

## **PRESS RELEASE**

The Food Safety and Standards Authority of India has specified the identity standards for Basmati Rice (including Brown Basmati Rice, Milled Basmati Rice, Parboiled Brown Basmati Rice and Milled Parboiled Basmati Rice) *vide* Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) First Amendment Regulations, 2023 notified in the Gazette of India.

Basmati rice is a premium variety of rice cultivated in the Himalayan foothills of the Indian sub-continent and is universally known for its long grain size, fluffy texture and unique inherent aroma and flavour. Agro-climatic conditions of the specific geographical areas where Basmati rice is grown; as well as the method of harvesting, processing and ageing of the rice contributes to the uniqueness of Basmati rice. Due to its unique quality attributes, Basmati is a widely consumed variety of rice both domestically and globally and India accounts for two thirds of its global supply.

Being a premium quality rice and fetching a price higher than the non-basmati varieties, Basmati rice is prone to various types of adulteration for economic gains which may include, among others, undeclared blending of other non-basmati varieties of rice. Therefore, in order to ensure supply of standardised genuine Basmati rice in domestic and export markets, the Food Authority has notified regulatory standards for Basmati rice that have been framed through extensive consultations with the concerned government departments / agencies and other stakeholders as well.

As per these standards Basmati rice shall possess natural fragrance characteristic of basmati rice and be free from artificial colouring, polishing agents and artificial fragrances. These standards also specify various identity and quality parameters for basmati rice such as average size of grains and their elongation ratio after cooking; maximum limits of moisture, amylose content, uric acid, defective/damaged grains and incidental presence of other non-basmati rice etc.

These standards are aimed to establish fair practices in the trade of Basmati rice and protect consumer interest, both domestically and globally. These standards will be enforced w.e.f 1<sup>st</sup> August, 2023.



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-12012023-241910  
CG-DL-E-12012023-241910

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 21]

नई दिल्ली, बुधवार, जनवरी 11, 2023/पौष 21, 1944

No. 21]

NEW DELHI, WEDNESDAY, JANUARY 11, 2023/PAUSHA 21, 1944

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 11 जनवरी, 2023

फा. सं. मानक/अधिसूचना/35.1/2021.—खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा. सं. मानक/अधिसूचना/35.1/2021, तारीख 14 अक्टूबर, 2021 द्वारा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2021 का प्रारूप उससे प्रभावित हो सकने वाले लोगों से जो भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था, जिनमें उन सभी व्यक्तियों से जिनकी प्रभावित होने की संभावना थी उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना की राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई गई थी साठ दिनों की समाप्ति से पूर्व आपत्तियाँ और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 20 अक्टूबर, 2021 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

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

अतः अब, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) प्रथम संशोधन विनियम, 2023 है।  
(2) ये तारीख 1 अगस्त, 2023 से प्रवृत्त होंगे, सिवाय विनियम 2.6 के उप-विनियम 2.6.2 जो कि राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के, (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा गया हो),-

(1) विनियम 2.1 में,

(क) 'दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए सामान्य मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.1 में, खंड 1 में, उप-खंड (च) में, मद (vi) के लिए निम्नलिखित उत्पादों को रखा जाएगा -

“(vi) दही, स्किम्ड दूध से निर्मित दही”;

(ख) उप-विनियम 2.1.2 में 'दुध के लिए मानक' से संबंधित खंड 2, में, उप-खंड (ख) में, सारणी में क्रम संख्या 8 के सामने प्रविष्टियों तथा इस से संबंधित प्रविष्टियां निम्नानुसार रखी जाएगी, अर्थात्: -

“8	डबल टोंड दूध	संपूर्ण भारत	1.3	9.0”;
----	--------------	--------------	-----	-------

(ग) 'किण्वित दुग्ध उत्पाद मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.13 में, -

(i) खंड 1, मद (क) में सारणी में (दही) शब्द का लोप किया जाएगा।

(ii) खंड 6, उप-खंड (क), मद (i) में, उसमें परंतुक रखा जाएगा, अर्थात्:-

“परन्तु उत्पाद के इस मानक के संगत उपबंधों के अनुरूप होने पर 'किण्वित दूध' नाम को दही और योगर्ट अभिनामित किया जा सकता है। परन्तु यह और कि दही के सुसंगत उपबंधों का अनुपालन करने वाले किण्वित उत्पादों के मामले में, लेबल पर कोष्ठक में 'दही' शब्द के साथ किसी अन्य पदनाम (प्रचलित क्षेत्रीय सामान्य नाम) का उपयोग किया जा सकता है।”;

