजन से 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं और पशु मूल की अशुद्धियों कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।
(6)	खराब अनाज (से अधिक नहीं), % द्रव्यमान द्वारा	66.0 जिसमें से एरगोट से प्रभावित अनाज द्रव्यमान द्वारा 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए

(7)	घुन लगा हुआ अनाज (से अधिक नहीं)	गिनने पर 6%
(8)	अधपका और कच्चा अनाज (से अधिक नहीं), % द्रव्यमान द्वारा	8.0
(9)	अन्य खानेयोग्य अनाज % द्रव्यमान	2.0
(10)	एएसएच (सूखी सामग्री के आधार पर प्रतिशत)	0.8 to 1.0
(11)	प्रोटीन (सूखी सामग्री के आधार पर प्रतिशत)	8.0
(12)	डिकॉर्टीसेशन %	20.0 -22.0
(13)	द्रव्यमान द्वारा कच्चे रेशे % (सूखी सामग्री के आधार पर)	2.0
(14)	द्रव्यमान द्वारा वसा % (सूखी सामग्री के आधार पर)	2.0 to 4.0
(15)	यूरिक एसिड (से अधिक नहीं)	100 मिग्रा प्रति किग्रा

(ग). खण्ड 1 के उपविनियम 2.4.8 में, निम्न लिखित खण्ड को रखा जायेगा, अर्थात्:—

2.4.8. "कॉर्न फ्लैक्स का अर्थ उस उत्पाद से है जो कि डीहुलेड, डीजेर्मिड से प्राप्त किया जाता है। इसमें किसी भी प्रकार की उपयुक्त सामग्री का उपयोग किया जा सकता है जिन के लिए मानक खाद्य सुरक्षा और मानक(खाद्य उत्पाद और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में निर्धारित किये जा चुके हैं। यह रंग और रूप में लगभग एक समान आकार और सुनहरे भूरे रंग के कुरकुरा फ्लैक्स के रूप में होगा। यह गंदगी, कीड़े, लार्वा और अशुद्धियों और किसी अन्य बाहरी पदार्थों से मुक्त होना चाहिए।

कॉर्न फ्लैक्स निम्न मानकों पर खरे उतरने चाहिए, अर्थात्—

क्र.सं	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	7.5
(2)	नमके के अलावा कुल राख % (सूखी सामग्री के आधार पर) अधिकतम	1.0
(3)	एचसीएल (सूखी सामग्री के आधार पर प्रतिशत) में ऐश अघुलनशील, अधिकतम	0.1
(4)	एल्कोहलिक एसिडिटी (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ)	2.0 मिलीलीटर से अधिक के बराबर नहीं होगा। एनएओएच प्रति 100 ग्राम सूखे पदार्थ की"

(घ). "डूरुम गेहूं सूजी और साबुत ड्यूरुम गेहूं सूजी", से संबंधित उपविनियम 2.4.23 के पश्चात निम्नलिखित उपविनियम रखा जाएगा अर्थात्—

2.4.24. डिजर्म मक्का (मकई) आटा और मक्का (मकई) आटा.— (1) डिजर्म मक्के का आटे को पूरी तरह से पके हुए, साफ और फंफूदी से मुक्त मक्के के दानों, ज़िया मेस एल, को पीस कर प्रसंस्कृत किया जाना चाहिए। इस प्रक्रिया से प्राप्त आटे में मक्का के दाने विखण्डित होकर शुद्धता के स्तर तक पीसे जाने चाहिए तथा इसमें से भूसी और कीटाणु अलग किया जाना चाहिए। इसको बनाने में, मक्के के दानों के

मोटे कणों को अलग करके दुबारा पिसकर और उन्हें उन सभी सामग्रियों के साथ पुनर्संयोजित किया जाना चाहिए जिनसे कि उन्हें अलग किया गया था।

(2) डिजर्म मक्का (मकई) आटे को को पूरी तरह से पके हुए, साफ और फंफूदी से मुक्त मक्के के दानों, ज़िया मेस एल, को पीस कर प्रसंस्कृत किया जाना चाहिए। इस प्रक्रिया से प्राप्त आटे में मक्का के दाने विखण्डित होकर शुद्धता के स्तर तक पीसे जाने चाहिए तथा इसमें से भूसी और कीटाणुओं को पूरी तरह से अलग किया जाना चाहिए।

(3) डिजर्म मक्का (मकई) आटा किसी भी प्रकार की असमान्य स्वादों, गंधों, जीवित कीटों, गन्दगी (मृत कीटों सहित जानवरों से उत्सर्जित गन्दगी

(4) डिजर्म मक्का (मकई) आटा तथा मक्का के दानों निम्न मानकों पर खरे उतरने चाहिए:

क्र.सं	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	13.0
(2)	कुल राख % (सूखी सामग्री के आधार पर) अधिकतम	1.0
(3)	प्रोटीन (एनएक्स 6.25)(सूखी सामग्री के आधार पर) प्रतिशत, निम्नतम %	7.0
(4)	कच्ची बसा (सूखी सामग्री के आधार पर), अधिकतम %	2.25
(5)	कणों का आकार (i) डिजर्म मक्का का आटा (ii) डिजर्म मक्के के दाने	95% या उससे अधिक 0.85 (20 जाली) मिमी की छलनी के माध्यम से गुजरना चाहिए। 100% या उससे अधिक 2.00 मिमी (10 मैस) छलनी के माध्यम से गुजरना चाहिए। 0.71 मिमी (25 मैस) छलनी के माध्यम से 20% या उससे कम

2.4.25. कूसकूस को डुरुम गेहूं की भूसी (ट्रिटिकम डुरुम) से प्राप्त किया जाता है। इस के तत्वों को पीने योग्य पानी मिलाकर और खाना पकाने और सुखाने जैसी भौतिक गतिविधियों के द्वारा परिष्कृत किया जाता है।

(2) कूसकूस को मोटी और शुद्ध सूजी को मिलाकर बनाया जाता है। इसको “मोटी मध्यम सूजी” से भी बनाया जा सकता है जो कि साफ और सुरक्षित होती है।

(3) कूसकूस को बनाने के लिए उपयोग में लाए जाने वाले मिश्रण में सूजी का अनुपात निम्न होना चाहिए:

