

PRESS NOTE

Standards for Honey revised to build public interest in quality of honey in market.

FSSAI has notified the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) ninth Amendment Regulations, 2018.

The amendment regulations prescribe revised standards of Honey. In addition, it also prescribes comprehensive standards for all pulses and 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.

Honey has been a target of adulteration through artificial colours and sugars for a long time now. It is believed that Adulteration with corn syrup, cane sugars, rice syrup, beet sugar, sulphite-ammonia caramel is common in honey. It is due to the general drop in production and consequent increase in market prices that have encouraged falsification practices.

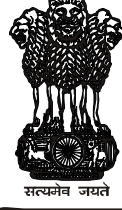
Through this amendment notification the existing standards of honey has been revised to include several new quality parameters which address the issues concerning quality and purity of the product and also to curb rampant adulteration in honey. The parameters which can play major role in detecting and curbing adulteration are diastase activity, $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ratio between fructose and glucose, Specific marker for Rice Syrup (SMR), Trace marker for Rice Syrup (TMR) etc.

As per these regulations, honey can be labelled according to floral or plant source, if the product comes essentially from the indicated source and possesses its organoleptic, physicochemical and microscopic characteristics corresponding with that origin.

Earlier FSSAI has also notified the tolerance limit of 10 antibiotics in honey to prevent the malpractices of using these antibiotics at producer level.

With these standards of honey, the falsification/ adulteration practices in honey could be curbed. Further, FSSAI would also initiate monitoring and surveillance activities based on these revised standards for honey which are available in the market.

The above regulation came into force on the date of their publication in the Official Gazette. However, Food Business Operator shall have to comply with all the provisions of these regulations by 1st January, 2019.



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 293]

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

No. 293]

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

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 जुलाई, 2018

फा. सं. मानक/सीपीएल और सीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017. – खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षा के अनुसार, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2017 का प्रारूप, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. मानक/सीपीएल और सीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 14 दिसम्बर, 2017 द्वारा, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में उस तारीख से, जिस तारीख को उस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, तीस दिनों की अवधि के अंदर उससे प्रभावित हो सकने वाले लोगों से आपत्तियाँ और सुझावों को आमंत्रित करते हुए प्रकाशित किया गया था;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 19 दिसम्बर, 2017 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियम के सम्बन्ध में प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः अब, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का उपयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में 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) नवम संशोधन विनियम, 2018 है।

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

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 उप-विनियमन 2.3.47 के "मूंगफली की गिरी" से सम्बंधित पैराग्राफ -1 में के पैरामीटर "अफलेटोक्सिन तत्व" और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जायेगा।

(ख) "अनाज और अनाज उत्पादों" से संबंधित, 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 ब्लेण्डेड पर्स. का सूखा पका हुआ अनाज होगा और यह मीठा, कठोर, स्वच्छ और स्वास्थवर्धक होना चाहिए, जो निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्: -

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--------------------------|--|
| (I) | आर्द्रता | वजन से 16 प्रतिशत से ज्यादा नहीं (दो घंटे के लिए 130°C से-133°C से. में चूर्णित अनाजों को गर्म करने से प्राप्त) |
| (II) | 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 अशुद्धियां कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (III) | अन्य खाद्य अनाज | वजन के 3 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (IV) | खराब अनाज | वजन से 6 प्रतिशत से ज्यादा नहीं, जिसमें से अरगट प्रभावित अनाज का वजन 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (V) | घुन लगा हुआ अनाज | कुल वजन से 6 प्रतिशत से अधिक नहीं। |
| (VI) | यूरिक एसिड | 100 मिली ग्राम प्रति किग्रा से अधिक नहीं |

परन्तु कुल बाहरी तत्वों, अन्य खाद्य अनाजों तथा खराब अनाजों का कुल प्रतिशत कुल वजन से 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।";

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

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

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

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

22. दाले: (1) यह मानक साबुत, छिलकेदार, या खंडित दालों पर लागू होता है तथा ये विषैले और हानिकारक बीजों और कृत्रिम रंगों से मुक्त होगी और इस मानक में शामिल विभिन्न दालों के मिश्रण पर भी लागू होता है।

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

- (I) मसूर - लेंस एस्कलेंकटा मोनेच या लेंस क्लीनारिस मेडिक या एरुम लेंस लिइन;
- (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) मिल्सप;
- (VI) घोडा चना (कुल्थी) - डोलिचोस्विफ्लोरस
- (VII) फील्ड बीन(काला, भूरा, सफेद), सेम- फेजुलस *वल्गारिस*;
- (VIII) सूखी मटर -पिजमसेत्विम
- (IX) सोयाबीन- ग्लिसाईन 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 होगा, अर्थात्:-

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--|--|
| (I) | नमी (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत), अधिकतम | 14 बीज के परत के बिना दालें- 12 |
| (II) | 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 अशुद्धियां कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (III) | 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।) (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 प्रतिशत से अधिक नहीं 7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं जिसमें से खंडित दालों की मात्रा 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं। |
| (IV) | अन्य खानेयोग्य दालें/अनाज, द्रव्यमान द्वारा | 2 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (V) | विवर्ण बीज, द्रव्यमान द्वारा | 3 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (VI) | यूरिक एसिड (से अधिक नहीं) | 100 म्निग्रा प्रति किग्रा |