(घ) 'शिशु पोषण आहार' से संबंधित उप-विनियम 2.1.19 का लोप किया जाएगा।

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

(क) सारणी में फलों से सम्बन्धित क्रम संख्या 8 पर “नींबू” के सामने स्तंभ (5) में '5.0 (न्यून.)' प्रविष्टि के स्थान पर '3.5 (न्यून)' को रखा जाएगा।

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

(3) उप-विनियम 2.4 में

(क) उप-विनियम 2.4.6 में खंड 25 के पश्चात निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

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

(2) बासमती चावल निम्नलिखित प्रकार के होंगे-

(क) भूरा बासमती चावल (भूसीमुक्त) धान है, जिससे केवल छिलके को अलग किया गया है, और छिलके उतारने और व्यवहार की प्रक्रिया में भूसे का हास हो सकता है।

गुठलियां लम्बी, पतली, रंग में हल्की भूरी होंगीं जिसमें शिंशे सी चमक हो (दिखने में चमकीला)

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

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

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

(3) ये निम्नलिखित मानकों पर खरे उतरते हो -

क्रम सं.	पैरामीटर्स	भूरा बासमती चावल (भूसीमुक्त)	मिल के बासमती चावल	अधपका भूरा (भूसीमुक्त) बासमती चावल (अधपके धान का भूरा बासमती चावल)	मिल के अधपके बासमती चावल
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	औसत लंबाई (मिमी)	7.0 और इससे ऊपर	6.61 और इससे ऊपर	7.0 और इससे ऊपर	6.61 और इससे ऊपर
2	औसत लंबाई - चौड़ाई का अनुपात	3.5 और इससे ऊपर	3.5 और इससे ऊपर	3.5 और इससे ऊपर	3.5 और इससे ऊपर
3	पके हुए चावल की औसत लंबाई (मिमी)	12.0 और इससे ऊपर	12.0 और इससे ऊपर	12.0 और इससे ऊपर	12.0 और इससे ऊपर
4	औसत घनत्व प्रसरण अनुपात (से अधिक)	3.5	3.5	3.5	3.5
5	पहले से पके हुए मिल के चावल की चौड़ाई का अनुपात (मिमी), से अनधिक	2.0	2.0	2.0	2.0
6	पकने के बाद दीर्घीकरण अनुपात (से कम नहीं)	1.7	1.7	1.5	1.5
7	द्रव्यमान द्वारा नमी का प्रतिशत, से अनधिक	14.0	14.0	14.0	14.0
8	जैविक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	1.0	1.0	1.0	1.0
9	अजैविक बाह्य पदार्थ (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	0.1	0.1	0.1	0.1

क्रम सं.	पैरामीटर्स	भूरा बासमती चावल (भूसीमुक्त)	मिल के बासमती चावल	अधपका भूरा (भूसीमुक्त) बासमती चावल (अधपके धान का भूरा बासमती चावल)	मिल के अधपके बासमती चावल
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
10	धान के दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	0.8	0.3	0.3	0.3
11	गैर-बासमती चावल के अन्य प्रकार (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	15.0	15.0	15.0	15.0
12	अंडर मिल्ड और लाल धारीदार अथवा लाल दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	3.5	3.5	3.5	3.5
13	खड़ियामय दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	7.0	7.0	2.0	1.0
14	हरे दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	6.0	शून्य	6.0	शून्य
15	टुटे और टुकड़े (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	5.0	5.0	5.0	5.0
16	क्षतिग्रस्त, बदरंग दाने (द्रव्यमान अनुसार प्रतिशत), से अनधिक	1.0	1.0	1.0	1.0
17	एमीलोस सामग्री शुष्क द्रव्यमान आधारित (प्रतिशत)	20-25	20-25	20-25	20-25
18	क्षारीय प्रसरन जांच मान (एएसवी)	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0
19	युरिक अम्ल (मिलीग्राम प्रति किग्रा), से अनधिक	100	100	100	100

**टिप्पण:-** बासमती चावल की किस्म की पुष्टि पोलीमरेज़ चैन रिएक्शन (पीसीआर) परीक्षण, यदि अपेक्षित हो, द्वारा की जाएगी।

**टुटा बासमती चावल: यह निम्नलिखित नामों का होगा**

बासमती चावल टिबर

बासमती चावल दूबर

बासमती चावल मिनी दूबर

बासमती चावल मोगरा

बासमती चावल मिनी मोगरा

**टिप्पण:-** टूटे बासमती चावल के लिए, इस उप खण्ड की क्र.सं. (1) से (6) पर दिए पैरामीटर लागू नहीं होंगे और शेष पैरामीटर्स अपनी सीमाओं और अन्य प्रावधानों के साथ लागू होंगे।