- (I) शुद्ध सूजी के लिए 20–30%
- (II) मोटी सूजी के लिए 70–80%

(4) "मध्यम आकार की मोटी" सूजी को निम्न के मिश्रण से बनाया जाना चाहिए:

- (I) मोटी सूजी के लिए 25-30%
(II) मध्यम आकार की सूजी के लिए 70-75%

(5) कूसकूस को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए:

क्र.सं	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	13.0
(2)	कुल राख % (सूखी सामग्री के आधार पर) अधिकतम	1.1
(3)	दानेदार (माइक्रोन्स)	न्यूनतम. 600 (0.60 मिमी = 30 मेष) माइक्रोन से अधिकतम 2000 माइक्रोन (2.0 मिमी = 10 मेष), 6% की सहिष्णुता के साथ।

2.4.26. टेम्प एक कॉम्पैक्ट, सफ़ेद, केक के रूप में उत्पाद है, जिसे राइजोपस एसपीपी के साथ ठोस रूप में किण्वन के जरिये उबला हुये सोयाबीन से तैयार किया जाता है।

(2) उत्पाद को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए:

- (I) सोयाबीन (कोई भी किस्म)
(II) रिजोपस एसपीपी के मोल्ड (आर.लिगोसप्रूरुस, आर. ऑर्जी और / या आर. स्टोलोनिफ़र) के साथ मिश्रण

(3) पकाया हुआ चावल पाउडर, चावल की भूसी पाउडर और / या गेहूं की भूसी पाउडर एक इनोकुलकम के रूप में को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए अर्थात्-

क्र.सं	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	65.0
(2)	प्रोटीन सामग्री (सूखी सामग्री के आधार पर), निम्नतम %	15.0
(3)	वसा सामग्री (सूखी सामग्री के आधार पर), निम्नतम %	7.0
(4)	कच्चे रेशे(सूखी सामग्री के आधार पर), अधिकतम	2.5

2.4.27. टैक्सचर्ड सोया प्रोटीन (सोया बरी या सोया नगेट्स या सोया चंक्स या सोया के छोटे दाने) को वसारहित सोया आटे या सोयाबीन के दानों के बहिर्बहिर्वेधन से प्राप्त होता है।

टैक्सचर्ड सोया प्रोटीन निम्न लिखित मानकों पर खरा उतरना चाहिए—

क्र.सं	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	7.0
(2)	प्रोटीन सामग्री (सूखी सामग्री के आधार पर), निम्नतम	50.0

(3)	वसा सामग्री (सूखी सामग्री के आधार पर), निम्नतम	1.0
(4)	कुल राख % (सूखी सामग्री के आधार पर अधिकतम)	7.0
(5)	कच्चे रेशे(सूखी सामग्री के आधार पर), अधिकतम	3.5
(6)	एसिड अधुलनशील राख (शुष्क द्रव्यमान आधार पर प्रतिशत), अधिकतम	0.3
(7)	हेक्सेन (से अधिक नहीं)	10 पीपीएम

यूरीज गतिविधि- उत्पाद के पीएच में 0.5 से अधिक का बदलाव यूरीज गतिविधि प्रक्रिया के माध्यम से नहीं आना चाहिए।

2.4.28. सागो के आटे को पीला या सागो ताड़ के पेड़ (मेट्रोक्सिलोन एसपी) या सागो या टैपिओका (मनिहोट यूटीलिसमा) के नरम गूदे से प्राप्त किया जाता है।।

उत्पाद को खराब स्वाद और बदबू से मुक्त होना चाहिए। यह आवश्यक रूप से गंदगी (कीटों सहित जानवरों से उत्सर्जित अशुद्धियों) तथा अन्य बाहरी तत्वों से मुक्त होना चाहिए। इसका रंग सफेद से हल्का भूरा हो सकता है।

सागो आटे को निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए, अर्थात्:—

क्र.सं.	मानक	सीमा
(1)	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	13.0
(2)	अकार्बनिक राख के बाहरी तत्व (से अधिक नहीं) , द्रव्यमान द्वारा %	0.5
(3)	एसिडिटी (मिग्रा केओएच/100ग्रा.) से अधिक नहीं) , द्रव्यमान द्वारा %	220
(4)	स्टार्च सामग्री (से कम नहीं), द्रव्यमान द्वारा%	96.0
(5)	कच्चे रेशे (से अधिक नहीं) , द्रव्यमान द्वारा %	0.2
(6)	कणों का आकार	कम से कम 95% आटा 100 मेष चलनी से गुजरना चाहिए।

(ड) मिठाई और कन्फेक्सनरी से संबंधित विनियम 2.7 में, उपविनियम 2.7.5 के पश्चात , निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्:—

“2.7.6 कोकोआ और चीनी का सूखा मिश्रण (1) परिभाषा- प्रत्यक्ष उपभोग की दृष्टि से तैयार किये गये कोकोआ और चीनी के मिश्रण पर यह मानक लागू होंगे।

(2) जरूरी आवश्यकताएं:

(क) आर्द्रता सामग्री, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत : 7% से अधिक नहीं

(ख) कोकोआ और चीनी का सूखा मिश्रण

मानक	कोकोआ मक्खन सामग्री (शुष्क पदार्थ के आधार पर न्यूनतम कोको पाउडर सामग्री के रूप में)			
	स्तर	≥20%मि/मी	≥10% मि/मी लेकिन < 20% मि/मी	< 10% मि/मी
सूखे मिश्रण में कोको पाउडर सामग्री	< 25% मि/मी नहीं	मीठा कोकोआ, या मीठा कोकोआ पाउडर, या पेय चॉकलेट	मीठा कोकोआ, कम-वसा या मीठा कोकोआ पाउडर, कम-वसा या कम-वसा वाली पेय चॉकलेट	मीठा कोकोआ, उच्च कम वसा या मीठा कोकोआ पाउडर, निम्न वसा या निम्न वसा वाली पेय चॉकलेट
	< 20% मि/मी नहीं	मीठा कोकोआ मिश्रण, या कोकोआ के साथ मीठा मिश्रण	कम वसा के साथ मीठा कोकोआ मिश्रण, या कम वसा वाले कोकोआ के साथ मीठा मिश्रण	मीठा कोकोआ मिश्रण, निम्न वसा -मिश्रण या निम्न वसा वाले कोकोआ के साथ मीठा मिश्रण
	< 20% मि/मी	स्वादक मिश्रित मीठा कोकोआ	कम वसा वाला स्वादक मिश्रित मीठा कोकोआ-	निम्न वसा वाला स्वादक मिश्रित मीठा कोकोआ