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

23. पूर्ण या छिला हुआ पर्ल मिलेट अनाज (बाजरा): (1) बाजरा (पूर्ण या छिला हुआ अनाज) पिनेटेटम टाइफोडियम रिच या पेनिससेट अमरीकनम एल का सूखा और पका हुआ अनाज होगा।

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

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

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

(5) साबुत बाजरा के अनाज को निम्न मानकों पर खरा उतरना होगा, अर्थात-

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--|--|
| (I) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 13 |
| (II) | 1 लीटर द्रव्यमान (ग्राम में) | 750-820 |
| (III) | 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 अशुद्धियां कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (IV) | खराब अनाज (से अधिक नहीं), प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा | 6 जिसमें से अरगट से प्रभावित अनाज द्रव्यमान द्वारा 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (V) | घुन लगा हुआ अनाज (से अधिक नहीं) | गिनने पर 6 प्रतिशत |
| (VI) | अन्य खानेयोग्य अनाज प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा (से अधिक नहीं), | 2 |
| (VII) | यूरिक एसिड (से अधिक नहीं) | 100 मि.ग्रा. प्रति किलो |

बिना छिलके वाले बाजार के अनाज को निम्न मानकों पर खरा उतरना होगा, अर्थात:-

| क्र.सं. | मानक | सीमा |
|---------|---|--|
| (I) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 13 |
| (II) | बनावट भूरा, सफेद, या हरा | कठोर, आकार और माप में एकसमान |
| (III) | 1000 कर्नेल वजन बिना छिलके वाले बाजारे का अनाज (ग्राम में) | 4.0-8.0 |
| (IV) | 1 लीटर द्रव्यमान (ग्राम में) | 750-820 |
| (V) | 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 अशुद्धियां कुल वजन के 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (VI) | खराब अनाज (प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा से अधिक नहीं) | 6 जिसमें से अरगट से प्रभावित अनाज द्रव्यमान द्वारा 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (VII) | घुन लगा हुआ अनाज प्रतिशत (से अधिक नहीं) | गिनने पर 6 प्रतिशत |
| (VIII) | अधपका और कच्चा अनाज (से अधिक नहीं), प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा | 8 |

| | | |
|--------|---|---------------------------|
| (IX) | अन्य खानेयोग्य अनाज (प्रतिशत द्रव्यमान द्वारा) से अधिक नहीं | 2 |
| (X) | भस्म (सूखी सामग्री के आधार पर प्रतिशत) | 0.8 to 1 |
| (XI) | प्रोटीन (सूखी सामग्री के आधार पर प्रतिशत), से कम नहीं | 8 |
| (XII) | डिफॉर्टीसेशन प्रतिशत | 20 -22 |
| (XIII) | द्रव्यमान द्वारा कच्चे रेशे प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर) | 2 |
| (XIV) | द्रव्यमान द्वारा वसा प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर) | 2 to 4 |
| (XV) | यूरिक एसिड (से अधिक नहीं) | 100 मिग्रा प्रति किग्रा"; |

(ग). "कोर्न फ्लैक" से संबंधित उपविनियम 2.4.8 के खण्ड 1 में, निम्न लिखित खण्ड को प्रतिस्थापित किया जायेगा, अर्थात:-

1. "कोर्न फ्लैक्स का अर्थ उस उत्पाद से है जो कि डीहुलेड, डीजेर्मिड और कुक कोर्न को पत्रक बनाकर और आंशिक सुखाकर और सेक कर प्राप्त किया जाता है। इसमें किसी भी प्रकार की अनुज्ञात उपयुक्त सामग्री का उपयोग किया जा सकता है जिन के लिए इन विनियम में मानक निर्धारित किये गए 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 होगा।

कोर्न फ्लैक्स को निम्न मानकों पर खरा उतरना होगा, अर्थात-

| क्र.सं. | मानक | सीमा |
|---------|---|---|
| (I) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 7.5 |
| (II) | लवण के अलावा कुल भस्म प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर) अधिकतम | 1 |
| (III) | एचसीएल में अधुलनशील भस्म, अधिकतम(सूखी सामग्री के आधार पर प्रतिशत) | 0.1 |
| (IV) | एल्कोहलिक एसिडिटी (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ) | 2.0 मिलीलीटर एनएओएच प्रति 100 ग्राम सूखे पदार्थ के बराबर से अधिक नहीं होगा।"; |

(घ). "डुर्लम गेहूं सूजी और साबुत ड्यूरुम गेहूं सूजी", से संबंधित उपविनियम 2.4.23 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा अर्थात-

"2.4.24. डिजर्म मक्का (मकई) मील और मक्का (मकई) आटा- (1) डिजर्म मक्के का मील को पूरी तरह से पके हुए, साफ और फंफूदी से मुक्त मक्के के दानों, ज़िया मेस एल, को पीस कर तैयार किया गया हो। इस प्रक्रिया से प्राप्त आटे में मक्का के दाने विखण्डित होकर शुद्धता के स्तर तक पीसा गया हो तथा इसमें से भूसी और कीटाणु अलग किया गया है। इसको तैयार करने में, मक्के के दानों के मोटे कणों को अलग करके दुबारा पीसकर और उन्हें उन सभी सामग्रियों के साथ पुनर्संयोजित किया जा सकता है जिनसे कि उन्हें अलग किया गया था।