**स्पष्टीकरण -** इस खंड के प्रयोजनों के लिए-

(क) टूटे और टुकड़ा में चावल के दाने शामिल हैं जो दानों के तीन चौथाई से कम हैं;

(ख) खड़ियामय दाने साबुत अथवा टूटे दाने होते हैं, लसलसे चावल को छोड़कर, जिनमें से सतह का कम से कम तीन चौथाई अपारदर्शी और आटे से सने जैसा दिखाई देता है;

(ग) क्षतिग्रस्त, बदरंग दानों में चावल के दाने, साबुत दानों के टूटे टुकड़े शामिल हैं जो कि आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त अथवा बदरंग हैं (जिसमें काले अनाज सम्मिलित हैं), जिनसे वास्तव में गुणवत्ता प्रभावित होती है;

(घ) दीर्घीकरण अनुपात (ईआर) से तात्पर्य बिना पके चावल की लंबाई की तुलना में पके चावल की लंबाई के अनुपात से है जिससे पकाने पर बढ़ने वाली लंबाई को मापा जाता है;

(ङ) लंबाई – चौड़ाई के अनुपात से तात्पर्य अनाज की लंबाई और उसकी चौड़ाई के अनुपात से है;

(च) लाल दाने दाने हों जो कि, साबुत अथवा टूटे, होंगे जिनका लाल चोकर उनकी सतह का 25 प्रतिशत अथवा अधिक होता है;

(छ) अंडर मिल्ड दाने से तात्पर्य ऐसे अनाज से है जिसका चोकर का भाग पॉलिश करने के दौरान पूरी तरह से नहीं हटाया जाता है अथवा जिस पर चोकर की पर्याप्त धारियाँ रह गई हैं;

(ज) हरे दानों से तात्पर्य है ऐसे साबुत अथवा टूटे दानों से है, जो हरे रंग के होते हैं;

(झ) धान के दानों से तात्पर्य भूसी से युक्त साबुत अथवा टूटे दानों से है;

(ञ) औसत मात्रा विस्तार अनुपात से तात्पर्य कच्चे चावल की मात्रा की तुलना में पके हुए चावल की मात्रा का अनुपात से है;

(ट) अन्य किस्मों से तात्पर्य बासमती के रूप में अधिसूचित चावल से भिन्न चावल की अन्य किस्मों से है।

(4) टुटा चावल के प्रकार, जैसे कि टिबर, दूबर, मोगरा का लेबल पर प्रमुखता से उल्लेख किया जाएगा।”

(ख) उप-विनियम 2.4.6 में खंड 26 के पश्चात निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“**27. मिश्रित चावल.** – मिश्रित चावल बासमती और/अथवा गैर-बासमती चावल का मिश्रण है जो अंतिम विशेषताओं में एक-दूसरे के साथ यथासंभव मिलते-जुलते हैं और गंध से मुक्त होंगे। यह असामान्य गंध से रंगने वाले पदार्थ, मोल्ड, वीविल, कृतक बाल और पशु मूल के मलमूत्र से मुक्त होगा।

(1) मिश्रित चावल के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा अर्थात्:-

<p>मिश्रित चावल में सम्मिलित है (नाम और प्रकार) चावल.....प्रतिशत (नाम और प्रकार) चावल.....प्रतिशत</p>
---

(2) मिश्रित चावल अपनी सम्बंधित श्रेणी में विनियम 2.4.6(24) में निर्धारित चावल के विनिर्देशों के अनुरूप होगा।

(3) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।";

(ग) उप-विनियम 2.4.11 में, 'बच्चों के लिए तैयार अनुपूरक' से संबंधित खंड 4 में,

(i) मद (3) में, 'अन्य सामग्री' से सम्बंधित उप-मद (ii) के, उप उप-मद (च) में, सारणी में, स्तंभ (2) में, क्रम संख्या 14 के सामने दी गई प्रविष्टियां निम्नलिखित रखी जाएगी, अर्थात्: -

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

(ii) मद (4) में, 'आवश्यक अपेक्षाएँ' से सम्बंधित उप-मद (ii) के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात्: -