ग. चॉकलेट पाउडर: कोकोआ पाउडर और चीनी और/या स्वीटनरों के मिश्रण में जिसमें कोकोआ पाउडर की मात्रा 32% भार/भार (29% भार/भार सूखी सामग्री के आधार पर)।

(3) वैकल्पिक सामग्रियां

(क) मसाले

(ख) नमक (सोडियम क्लोराईड)

(च) "मिठास कारक मधु सहित" से सम्बंधित विनियम 2.8 में, उप-विनियम 2.8.3 के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात् :—

" 2.8.3: शहद और इसके सह-उत्पाद- 1.शहद- (i) शहद मधुमक्खियों के द्वारा फूलों से बनाया जाने वाला एक प्राकृतिक मिठासक पदार्थ होता है या मधुमक्खियों के द्वारा पौधों के स्राव को शहद में बदलने के लिए मधुकोश में भण्डारित करती हैं। इसमें सुगंध, मीठा स्वाद और शहद की विशेषताएं होनी चाहिए।

शहद को कार्बनिक या गैर-कार्बनिक तत्वों जैसे दृश्यमान गंदगी, कीट या कीटों का मल, मधुमक्खी, मधुमक्खी के अण्डों, मधुमक्खी के मोम के टुकड़े, रेत के कण और किसी अन्य प्रकार के बाहरी पदार्थों के टुकड़ों से मुक्त होना चाहिए।

शहद निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए:

क्र.सं	मानक	अनुगोच सीमा
1.	27° से. निम्नतम तापमान पर विशेष गाडापन	1.35
2.	आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम	20.0
3.	कुल घटती हुई चीनी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, निम्नतम कैरविआ कैलोसा तथा शहद द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, निम्नतम	65.0 60.0
4.	शुक्रोज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम कैरविआ कैलोसा तथा शहद, अधिकतम	5.0 10.0
5.	फ्रुक्टोज से ग्लूकोज अनुपात (एफ/जी अनुपात)	0.95 – 1.20
6.	कुल राख, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.50
7.	(क) द्रव्यमान के द्वारा फार्मिक एसिड प्रतिशत के रूप में व्यक्त अम्लता, अधिकतम, (ख) मुक्त अम्लता मिलीसाएवल्थूलाट एसिड / 1000 ग्राम, अधिकतम	0.20 50.0
8.	हाइड्रोक्सी मिथाइल फूरफ्यूरल (एचएमएफ) मिलीग्राम / किग्रा, मैक्स	80.0
9.	डायस्टेस गतिविधि, शेड ईकाइ, निम्नतम	8.0
10.	अघुलनशील पानी पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.10
11.	फिएह का परीक्षण	नकारात्मक
12.	एनीलाईन क्लोराईड परीक्षण	नकारात्मक
13.	सी4 चीनी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	7.0
14.	पोलन काउंट /ग्रा. , निम्नतम	50000
15.	चावल सीरप के लिए विशेष मार्कर (एसएमआर)	नकारात्मक
16.	चावल सीरप के लिए ट्रेस मार्कर (टीएमआर)	नकारात्मक
17.	बाहरी ओलिगोसैकराईड	शून्य
18.	प्रोलाईन, मिग्रा/किग्रा, निम्नतम	200
19.	विद्युत चालकता (ए) शहद हनीड्यू के तहत सूचीबद्ध नहीं है, अधिकतम (बी) शहद हनीड्यू के तहत सूचीबद्ध, निम्नतम	0.8 एमएस/सीएम 0.8 एमएस/सीएम
20.	(क) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ अधिकतम(सभी मापों $\delta^{13}\text{C}$ मानों के बीच अंतर); प्रतिशत (ख) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ फ्रुक्टोज – ग्लूकोज (फ्रैक्टोस और ग्लूकोज के बीच 13 सी / 12 सी अनुपात में अंतर); प्रतिशत	± 2.1 ± 1.0 $\geq - 1.0$

	(ग) Δ डी 13 सी (%) प्रोटीन - हनी (13 सी / 12 सी में अंतर शहद और उसके संबंधित प्रोटीन निकालने के बीच) प्रतिशत	
21.	कुल ओलिगोसैकराइड प्रतिशत (एमोज़, थेंडरोज़ और पैनोस)	3.0-4.0

(iv) शहद के ऊपर लैबल फूल या पौधे के स्रोत के अनुसार लगाना चाहिए, यदि यह किसी विशेष स्रोत से बना है और उसमें ऑर्गेनोलेप्टिक, भौतिक-रसायन और सूक्ष्म गुणों की विशेषता है तो इसके मूल स्रोत का उल्लेख भी लैबल पर किया जाना चाहिए।

(क) मोनोफोरल हनी" के मामले में, संबंधित पौधे प्रजातियों की न्यूनतम पराग सामग्री कुल पराग सामग्री का 45 प्रतिशत से कम नहीं होनी चाहिए; तथा

(ख) "मल्टी फ्लोरल हनी" के मामले में, किसी भी पौधे की प्रजातियों की पराग सामग्री कुल पराग सामग्री के 45 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।

टिप्पण: "कार्विया कॉलोसा" कार्विया कॉलोसा पौधे के फूल से प्राप्त शहद है जिसे थिक्सोट्रोफिक कहा जाता है और इसका जेल जब तरल में बदलता है तो यह गाढा और बहुत चिपचिपा हो जाता है।

"हनीड्यू शहद" वह शहद होता है जो पौधों के जीवित भागों या पौधों के जीवों के स्राव या पौधे के जीवित भागों पर पौधों के शोषक कीड़ों या हेमिप्टर से उत्पन्न होता है।"