(2) डिजर्म मक्का (मकई) आटे को पूरी तरह से पके हुए, साफ और फंफूदी से मुक्त मक्के के दानों, ज़िया मेस एल, को पीस कर तैयार किया गया हो। इस प्रक्रिया से प्राप्त आटे में मक्का के दाने विखण्डित होकर शुद्धता के स्तर तक पीसा गया हो तथा इसमें से भूसी और बीजाणुओं को पूरी तरह से हटाया जा सकता है।

(3) डिजर्म मक्का (मकई) आटा किसी भी प्रकार की असमान्य स्वादों, गंधों, जीवित कीटों, गन्दगी (मृत कीटों सहित पशु मूल की असुद्धियों) से मुक्त होगा।

(4) डिजर्म मक्का (मकई) मील तथा मक्का के दानों निम्न मानकों पर खरे उतरेगा, अर्थात:-

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--|---|
| (I) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 14 |
| (II) | कुल भस्म प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर) अधिकतम | 1 |
| (III) | प्रोटीन (एनएक्स6.25)(सूखी सामग्री के आधार पर) प्रतिशत, निम्नतम प्रतिशत | 7.0 |
| (IV) | कच्ची वसा (सूखी सामग्री के आधार पर), अधिकतम प्रतिशत | 2.25 |
| (V) | कणों का आकार (i) डिजर्म मक्का का आटा (ii) डिजर्म मक्के के दाने | 95 प्रतिशत या उससे अधिक 0.85 (20 जाली) मिमी की छलनी के माध्यम से गुजरना होगा और 45 प्रतिशत या उससे अधिक 0.71 मिमी (25 जाली) छलनी के माध्यम से गुजरना होगा और 25 प्रतिशत या उससे कम 0.21 मिमी (70 जाली) छलनी के माध्यम से गुजरना चाहिए 95 प्रतिशत और उससे अधिक 2 मिमी की छलनी (10 जाली) के माध्यम से गुजरना होगा और 20 प्रतिशत या उससे कम 0.71 मिमी की (25 जाली) छलनी के माध्यम से गुजरना होगा |

टिप्पण- पैरामीटर 'कण आकार' के लिए मध्यवर्ती उत्पादों जो प्रत्यक्ष उपभोग के लिए नहीं हैं पर लागू नहीं होगा।

2.4.25. कूसकूस को डुरुम गेहूं की भूसी (ट्रिटिकम डुरम) 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 तैयार किया जाता है। इसको "मोटी मध्यम सूजी" से भी तैयार किया जा सकता है जो कि साफ और सुरक्षित होगी।

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

- (I) शुद्ध सूजी के लिए 20-30 प्रतिशत;
- (II) मोटी सूजी के लिए 70-80 प्रतिशत

(4) "मध्यम आकार की मोटी" सूजी निम्न के मिश्रण से प्राप्त होता है:

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

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

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--|---|
| (I) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 13 |
| (II) | कुल भस्म प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर) अधिकतम | 1.1 |
| (III) | दानेदार (माइक्रोन्स) | न्यूनतम. 600 (0.60 मिमी = 30 मेस) माइक्रोन से अधिकतम 2000 माइक्रोन (2.0 मिमी = 10 मेस), 6 प्रतिशत 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.ओलिगोसप्रूरुस, आर. ऑर्ज़ी और / या आर. स्टोलोनिफ़र) के साथ पकाया हुआ चावल पाउडर, चावल की भूसी पाउडर और / या गेहूं की भूसी पाउडर का मिश्रण इनोकुलकम के रूप में।

यह निम्न मानकों पर खरा उतरेगा, अर्थात्-

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--|----------------------------|
| (i) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 65.0 |
| (ii) | प्रोटीन सामग्री (सूखी सामग्री के आधार पर), निम्नतम प्रतिशत | 15.0 |
| (iii) | वसा सामग्री प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर), निम्नतम | 7.0 |
| (iv) | कच्चे रेशे(प्रतिशत सूखी सामग्री के आधार पर), अधिकतम | 2.5 |
| (v) | यूरिएज इंडेक्स वैल्यू | 0.05 -0.2 pH यूनिट राइज |

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

टैक्सचर्ड सोया प्रोटीन निम्न लिखित मानकों पर खरा उतरना चाहिए -

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|--|------|
| (I) | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 7 |
| (II) | प्रोटीन (NX 6.25) (सूखी सामग्री प्रतिशतता के आधार पर), निम्नतम | 50 |
| (III) | वसा (प्रतिशत से अधिक नहीं) (सूखी सामग्री के आधार पर), | 1 |
| (IV) | कुल राख प्रतिशत (सूखी सामग्री के आधार पर अधिकतम) | 8 |
| (V) | कच्चे रेशे(प्रतिशत सूखी सामग्री के आधार पर), अधिकतम | 3.5 |

| | | |
|--------|---|----------------------------|
| (VI) | एसिड अघुलनशील राख (शुष्क द्रव्यमान आधार पर प्रतिशत), अधिकतम | 0.3 |
| (VII) | हेक्सेन अधिकतम | 10 पीपीएम |
| (VIII) | यूरेज़ इंडेक्स वैल्यू | 0.05 -0.2 pH यूनिट राइज |