2. मधुमक्खियों से प्राप्त मोम- (क) परिभाषा- मधुमोम को मधुमक्खियों (पारिवारिक एपीडे जैसे एपिस मेलिफेरा एल) के मधुकोषों से शहद को अपकेन्द्रियकरण या नालियों को साफ करने के बाद प्राप्त किया जाता है से प्राप्त किया जाता है, । मधुकोषों को गर्म पानी, भाप या सूर्य की गर्मी में पिघलाया जाता है; पिघला हुआ उत्पाद छानकर पीले मोम के केक में डाला जाता है। सफेद मोम बनाने के लिए पीले मोम को ऑक्सीकरण एजेंटों जैसे हाइड्रोजन पेरोक्साइड, सल्फ्यूरिक एसिड, या सूर्य के प्रकाश की सहायता से विरंजन द्वारा प्राप्त किया जाता है,

मधुमोम में वसायुक्त अम्ल के ईस्टर और वसायुक्त एल्कोहल, हाईड्रोकार्बन और मुक्त वसायुक्त अम्ल पाए जाते हैं; कम मात्रा में मुक्त वसायुक्त एल्कोहल भी पाया जाता है।

(ख) विवरण- (i) पीला मधुमोम: यह पीले या हल्के-भूरे रंग का ठोस होता है जो ठंडा करने पर कुछ भंगुर हो जाता है और टूटने पर नीरस, दानेदार, गैर क्रिस्टलीय फ्रैक्चर बनाता है; यह लगभग 35° पर नरम हो जाता है इसमें शहद की एक विशेष गंध है

(ii) सफेद मधुमोम: सफेद या पीलेपन के साथ सफेद ठोस (इसमें पतली पारदर्शी परतें होती हैं) शहद की हल्की और विशिष्ट गंध होती है

(ख) आवश्यकताएं:

जब इसका परीक्षण जेईसीएफए में मधुमोम के लिए (आईएनएस सं. 901) निर्दिष्ट तरीकों के द्वारा किया जाए तो यह निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए:

क्र.सं	मानक	अनुज्ञेय सीमा
1.	घुलनशीलता	पानी में अघुलनशील; शराब में घुलनशील; ईथर में बहुत घुलनशील
2.	पिघलने की सीमा, 0 से.	62 – 65

3.	एसिड की मात्रा	17 – 24
4.	पेरोक्साइड मान, अधिकतम	5.0
5.	साबुनीकरण का मान	87 -104
6.	कारनौबा वैक्स	अनुपस्थित
7.	सेरेसिन, पैराफिन और कुछ अन्य वैक्स	अनुपस्थित
8.	वसा, जापानी मोम, रोसिन और साबुन	अनुपस्थित
9.	ग्लिसरॉल और अन्य पॉलीओल्स, द्रव्यमान द्वारा अधिकतम,	0.5
10.	लीड, मिग्रा/किग्रा, अधिकतम	2.0
11.	राख द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.50
12.	कुल वाष्पशील पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, अधिकतम	0.75

3. रॉयल जैली- (क) परिभाषा: रॉयल जैली श्रमिक मधुमक्खियों के हाइपोफ्रिंजाईल और मण्डिब्युलर ग्रंथियों से स्राव का मिश्रण है, यह किसी भी सहयोज्य से मुक्त होता है। यह लार्वा और वयस्क रानी का भोजन है।

यह कच्चा और प्राकृतिक, निस्पंदन को छोड़कर यह अप्रसंस्कृत होता है, इसमें अतिरिक्त पदार्थों को मिलाने की आवश्यकता नहीं होती है। रॉयल जैली के रंग, स्वाद और रासायनिक संरचना का निर्धारण शाही जैली उत्पादन के समय मधुमक्खियों द्वारा निम्नलिखित दो प्रकार के खाद्य पदार्थों से खिलाये गये अवशोषण और संक्रमण के माध्यम से किया जाता है:

- (I) पहला प्रकार: केवल मधुमक्खियों के प्राकृतिक खाद्य पदार्थ (पराग, अमृत और शहद);
 (II) दूसरा प्रकार: मधुमक्खियों के प्राकृतिक भोजन और अन्य पोषक तत्व (प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट)
 (ख) *हाईड्रॉक्सी-2-डीनोएनिक एसिड एचडीए* : (एचडीए) रॉयल जैली का मुख्य घटक है।

(ग) आवश्यकताएं :

- (I) विवरण रॉयल जैली चमकदार, हल्की सफेद, हल्की पीली होती है। यह तरलता के साथ सामान्य तापमान पर पास्ता या जेली की तरह होती है, और इसमें बुलबुले और बाहरी पदार्थों से मुक्त होनी चाहिए। भंडारण के दौरान रॉयल जैली में स्वाभाविक रूप से कम मात्रा में क्रिस्टलीकरण हो सकता है।
 (II) गंध या स्वाद: इसकी गंध बहुत तेज़ होती है, अकिण्वित और यह बासी नहीं होनी चाहिए। इसका स्वाद एसरब, मसालेदार होता है, और तालु और गले में तीखा स्वाद देता है।
 (III) रासायनिक आवश्यकताएं- रॉयल जैली निम्नानुसार मानकों पर खरी उतरनी चाहिए:

तालिका 1 - रॉयल जैली की रासायनिक आवश्यकताओं

क्र.सं	विशेषता	अनुज्ञेय सीमा	
		पहला प्रकार	दूसरा प्रकार
1.	आर्द्रता, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, अधिकतम	62.0-68.5	
2.	10-एचडीए द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिक., निम्न.	1.4	

क्र.सं	विशेषता	अनुज्ञेय सीमा	
3.	प्रोटीन, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	11-18	
4.	कुल चीनी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	7-18	
5.	फ्रुक्टोज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	2-9	
6.	ग्लूकोज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	2-9	
7.	शुक्रोज द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	3.0	लागू नहीं
8.	एलरोज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.5	लागू नहीं
9.	माल्टोज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	1.5	लागू नहीं
10.	माल्टोट्रिओज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.5	लागू नहीं
11.	कुल अम्लता, 1 एमओएल/ I NaOH 1 / 100 ग्राम मिलीलीटर	30.0-53.0	
12.	कुल लिपिड, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	2-8	
13.	सी13/सी12 आईसोटोपिम अनुपात (δ ‰)	-29 to -20	-29 to -14

फ्यूरोसाईन भी एक अतिरिक्त गुणवत्ता मानक है जो कि रॉयल जैली की ताजगी को दर्शाता है।

(छ). विनियमन 3.2 में, उप-विनियमन 3.2.2 में, "स्टेवियोल ग्लाइकासदर" से संबंधित खंड 1 में, —

(i) शब्दों "शुद्धता" के स्थान पर "परख / शुद्धता – सूखी सामग्री के आधार पर स्टीवॉल ग्लाइकोसाइड्स के कुल योग में 95 प्रतिशत से कम नहीं सब्द और अंक रखे जाएंगे।

(ii) शब्दों "कुल राख प्रतिशत से अधिक नहीं", के स्थान पर "भस्म 1 प्रतिशत से अधिक नहीं" सब्द और अंक रखे जाएंगे।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./343/17]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किये गए और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्यको द्वारा संशोधित किए गए थे:—

- (i) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा. सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा. सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएएन-अधि°/एफएसएसएआई-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(फिशि 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/2014, 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 और 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) फा. सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017 और
- (xxx) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/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) एफ. सं. मानक/एफएवंबीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxiv) फा. सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 12 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा. सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा. सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxviii) एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्तूबर, 2017 ;
- (xxxix) एफ. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्तूबर, 2017।

- (xi) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017 और
- (xli) फा. सं. ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 14th December, 2017

F. No. Stds/CPL&CP/Draft Notification/FSSAI-2017.— The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with sections 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public.

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

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

Draft regulations

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,-
 - (a) in regulation 2.3 relating to “FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS”, in sub-regulation 2.3.47, in para 1, the parameter “Aflatoxin” and the entries relating thereto shall be omitted.
 - (b) 2011, in regulation 2.4 relating to “CEREALS AND CEREAL PRODUCTS”,-
 - (i) In sub-regulation 2.4.6, relating to “Food Grains”,-
 - (a) in clause 2, serial number (vii) relating to “Aflatoxin” and the entries relating thereto shall be omitted;
 - (b) in clause 3, serial number (vii) relating to “Aflatoxin” and the entries relating thereto shall be omitted;
 - (c) for clause 4, the following clause shall be substituted, namely;-

4. Jawar:

Jawar shall be the dried mature grains of Sorghum Vulgare Pers. and shall be sweet, hard, clean and wholesome, which shall conform to the following standards, namely:—

S.No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture	Not more than 16.0 per cent by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(2)	Foreign matter -Extraneous Matter	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent by weight shall be impurities of animal origin.
(3)	Other edible grains	Not more than 3 per cent by weight.
(4)	Damaged grains	Not more than 6 per cent by weight out of which ergot affected grains shall not exceed 0.05 percent by weight.

(5)	Weevilled grains	Not more than 6 per cent by weight.
(6)	Uric acid	Not more than 100 mg per kg

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 10 per cent by weight.

- (d) in clause 5, serial number (vi) relating to “Aflatoxin” and the entries relating thereto shall be omitted;
- (e) in clause 15, serial number (vii) relating to “Aflatoxin” and the entries relating thereto shall be omitted;
- (f) clauses 6,7,8,9,10,11,12,13 and 14 shall be omitted;
- (g) after clause 21 the following clauses shall be inserted, namely:-

22. Standards for pulses.- (1) This standard applies to the whole or shelled or split pulses and they shall be free from toxic or noxious seeds and added coloring matter.

(2) The standard for the pulses shall cover the following, namely:-

- (I) Lentil (Masur) - *Lenil esculenta* Moench or *Lens culinaris* Medik or *Ervum lens* Linn;
- (II) Black gram (Urd) - *Phaseolus mungo* Linn;
- (III) Green gram (Moong) - *Phaseolus aureus* Roxb., *Phaseolus radiatus* Roxb;
- (IV) Bengal gram (Chana or Chick pea) or Kabuli chana or Chhole or (green chick pea) hara chana - *Cicer arietinum* Linn;
- (V) Red gram (Arhar) - *Cajanus cajan* (L) Millsp;
- (VI) Horse gram (Kulthi) - *Dolichos biflorus*;
- (VII) Field bean (Black, Brown, White), Sem - *Phaseolus vulgaris* ;
- (VIII) Peas dry (Matra) - *Pisum sativum*;
- (IX) Soybean - *Glycine max* Merr.;
- (X) Rajmah or Double beans or Broad beans or Black beans - (*Phaseolus vulgaris*);
- (XI) Lobia or black eyed beans or black eyed white lobia - (*Vignacatjang*);
- (XII) Moth bean (matki) - (*Phaseolus aconitifolius* Jacq.)

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

Sl.No.	Parameter	Limit	
(1)	Moisture Content (percent by mass), Max.	14.0	Pulses without seed coat - 12.0
(2)	Extraneous Matter	Not more than 1.0 per cent. by mass of which not more than 0.25 percent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 percent. by mass shall be impurities of animal origin.	
(3)	Defects	1.0	
	(i) Seeds with serious defects. (Seeds in which the cotyledons have been affected or attacked by pests; seeds with very slight traces of mould or decay; or slight cotyledon staining.) (% not more than)	1.0	
	(ii) Seeds with slight defects. (Seeds which have not reached normal development; seeds with extensive seedcoat staining, without the cotyledon being affected; seeds in which the seedcoat is wrinkled, with pronounced folding or broken pulses *)	Not more than 7.0% of which broken pulses must not exceed 3.0%	

(4)	Other edible pulses (not more than), % by mass	2.0
(5)	Discoloured seeds (not more than), % by mass	3.0
(6)	Uric acid (not more than)	100 mg per kg

Note- *The broken pulses. Broken in whole pulse in which the cotyledon is separated or one cotyledon is broken. Broken in split pulses are pulses in which the cotyledon is broken.

23. Whole and decorticated pearl millet grains (Bajra).- (1) Pearl millet grains (whole or decorticated grains) shall be the dried mature grains of *Pennisetum typhoideum* Rich or *Pennisetum americanum* L.

(2) Whole grains.- The whole grains of pearl millet obtained as such after proper threshing with no mechanical treatment.

(3) Decorticated grains.- The decorticated grains of pearl millet from which outer parts, amounting to 20-22% of the weight of the whole grains is removed in an appropriate manner using mechanical treatment including simple abrasion.