2.4.28. सागो के आटे को 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, अर्थात:-

| क्र.सं | मानक | सीमा |
|--------|---|--|
| (I) | आर्द्रता (से अधिक नहीं) द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत | 13 |
| (II) | अकार्बनिक राख के बाहरी तत्व (से अधिक नहीं) , द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत | 0.5 |
| (III) | अम्लता (मिग्रा केओएच/100ग्रा.) से अधिक नहीं) , द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत | 220 |
| (IV) | स्टार्च सामग्री (से कम नहीं), द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत | 96 |
| (V) | कच्चे रेशे (से अधिक नहीं) , द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत | 0.2 |
| (VI) | कणों का आकार | कम से कम 95 प्रतिशत आटा 100 जाली छलनी से गुजरना चाहिए।”; |

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

“2.7.6 कोकोआ और चीनी का सूखा मिश्रण (1) प्रत्यक्ष उपभोग की दृष्टि से तैयार किये गये कोकोआ और चीनी के मिश्रण पर यह मानक लागू होंगे। कोको और शुगर के सूखे मिश्रण, कोको केक से प्राप्त उत्पाद पाउडर में परिवर्तित किया जाता है

(2) जरूरी आवश्यकताएं:

a) आर्द्रता सामग्री, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत : 7प्रतिशत से अधिक नहीं;

b) कोकोआ और चीनी का सूखा मिश्रण

| मानक | कोकोआ मक्खन सामग्री (शुष्क पदार्थ के आधार पर न्यूनतम कोको पाउडर सामग्री के रूप में) | | | |
|------------------------------------|---|--|---|---|
| | स्तर | ≥20प्रतिशत मि/मी | ≥10प्रतिशत मि/मी लेकिन < 20प्रतिशत मि/मी | < 10प्रतिशत मि/मी |
| सूखे मिश्रण में कोको पाउडर सामग्री | < 25प्रतिशत मि/मी से कम 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 प्रतिशत मि/मी से कम 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 प्रतिशत मि/मी | स्वादक मिश्रित मीठा कोकोआ | कम वसा वाला स्वादक मिश्रित मीठा कोकोआ- | निम्न वसा वाला स्वादक मिश्रित मीठा कोकोआ |

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

(3) वैकल्पिक सामग्रियां

(अ) मसाले;

(ब) नमक (सोडियम क्लोराइड)

(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।

(ii) 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।

(iii) शहद मौलिक रूप से विभिन्न शर्करा, मुख्य रूप से फ्रक्टोज और ग्लूकोज के साथ-साथ अन्य पदार्थ जैसे जैविक एसिड, एंजाइम और शहद संग्रह से प्राप्त ठोस कणों के होते हैं। शहद का रंग लगभग रंगहीन से काले भूरे रंग के होते हैं। स्थिरता तरल, चिपचिपा या आंशिक रूप से पूरी तरह से क्रिस्टलाइज्ड हो सकता है।

(iv) इस तरह बेचा जाने वाले शहद में कोई ख़ाद्य योजक सहित ख़ाद्य संघटक नहीं डाला जायेगा और ना ही शहद के आलावा कुछ भी डाला जायेगा

शहद निम्न मानकों पर खरा उतरना चाहिए:

| क्र.सं | मानक | अनुगोच्य सीमा |
|--------|--|---------------|
| 1. | 27° तापमान पर विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण, निम्नतम | 1.35 |
| 2. | आर्द्रता (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम | 20 |
| 3. | कुल घटती हुई चीनी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, निम्नतम | 65 |
| | कैरविआ कैलोसा तथा हनीडीउ शहद द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, निम्नतम | 60 |
| | हनीडीउ शहद के साथ ब्लॉसम शहद का मिश्रण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, न्यूनतम | |

| | | |
|-----|---|--|
| | | 45 |
| 4. | शुक्रोज, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम कैरविआ कैलोसा तथा हनीडीउ शहद, अधिकतम | 5 10 |
| 5. | फ्रुक्टोज से ग्लूकोज अनुपात (एफ/जी अनुपात) | 0.95 – 1.20 |
| 6. | कुल भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम | 0.50 |
| 7. | क. द्रव्यमान के द्वारा फार्मिक एसिड प्रतिशत के रूप में व्यक्त अम्लता, अधिकतम, ख. मुक्त अम्लता मिली सम्संयोजक अम्ल / 1000 ग्राम, अधिकतम | 0.20 50 |
| 8. | हाइड्रोक्सी मिथाइल फूरफ्यूरल (एचएमएफ) मिलीग्राम / किग्रा, मैक्स | 80 |
| 9. | डायस्टेस गतिविधि, शेकेड ईकाइ, निम्नतम | 3.0 |
| 10. | पानी में अघुलनशील पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम प्रेसड शहद के लिए, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम | 0.10 7 |
| 11. | सी 4 चीनी, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम | 7.0 |
| 12. | पराग गणना /ग्रा. , निम्नतम | 25000 |
| 13. | चावल सीरप के लिए विशेष मार्कर (एसएमआर) | नकारात्मक |
| 14. | चावल सीरप के लिए ट्रेस मार्कर (टीएमआर) | नकारात्मक |
| 15. | बाहरी ओलिगोसैकराईड प्रतिशत, अधिकतम | 0.1 |
| 16. | प्रोलाईन, मिग्रा/किग्रा, निम्नतम | 180 |
| 17. | विद्युत चालकता (ए) शहद हनीड्यू के तहत सूचीबद्ध नहीं है, अधिकतम (बी) शहद 0 हनीड्यू के तहत सूचीबद्ध, निम्नतम | 0.8 μ S/cm 0.8 μ S/cm |
| 18. | (क) $\Delta\delta^{13}C$ अधिकतम(सभी मापों $\delta^{13}C$ मानों के बीच अधिकतम अंतर); प्रति मिल (ख) $\Delta\delta^{13}C$ फ्रुक्टोज – ग्लूकोज (फ्रैक्टोस और ग्लूकोज के बीच $13c / 12c$ अनुपात में अंतर); प्रति मिल (ग) $\Delta\delta^{13}C$ (प्रतिशत) प्रोटीन - शहद (शहद और उसके संबंधित प्रोटीन निकालने के बीच $13c / 12c$ में अंतर) प्रति मिल | ± 2.1 ± 1.0 $\geq - 1.0$ |