(4) The grain shall be free from abnormal flavours, odours and living insects. They shall also be free from added coloring matter, moulds, weevils, obnoxious substances, discoloration, poisonous seeds etc.

(5) The grain shall conform to the following standards for Whole millet grains, namely.-

Sl.No	Parameter	Limit
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	13.0
(2)	1 Litre mass (in gms)	750-820
(3)	Extraneous matter	Not more than 1.0 per cent. By mass of which not more than 0.25 percent. By mass shall be mineral matter and not more than 0.10 percent. By mass shall be impurities of animal origin.
(4)	Damaged grains percent by mass (Not more than)	6.0 out of which Ergot affected grains shall not exceed 0.05 per cent by mass
(5)	Weevilled grains(Not more than)	6 percent by count
(6)	Other edible grains percent by mass (Not more than)	2.0
(7)	Uric acid (Not more than)	100 mg per kg

The grain shall conform to the following standards for decorticated millet grains:

Sl.No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	13.0
(2)	Appearance Brown, white or green	Hard, uniform in shape and size
(3)	1000 kernel weight Decorticated millet grains (in gms)	4.0-8.0
(4)	1 Litre mass (in gms)	750-820

(5)	Extraneous matter	Not more than 1.0 per cent. By mass of which not more than 0.25 percent. By mass shall be mineral matter and not more than 0.10 percent. By mass shall be impurities of animal origin.
(6)	Damaged grains (percent by mass), Not more than	6.0 out of which Ergot affected grains shall not exceed 0.05 per cent by mass
(7)	Weevilled grains percent (Not more than)	6% by count
(8)	Immature & Shrivelled grain % by mass (Not more than)	8.0
(9)	Other edible grains (percent by mass), Not more than	2.0
(10)	ASH (percent on dry matter basis)	0.8 to 1.0
(11)	PROTEIN (percent by mass on a dry basis), Not less than	8.0
(12)	Decortication %	20.0 -22.0
(13)	crude fibre % by mass (on a dry basis)	2.0
(14)	fat % by mass on a dry basis	2.0 to 4.0
(15)	Uric acid (Not more than)	100 mg per kg

(c) in sub-regulation 2.4.8, for clause 1, the following clause shall be substituted, namely:-

2.4.8. "Corn flakes means the product obtained from dehulled, degermed and cook corn (*Zea mays* L.) by flaking, partially drying and toasting. It may contain any other ingredients suitable to the product whose standards are prescribed in Food Safety and Standards (Food Products and Food Additives) Regulations, 2011. It shall be in the form of crisp flakes of reasonably uniform size and golden brown in colour. It shall be free from dirt, insects, larvae and impurities and any other extraneous matter.

The Corn flakes shall conform to the following standards, namely.-

Sl. No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	7.5
(2)	Total ash excluding salt (percent on dry mass basis), Max	1.0
(3)	Ash insoluble in dilute HCl (percent on dry mass basis), Max	0.1
(4)	Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol)	Shall be equivalent to not more than 2.0 ml. N. NaOH per 100 g. of dried substance"

(d). after sub-regulation 2.4.23 relating to “Durum Wheat Semolina and Whole durum wheat semolina”, the following sub-regulations shall be inserted, namely-

2.4.24. Degermed Maize (Corn) Flour and Maize (Corn) Grits.- (1) Degermed maize (corn) flour is prepared from fully mature, cleaned, free from mould degermed kernels of maize (corn), *Zea mays* L., by a grinding process in which the grain is comminuted to a suitable degree of fineness and from which bran and germ are removed. In its preparation, coarse particles of the ground maize kernel may be separated, reground and recombined with all of the material from which they were separated.

(2) Degermed maize (corn) grits is prepared from fully mature, cleaned, free from mould, kernels of maize (corn), *Zea mays* L., by a grinding process in which the grain is comminuted to a suitable degree of fineness and from which bran and germ are almost completely removed.

(3) Degermed Maize (Corn) Flour and Maize (Corn) Grits shall be free from abnormal flavours, odours, living insects and filth (impurities of animal origin, including dead insects).

(4) The Degermed Maize (Corn) Flour and Maize (Corn) Grits shall conform to the following standards:

Sl. No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	13.0
(2)	Ash (on dry matter basis), Max %	1.0
(3)	Protein (Nx6.25) (on dry matter basis), Min %	7.0
(4)	Crude Fat (on dry matter basis), Max %	2.25
(5)	Particle size	95% or more shall pass through a 0.85 (20 mesh) mm sieve
	(i) degermed maize flour	100% or more shall pass through a 2.00 mm (10 mesh) sieve
	(ii) degermed maize grits	20% or less through a 0.71 mm (25 mesh) sieve

2.4.25. Couscous is obtained from durum wheat semolina (*Triticum durum*) the elements of which are bound by adding potable water and which has undergone physical treatment such as cooking and drying.

(2) Couscous may be prepared from a mixture of coarse and fine semolina. It can also be prepared from “coarse medium” semolina. Which shall be clean and safe.

(3) Semolina proportions in the mixture intended for the preparation of couscous are:

- (i) 20–30% for fine semolina
- (ii) 70–80% for coarse semolina

(4) “Coarse medium” semolina obtained from a mixture of:

- (i) 25–30% for coarse semolina
- (ii) 70–75% for medium semolina

(5) The Couscous shall conform to the following standards:

Sl. No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	13.0

(2)	Ash (on dry matter basis), Max %	1.1
(3)	Granularity (microns)	min. 600(0.60 mm= 30 mesh) microns to max. 2000 microns (2.0 mm= 10 mesh), with a tolerance of 6%.

2.4.26. Tempe is a compact, white, cake-form product, prepared from dehulled boiled soybeans through solid state fermentation with *Rhizopus* spp.

(2) Product covered by this standard shall consist of the following ingredients:

(i) Soybean (any variety)

(ii) Mould of *Rhizopus* Spp. (*R. oligosporus*, *R. oryzae* and/ or *R. stolonifer*) mix with

(3) cooked rice powder, rice bran powder and/ or wheat bran powder as an inocula.