(vi) शहद को इतनी हद तक गर्म या संसाधित नहीं किया जाएगा कि इसकी आवश्यक संरचना बदल जाये और / या इसकी गुणवत्ता खराब हो जाये

(vii) शहद के ऊपर लैबल फूल या पौधे के स्रोत के अनुसार लगाना चाहिए, यदि यह किसी विशेष स्रोत से बना है और उसमें ऑर्गेनॉलेप्टिक, 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; और

(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 गाढ़ा और बहुत चिपचिपा हो जाता है।

(viii) "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- (i) 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। 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।

(ii) विवरण- (क) 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 क्रैकचर बनाता है; यह लगभग 35° पर नरम हो जाता है इसमें शहद की एक विशेष गंध है

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

(iii) 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 अधुलनशील; शराब में घुलनशील; ईथर में बहुत घुलनशील |
| 2. | पिघलने की सीमा, °C | 62 – 65 |
| 3. | अम्ल की मात्रा | 17 – 24 |
| 4. | पेरोक्साइड मान, अधिकतम | 5.0 |
| 5. | साबुनीकरण का मान | 87 -104 |
| 6. | कार्बोना 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 प्रतिशत 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) रॉयल जैली श्रमिक मधुमक्खियों के हाइपोफ्रिजाईल 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 भोजन है, निस्पंदन को छोड़कर यह अप्रसंस्कृत होता है, इसमें अतिरिक्त पदार्थों को मिलाने की आवश्यकता नहीं होती है। रॉयल जेली के रंग, स्वाद और रासायनिक संरचना का निर्धारण शाही जेली 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, मकरंद और शहद);

(II) दूसरा प्रकार: मधुमक्खियों के प्राकृतिक भोजन और अन्य पोषक तत्व (प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट्स)

(ख) 10- *हाईड्रॉक्सी-2-डीसेनोइक एसिड* (एचडीए) : एचडीए रॉयल जेली का मुख्य घटक है।

(ग) आवश्यकताएं

(i) विवरण रॉयल जेली हल्की सफेद, हल्की पीली चमकदार होती है। यह तरलता के साथ सामान्य तापमान पर पास्ता या जेली की तरह होती है, और इसको बुलबुले और बाहरी पदार्थों से मुक्त होनी चाहिए। भंडारण के दौरान रॉयल जेली में स्वाभाविक रूप से कम मात्रा में क्रिस्टलीकरण हो सकता है।

(ii) गंध और स्वाद: इसकी गंध बहुत तेज़ होती है, अकिण्वित और यह बासी नहीं होनी चाहिए। इसका स्वाद कड़वा, मसालेदार होता है, और तालु और गले में तीखा स्वाद देता है।

(iii) रासायनिक आवश्यकताएं- रॉयल जेली निम्नानुसार मानकों पर खरी उतरनी चाहिए:

तालिका 1 - रॉयल जेली 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, निम्नतम | 1.4 | |
| 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 | 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 मोल का मिलि / 1NaOH 1 / 100 ग्राम मिलीलीटर | 30.0-53.0 | |
| 12. | कुल लिपिड, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत | 2-8 | |
| 13. | c13/c12 समस्थानिकीय अनुपात (δ ‰) | -29 से -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 ग्लाइकोसाइड" से संबंधित खंड 1 में, -

(i) शब्द "शुद्धता" के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात :-

"परख / शुद्धता सूची सामग्री के आधार पर स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स के कुल योग में 95 प्रतिशत से कम नहीं।

(ii) "कुल भस्म" के सम्मुख प्रविष्टियों के लिए निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात :-

"कुल भस्म 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए।"

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./166/18]

टिप्पणी-मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ 2010/30/15015-सं.2.तारीख अगस्त 1, द्वारा 2011 निम्न अधिसूचना प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्तिसंख्याओं द्वारा संशोधित किए गए:-