It shall conform to the following standards,namely:-

S.No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	65.0
(2)	Protein Content (on dry matter basis), Min %	15.0
(3)	Fat Content (percent on dry mass basis), Min.	7.0
(4)	Crude Fibre (percent on dry mass basis) Max	2.5

2.4.27. Textured Soy Protein (Soy Bari or Soy Nuggets or Soy Chunks or Soy Granules) is obtained by extrusion of defatted soy flour/ grits.

Textured Soy Protein shall conform to the following standards-

S.No.	Parameter	Limits
(1)	Moisture (percent by mass), Max.	7.0
(2)	Protein (percent on dry matter basis), Min.	50.0
(3)	Fat (Not more than) on dry mass basis	1.0
(4)	Total Ash (percent on dry mass basis), Max.	7.0
(5)	Crude Fiber (percent on dry mass basis) Max.	3.5
(6)	Acid Insoluble Ash (percent on dry mass basis), Max.	0.3
(7)	Hexane (Not more than)	10 ppm

Urease activity- The product shall not show a change of pH by more than 0.5 as determined by urease activity method.

2.4.28. Sago flour is the product prepared from the pith or soft core of sago palm tree (*Metroxylon sp.*) or the Sago of Tapioca (*Manihot utilissima*). The product shall be free from off-flavours and odours. It must be free from filth (impurities of animal origin including insects) and other extraneous matters. Colour shall be white to light-brown.

Sago flour shall conform to the following standards,namely:-

S.No.	Parameter	Limit
(1)	Moisture (Not more than) , % by mass	13.0

(2)	Ash Inorganic extraneous matter(Not more than) , % by mass	0.5
(3)	Acidity (mg KOH/100g) (Not more than) , % by mass	220
(4)	Starch content (Not less than) , % by mass	96.0
(5)	Crude fibre (Not more than) , % by mass	0.2
(6)	Particle size	Not less than 95% flour shall pass through a 100 mesh sieve

(e) in the regulation 2.7 relating to Sweets and Confectionery, after the sub-regulation 2.7.5, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.7.6 Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (1) Definition.- The standard applies to dry mixtures of cocoa and sugars intended for direct consumption. Dry Mixtures of Cocoa and Sugars is the product obtained from Cocoa Cake transformed into powder.

(2) Essential Requirements:

(a) Moisture Content, percent by mass : Not more than 7%

(b) Dry Mixtures of Cocoa and Sugars

Parameter	Cocoa Butter Content (as a minimum cocoa powder content on a dry matter basis)			
	Level	≥20% m/m	≥10% m/m but < 20% m/m	< 10% m/m
Cocoa powder content in dry mixtures	Not < 25% m/m	Sweetened Cocoa, or Sweetened Cocoa Powder, or Drinking Chocolate	Sweetened Cocoa, Fat-reduced, or Sweetened Cocoa Powder, Fat-reduced, or Fat-Reduced Drinking Chocolate	Sweetened Cocoa, Highly Fat-reduced or Sweetened Cocoa Powder, Highly Fat-reduced or Highly Fat-Reduced Drinking Chocolate
	Not < 20% m/m	Sweetened Cocoa Mix, or Sweetened Mixture with Cocoa	Sweetened Cocoa Mix, Fat-reduced, or Sweetened Mixture with Cocoa, Fat-reduced:	Sweetened Cocoa Mix, Highly Fat-reduced or Sweetened Mixture with Cocoa, Highly Fat-reduced
	< 20% m/m	Sweetened Cocoa-flavoured Mix	Sweetened Cocoa-flavoured Mix, Fat-reduced	Sweetened Cocoa-flavoured Mix, Highly Fat-reduced

(c) Chocolate Powder: mixture of cocoa powder and sugars and/or sweeteners, containing not less than 32% wt/wt cocoa powder (29% wt/wt on a dry matter basis).

(3) Optional Ingredients

(a) Spices

(b) Salt (Sodium chloride)

(f) In the regulation 2.8 relating to “SWEETENING AGENTS INCLUDING HONEY”, for sub-regulation 2.8.3, the following shall be substituted, namely:-

“ 2.8.3: Honey and it's by products.- 1.Honey.- (i) Honey shall be the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of blossoms or from secretions of plants, which honey bees collect, transform and store in honey combs for ripening. It shall possess pleasant aroma, sweet flavour and taste characteristic of honey.

(ii) Honey shall be free from organic and inorganic matter including visible mould, insects and insect debris, fragments of bees, brood, pieces of bees wax, grains of sand, , and any other extraneous matter.

(iii) Honey shall comply with the following requirements:

Sr. No.	Parameter	Permissible Limit
1.	Specific gravity at 27° C, Min	1.35
2.	Moisture, percent by mass, Max	20.0
3.	Total reducing sugars, percent by mass, Min	65.0
	Carvia callosa and Honeydew honey, percent by mass, Min	60.0
4.	Sucrose, percent by mass, Max	5.0
	Carvia callosa and Honeydew honey, Max	10.0
5.	Fructose to Glucose ratio (F/G Ratio)	0.95 – 1.20
6.	Total Ash, percent by mass, Max	0.50
7.	(a) Acidity expressed as formic acid percent by mass, Max,	0.20
	(b) Free Acidity milliequivalents acid/ 1000 g, Max	50.0
8.	Hydroxy Methyl Furfural (HMF) mg/kg, Max	80.0
9.	Diastase activity, Schade units, Min	8.0
10.	Water insoluble matters percent by mass, Max,	0.10
11.	Fiehe's test	Negative
12.	Aniline chloride test	Negative
13.	C4 Sugar, percent by mass, Max	7.0
14.	Pollen count/g , Min	50000
15.	Special marker for Rice Syrup (SMR)	Negative
16.	Trace marker for Rice Syrup (TMR)	Negative
17.	Foreign oligosaccharides	Nil
18.	Proline, mg/kg, Min	200
19.	Electrical conductivity	
	(a) Honeys not listed under Honeydew, Max	0.8 mS/cm
	(b) Honeys listed under Honeydew, Min	0.8 mS/cm
20.	(a) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ Max(Maximum difference between all measured $\delta^{13}\text{C}$ values); percent	± 2.1
	(b) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ Fru – Glu (The difference in $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ratio between fructose and glucose);percent	± 1.0
	(c) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ (%) Protein – Honey (The difference in $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ between honey and its associated protein extract)percent	$\geq - 1.0$

21.	Total Oligosaccharides, percent (erlose, theanderose, and panos)	3.0-4.0
-----	---	---------

(iv) Honey can be labelled according to floral or plant source, if it comes from any particular source, and has the organoleptic, physicochemical and microscopic properties corresponding with that origin.