- i. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- ii. फा.सं. पी./15014/1/2011-पीएफ/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°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं° 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. एफ. सं. 11/09/रिग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 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. फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफ/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. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- xxxi. फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- xxxii. फा. सं. मानक/एफऔर बीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- xxxiii. फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxv. फा. सं मानक/एसपी (पानी और पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. फा.सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. फा.सं.मानक/ओऔर एफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xl. एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फा.सं.ए-1/मानक/एममार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xlii. एफ.सं.1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xliii. एफ.सं.मानक/ओऔरएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;
- xliv. एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी (फोर्टिफाइड एंड एनरिचड फूड) - रेग / एफएसएसएआई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xlv. एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- xlvi. एफ० सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- xlvii. स. स्टैंडर्ड्स/सी/ पी एल एंड सी पी20-एफएसएसएआई/अधिसूचना/16, तारीख 4 मई, 2018;
- xlviii. फाइल सं0 एसटीडीएस/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस लोलीस नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई , 2018; और
- xlix. फा० सं० मानक/एसपी(3)अधिसूचना (जल और सुपेय)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई , 2018;

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 31st July, 2018

F.No. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017.— Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2017, were published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India number Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, dated the 14th December, 2017, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from persons likely to be affected thereby before the expiry of period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 19th December, 2017;

And whereas objections and suggestions received from the public in respect of 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 of the Food Safety and Standard Act, 2006, 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) Ninth 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 January, 2019.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,-
 - (a) in regulation 2.3 relating to "FRUIT & VEGETABLE PRODUCTS", in sub-regulation 2.3.47, in paragraph 1 relating to "Groundnut kernal", the parameter "Aflatoxin content" and the entries relating thereto shall be omitted;
 - (b) 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 |
|-------|-----------------------------------|--|
| (I) | Moisture | Not more than 16 per cent. by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours). |
| (II) | 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. |
| (III) | Other edible grains | Not more than 3 per cent. by weight. |
| (IV) | Damaged grains | Not more than 6 per cent. by weight out of which ergot affected grains shall not exceed 0.05 per cent. by weight. |
| (V) | Weevilled grains | Not more than 6 per cent. by weight. |
| (VI) | 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) clauses 6,7,8,9,10,11,12,13 and 14 shall be omitted;
- (F) in clause 15, serial number (vii) relating to "Aflatoxin" and the entries relating thereto shall be omitted;
- (G) after clause 21 the following clauses shall be inserted, namely:-

"22. Pulses: (1) This standard applies to the whole or shelled (de-husked) or split pulses and they shall be free from toxic or noxious seeds and added coloring matter and also applies to mix of various pulses covered in this standard.

(2) The following pulses shall be covered under his standards, namely:-

- (I) Lentil (Masur) - *Lenil esculenta* Moench or *Lens culinaris* Medik or *Ervem 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*); Phaseolus vulgaris)
 (XI) Lobia or black eyed beans or black eyed white lobia – (*Vigna catjang*);
 (XII) Moth bean (matki) – (*Phaseolus aconitifolius* Jacq.).

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

| Sl.No. | Parameter | Limit | |
|--------|--|--|-------------------------------|
| (I) | Moisture Content (per cent. by mass), Max. | 14 | Pulses without seed coat - 12 |
| (II) | Extraneous Matter | Not more than 1 per cent. by mass of which not more than 0.25 per cent. by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by mass shall be impurities of animal origin. | |
| (III) | Defects (III) 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 per cent. | |
| | (IV) 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 per cent. of which broken pulses must not exceed 3 per cent. | |
| (IV) | Other edible pulses/ grains ,by mass | Not more than 2 per cent. | |
| (V) | Discoloured seeds by mass | Not more than 3 per cent. | |
| (VI) | Uric acid (not more than) | 100 mg per kg. | |

Note- * Broken in whole pulse in which the cotyledon is separated or one cotyledon is broken and 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 per cent. 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 and 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 |
|--------|---|--|
| (I) | Moisture (per cent. by mass), Max. | 13 |
| (II) | 1 Litre mass (in gms) | 750-820 |
| (III) | Extraneous matter | Not more than 1 per cent. By mass of which not more than 0.25 per cent. By mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. By mass shall be impurities of animal origin. |
| (IV) | Damaged grains per cent. by mass (Not more than) | 6 out of which ergot affected grains shall not exceed 0.05 per cent. by mass |
| (V) | Weevilled grains (Not more than) | 6 per cent. by count |
| (VI) | Other edible grains per cent. by mass (Not more than) | 2 |
| (VII) | Uric acid (Not more than) | 100 mg per kg |

(6) The grain shall conform to the following standards for decorticated millet grains, namely:-

| Sl.No. | Parameter | Limit |
|--------|---|---|
| (I) | Moisture (per cent. by mass), Max. | 13 |
| (II) | Appearance: Brown, white or green | Hard, uniform in shape and size. |
| (III) | 1000 kernel weight Decorticated millet grains (in gms) | 4.0-8.0 |
| (IV) | 1 Litre mass (in gms) | 750-820 |
| (V) | Extraneous matter | Not more than 1 per cent. By mass of which not more than 0.25 per cent. By mass shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. By mass shall be impurities of |

| | | |
|--------|---|--|
| | | animal origin. |
| (VI) | Damaged grains (per cent. by mass), Not more than | 6 out of which ergot affected grains shall not exceed 0.05 per cent. by mass |
| (VII) | Weevilled grains per cent. (Not more than) | 6 per cent. by count |
| (VIII) | Immature & Shrivelled grain per cent. by mass (Not more than) | 8 |
| (IX) | Other edible grains (per cent. by mass), Not more than | 2 |
| (X) | Ash (per cent. on dry matter basis) | 0.8 to 1 |
| (XI) | PROTEIN (per cent. by mass on a dry basis), Not less than | 8 |
| (XII) | Decortication per cent. | 20 -22 |
| (XIII) | crude fibre per cent. by mass (on a dry basis) | 2 |
| (XIV) | fat per cent. by mass on a dry basis | 2 to 4 |
| (XV) | Uric acid (Not more than) | 100 mg per kg.”; |

(c) in sub-regulation 2.4.8 relating to “CORN FLAKES”, for clause 1, the following clause shall be substituted, namely:-

“1. 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 permitted ingredients appropriate to the product whose standards are prescribed in these regulations. 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 |
|---------|---|---|
| (I) | Moisture (per cent. By mass), Max. | 7.5 |
| (II) | Total ash excluding salt (per cent. on dry mass basis), Max | 1 |
| (III) | Ash insoluble in dilute HCl (per cent. on dry mass basis), Max | 0.1 |
| (IV) | 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) Meal and Maize (Corn) Grits: (1) Degermed maize (corn) meal are 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 are 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) Meal 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) Meal and Maize (Corn) Grits shall conform to the following standards:

| Sl. No. | Parameter | Limit |
|---------|---|---|
| (I) | Moisture (per cent. by mass), Max. | 14 |
| (II) | Ash (on dry matter basis), Max per cent. | 1 |
| (III) | Protein (Nx6.25) (on dry matter basis), Min per cent. | 7 |
| (IV) | Crude Fat (on dry matter basis), Max per cent. | 2.25 |
| (V) | Particle size (i) degermed maize meal | 95 per cent. or more shall pass through a 0.85 mm sieve(20 mesh); -and- 45 per cent. or more shall pass through a 0.71 mm sieve(25 mesh); -and- 25 per cent. or less shall pass through a 0.210 mm sieve(70 mesh) |
| | (ii) degermed maize grits | 95 per cent. or more shall pass through a 2.00 mm sieve(10 mesh); -and- 20 per cent. or less through a 0.71 mm sieve(25 mesh), |

Note: The parameter ‘Particle size’ will not be applicable for intermediate products not for direct consumption.

2.4.25.(1) 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 and 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) 20–30per cent. for fine semolina;
- (II) 70–80per cent. for coarse semolina.

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

- (I) 25–30per cent. for coarse semolina;
- (II) 70–75per cent. for medium semolina.

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

| Sl. No. | Parameter | Limit |
|---------|---|--|
| (I) | Moisture (per cent. by mass), Max. | 13 |
| (II) | Ash (on dry matter basis), Max per cent. | 1.1 |
| (III) | Granularity (microns) | min. 600(0.60 mm= 30 mesh) microns to max. 2000 microns (2.0 mm= 10 mesh), with a tolerance of 6 per cent. . |

2.4.26. (1) 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 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 |
|-------|--|------------------------|
| (I) | Moisture (per cent. by mass), Max. | 65 |
| (II) | Protein Content (on dry matter basis), Min per cent. | 15 |
| (III) | Fat Content (per cent. on dry mass basis), Min. | 7 |
| (IV) | Crude Fibre (per cent. on dry mass basis) Max | 2.5 |
| (V) | Urease Index Value | 0.05-0.2 pH Units rise |

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

Textured Soy Protein shall conform to the following standards,namely:-

| S.No. | Parameter | Limits |
|-------|------------------------------------|--------|
| (I) | Moisture (per cent. by mass), Max. | 7 |

| | | |
|--------|--|------------------------|
| (II) | Protein (N x 6.25) (per cent. on dry matter basis), Min. | 50 |
| (III) | Fat (per cent. not more than) on dry mass basis | 1 |
| (IV) | Total Ash (per cent. on dry mass basis), Max. | 8 |
| (V) | Crude Fiber (per cent. on dry mass basis) Max. | 3.5 |
| (VI) | Acid Insoluble Ash (per cent. on dry mass basis), Max. | 0.3 |
| (VII) | Hexane, Max. | 10 ppm |
| (VIII) | Urease Index Value | 0.05-0.2 pH Units rise |

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 |
|-------|--|---|
| (I) | Moisture (Not more than) , per cent. by mass | 13 |
| (II) | Ash Inorganic extraneous matter(Not more than) , per cent. by mass | 0.5 |
| (III) | Acidity (mg KOH/100g) (Not more than) , per cent. by mass | 220 |
| (IV) | Starch content (Not less than) , per cent. by mass | 96 |
| (V) | Crude fibre (Not more than) , per cent. by mass | 0.2 |
| (VI) | Particle size | Not less than 95 per cent. 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) 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, per cent. by mass : Not more than 7 per cent. ;
- b) Dry Mixtures of Cocoa and Sugars:

| Parameter | Cocoa Butter Content (as a minimum cocoa powder content on a dry matter basis) | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|---|
| | Level | ≥20per cent. m/m | ≥10per cent. m/m but < 20per cent. m/m | < 10per cent. m/m |
| Cocoa powder content in dry mixtures | Not < 25per cent. 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 < 20per cent. 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 |
| | < 20per cent. 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 per cent. wt/wt cocoa powder (29 per cent. 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 consists essentially of different sugars, predominantly fructose and glucose as well as other substances such as organic acids, enzymes and solid particles derived from honey collection. The colour of honey varies from nearly colourless to dark brown. The consistency can be fluid, viscous or partly to entirely crystallised.
- (IV) Honey sold as such shall not have added to it any food ingredient, including food additives, nor shall any other addition be made other than honey.
- (V) Honey shall comply with the following requirements:

| Sl. No. | Parameters | Limits |
|---------|---|--------|
| 1. | Specific gravity at 27° C, Min. | 1.35 |
| 2. | Moisture, per cent. by mass, Max. | 20 |
| 3. | Total reducing sugars, per cent. by mass, Min. | 65 |
| | Carviacallosa and Honeydew honey, per cent. by mass, Min. | 60 |

| | | |
|-----|---|--------------------------------|
| | Blends of Honeydew honey with blossom honey, per cent. by mass, Min. | 45 |
| 4. | Sucrose, per cent. by mass, Max. | 5 |
| | Carviacallosa and Honeydew honey, Max. | 10 |
| 5. | Fructose to Glucose ratio (F/G Ratio) | 0.95-1.50 |
| 6. | Total Ash, per cent. by mass, Max | 0.50 |
| 7. | (a) Acidity expressed as formic acid per cent. 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 | 3 |
| 10. | Water insoluble matters per cent. by mass, Max, | 0.10 |
| | For Pressed honey, per cent. by mass, Max. | 0.5 |
| 11. | C4 Sugar, per cent. by mass, Max | 7.0 |
| 12. | Pollen count/g, Min | 25000 |
| 13. | Specific marker for Rice Syrup (SMR) | Negative |
| 14. | Trace marker for Rice Syrup (TMR) | Negative |
| 15. | Foreign oligosaccharides per cent. , Max. | 0.1 |
| 16. | Proline, mg/kg, Min. | 180 |
| 17. | Electrical Conductivity: (a) oneys not listed under Honeydew, Max. | 0.8 $\mu\text{S}/\text{cm}$ |
| | (b) oneys listed under Honeydew, Min. | 0.8 $\mu\text{S}/\text{cm}$ |
| 18. | (a) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ Max (Maximum difference between all measured $\delta^{13}\text{C}$ values); per mil | ± 2.1 |
| | (b) $\Delta\delta^{13}\text{C}_{\text{Fru}} - \text{Glu}$ (The difference in $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ratio between fructose and glucose); per mil | ± 1.0 |
| | (c) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ (per cent.) Protein – Honey (The difference in $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ between honey and its associated protein extract) per mil | ≥ -1.0 |

- (vi) Honey shall not be heated or processed to such an extent that its essential composition is changed and / or its quality is impaired.
- (vii) 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 per cent. 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 per cent. 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.
- (viii) "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. Bees Wax.- (i) 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 and 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.

(II) Description.- (a) 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.

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

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

| Sl.No. | Parameter | 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 |
| 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, per cent. by mass, Max. | 0.5 |
| 10. | Lead, mg/kg, Max. | 2.0 |
| 11. | Ash, per cent. by mass, Max. | 0.50 |
| 12. | Total Volatile matter, per cent. by mass, Max. | 0.75 |

3. Royal Jelly.- (a) 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 - Chemical requirements of royal jelly

| Sr.No. | Characteristic | Permissible limit | |
|--------|---|-------------------|------------|
| | | Type 1 | Type 2 |
| 1. | Moisture content per cent. by mass, Max. | 62-68.5 | |
| 2. | 10-HDA per cent. by mass, Min. | 1.4 | |
| 3. | Protein, per cent. by mass | 11-18 | |
| 4. | Total sugar, per cent. by mass | 7-18 | |
| 5. | Fructose, per cent. by mass | 2-9 | |
| 6. | Glucose, per cent. by mass | 2-9 | |
| 7. | Sucrose, per cent. by mass, Max. | 3 | NA* |
| 8. | Erllose, per cent. by mass, Max. | 0.5 | NA* |
| 9. | Maltose, per cent. by mass, Max. | 1.5 | NA* |
| 10. | Maltotriose, per cent. 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, per cent. by mass | 2-8 | |
| 13. | C13/C12 Isotopic ratio (δ ‰) | -29 to -20 | -29 to -14 |

*NA = Not applicable

- (iv) Furosine is an additional, optional quality parameter which shows freshness of royal jelly,;
- (g) in regulation 3.2, in sub-regulation 3.2.2, under clause 1 relating to "Steviol Glycoside",-
- (i) for the words, "PURITY", the following shall be substituted, namely:-

"Assay/purity

Not less than 95 per cent. of the total of steviol glycosides on the dry weight basis"

- (ii) for the entries against the "Total ash" shall be substituted, namely:-

"Total ash Not more than 1 per cent."

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./166/18]

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-

- F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- 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;
- xxviii. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- xix. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- xx. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- xxi. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- xxii. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- xxiii. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- xxiv. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- xxv. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- xxvi. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- xxvii. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- xxviii. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- xxxi. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- xxxii. F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- xxxiii. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- xxxiv. F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- xxxv. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- xxxvi. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- xxxvii. File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- xxxviii. F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- xxxix. F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- xl. F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- xli. F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- xlii. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- xliii. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- xliv. F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- xlv. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- xlvi. File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;

-
- xlvi. No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- xlvi. F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018; and
- xlix. F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018.