(a) In the case of "Monofloral Honey", the minimum pollen content of the plant species concerned shall not be less than 45 percent of total pollen content; and

(b) In the case of "Multi floral Honey", the pollen content of any of the plant species shall not exceed 45 percent of the total pollen content.

Note: "Carvia callosa" is the honey derived from flower of *Carvia callosa* plant which is described as thixotropic and is gel like extremely viscous when standing still and turns into liquid when agitated or stirred.

"Honeydew honey" is the honey which comes mainly from excretions of plant sucking insects of Order *Hemiptera* on the living parts of plants or secretions of living parts of plants.

2. Bee Wax.- (a) Definition.- Beeswax is obtained from the honeycombs of bees (Family *Apidae* e.g. *Apis mellifera* L) after the honey has been removed by draining or centrifuging. The combs are melted with hot water, steam or solar heat; the melted product is filtered and cast into cakes of yellow beeswax. White beeswax is obtained by bleaching the yellow beeswax with oxidizing agents, e.g. hydrogen peroxide, sulfuric acid, or sunlight.

Beeswax consists of a mixture of esters of fatty acids and fatty alcohols, hydrocarbons and free fatty acids; minor amounts of free fatty alcohols are also present

(b) Description.- (i) Yellow beeswax: Yellow or light-brown solid that is somewhat brittle when cold and presents a dull, granular, non-crystalline fracture when broken; it becomes pliable at about 35°. It has a characteristic odour of honey.

(ii) White beeswax: White or yellowish white solid (thin layers are translucent) having a faint and characteristic odour of honey.

(c) Requirements:

When tested in accordance with method specified in JECFA for Beeswax (INS No. 901) shall conform to the following requirement:

Sr.No.	Parameter	Permissible Limit
1.	Solubility	Insoluble in water; sparingly soluble in alcohol; very soluble in ether
2.	Melting point range, °C	62 – 65
3.	Acid value	17 – 24
4.	Peroxide value, Max	5.0
5.	Saponification value	87 -104
6.	Carnauba wax	Absent
7.	Ceresin, paraffins and certain other waxes	Absent
8.	Fats, Japan wax, rosin and soap	Absent
9.	Glycerol and other polyols, percent by mass, Max	0.5
10.	Lead, mg/kg, Max	2.0

11.	Ash, percent by mass, Max	0.50
12.	Total Volatile matter, percent by mass, Max	0.75

4. Royal Jelly.- (a) Definition: Royal jelly is the mixture of secretions from hypopharyngeal and mandibular glands of worker bees, free from any additive. It is the food of larval and adult queens.

It is a raw and natural food, unprocessed except for filtration which does not undergo addition of substances. The color, taste and the chemical composition of royal jelly are determined by absorption and transformation by the bees fed with the following two types of foods during the royal jelly production time:

- (i) type 1: only bee's natural foods (pollen, nectar and honey);
 - (ii) type 2: bee's natural food and other nutrients (proteins, carbohydrates)
- (b) 10-hydroxy-2-decenoic acid (HDA): HDA is the characteristic component of royal jelly.

(c) Requirements,-

- (i) Description Royal jelly is milky white, pale yellow, with lustre. It is pasty or jelly-like at normal temperature with fluidity, and shall be free from the bubble and foreign substances. Minor crystallization phenomena can occur naturally in royal jelly during storage.
- (ii) Odor and taste: It is pungent, unfermented and shall not be rancid. It is acerb, spicy, and brings acrid taste to palate and throat.
- (iii) Chemical requirements Royal jelly shall comply with the requirements as follows:

Table 1 — Chemical requirements of royal jelly

Sr.No.	Characteristic	Permissible limit	
		Type 1	Type 2
1.	Moisture content percent by mass, Max	62.0-68.5	
2.	10-HDA percent by mass, Max, Min.	1.4	
3.	Protein, percent by mass	11-18	
4.	Total sugar, percent by mass	7-18	
5.	Fructose, percent by mass	2-9	
6.	Glucose, percent by mass	2-9	
7.	Sucrose, percent by mass, Max	3.0	NA*
8.	Erllose, percent by mass, Max	0.5	NA*
9.	Maltose, percent by mass, Max	1.5	NA*
10.	Maltotriose, percent by mass, Max	0.5	NA*
11.	Total acidity, ml of 1 mol/l NaOH l/100 g	30.0-53.0	
12.	Total lipid, percent by mass	2-8	
13.	C13/C12 Isotopic ratio (δ ‰)	-29 to -20	-29 to -14

*NA = Not applicable

Furosine is an additional, optional quality parameter which shows freshness of royal jelly.

- (g). in regulation 3.2, in sub-regulation 3.2.2, in clause 1 relating to "Steviol Glycoside",-

(i) for the words and figures, "PURITY", the words and figures "Assay/purity - Not less than 95 per cent. of the total of steviol glycosides on the dried basis" shall be substituted;

(ii) for the words and figures, "Total ash Not more than percent.", the words and figures "Total ash Not more than 1 per cent." shall be substituted.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer
[ADVT.-III/4/Exty./343/17]

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

- (I) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (II) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (III) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (IV) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (V) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (VI) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (VII) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (VIII) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (IX) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (X) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (XI) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (XII) F.No. 1-10(1)/Standards/SP9Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (XIII) No. 3-16/Specified Foods/Notiifcation(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (XIV) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (XV) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (XVI) F.No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (XVII) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (XVIII) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (XIX) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (XX) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (XXI) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (XXII) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (XXIII) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (XXIV) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (XXV) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (XXVI) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (XXVII) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (XXVIII) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (XXIX) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (XXX) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (XXXI) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (XXXII) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;

-
- (XXXIII) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (XXXIV) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (XXXV) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September, 2017;
- (XXXVI) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;
- (XXXVII) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (XXXVIII) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (XXXIX) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017 and
- (XL) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24th October, 2017 and
- (XLI) F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017.