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

(4) विनियम 2.5 में,

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

(i) मद (ग) के अंत में, 'सोया प्रोटीन वाले मांस उत्पादों पर "नकल" लेबल लगाया जाए' शब्दों के पश्चात निम्नलिखित अनुच्छेद को अंत: स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

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

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

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

(ii) मद (घ) के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-

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

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

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

(ii) सारणी में, 'गिन्नी फाउल' से संबंधित स्तंभ (4) में, रासायनिक संघटक 'एश (%)' के सामने प्रविष्टि "0.7-0.1" के स्थान पर प्रविष्टि "0.7 से 1.17" को रखा जाएगा। ;

(5) विनियम 2.6 में, उप-विनियम 2.6.1 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम अंत: स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

**"2.6.2 फॉर्मलडिहाइड की सीमा-**

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

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

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

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

(क) खंड 5 में, उप-खंड (ख) में,

(i) "वनस्पति वसाएँ अलग-अलग अथवा सम्मिश्र रूप में निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करें, अर्थात्: "-", शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्दों को रखा जाएगा, अर्थात्: -

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

(ii) मद (III) के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्: -

"(III) वह ट्राइग्लिसराइड स्ट्रक्चर के एंजाइमैटिक मॉडिफिकेशन को निकालकर केवल परिशोधन और/अथवा प्रभाजन की प्रक्रियाओं से तैयार किए गए हों।";

(ख) खंड 6 में, सारणी के पश्चात, "कोको बटर के अतिरिक्त वनस्पति वसायुक्त" शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात्: -

"कोको बटर के अतिरिक्त सम्मिलित है कोको बटर के समतुल्य रूप में/ वनस्पति वसा";

(7) विनियम 2.9 में,

(क) उप-विनियम 2.9.14 में, खंड 1 में, 'शुष्क आधार पर कैल्सियम आक्साइड के रूप में अभिव्यक्त कैल्सियम अंश' से संबंधित मद (viii) और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा।

(ख) उप-विनियम 2.9.30 में, खंड 5 में, "दोहरे प्रबलित नमक के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त नमक ..... जब दृढीकरण के लिए संपुटित रूप में" शब्दों और अंकों के स्थान पर, "दोहरे प्रबलित नमक के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त नमक में शुष्क आधार पर न्यूनतम 99.0 प्रतिशत सोडियम क्लोराइड हो जब गैर- संपुटित रूप में पोषक तत्वों के स्रोत को दृढीकरण के लिए उपयोग किया जाता है; शुष्क आधार पर न्यूनतम 98 प्रतिशत सोडियम क्लोराइड हो जब संपुटित रूप में पोषक तत्वों के स्रोत को दृढीकरण के लिए उपयोग किया जाता है" को रखा जाएगा;

(8) परिशिष्ट क में,

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

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

(ii) सारणी 2 में, स्तंभ (1) में, खाद्य श्रेणी प्रणाली शीर्षक के अंतर्गत, मद 2.1.3 के सामने, खाद्य सहयोज्य "टोकोफेरॉल" के सामने स्तंभ (5) और (6) में प्रविष्टि के स्थान पर, निम्नलिखित प्रविष्टि को रखा जाएगा, अर्थात्: -

सिफारिश किया अधिकतम स्तर	नोट
(5)	(6)
"300 मिग्रा / किग्रा	358";



(ख) शीर्षक "सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए टिप्पण" के अंतर्गत, टिप्पण संख्या '348' और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित टिप्पण संख्या और प्रविष्टियों को स्तंभ (1) से (2) में अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

टिप्पण संख्याक	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए टिप्पण
"358	मछली के तेल में 6,000 मिग्रा/किग्रा, अकेले या संयोजन में उपयोग के अलावा"

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

(क) 'फेनिलरोधी कारक' से संबंधित सारणी 1 में-

- (i) प्रसंस्करण सहायक "पोलीडिमीथाइल सिलोक्सेन" से संबंधित क्रम संख्या 3 के सामने स्तंभ (3) में, "आलू प्रसंस्करण" शब्दों के पश्चात, शब्द "अल्कोहलीय पेय" अंतः स्थापित किए जाएंगे।
- (ii) 'वनस्पति फैटी एसिड एस्टर्स' और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 8 के पश्चात, कॉलम (1) से (4) में, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

क्र.सं.	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"9.	पॉलीसोर्बेट सोरबिटन मोनोलेरिट	शूगर	जीएमपी";

(ख) 'निर्मलीकरण अभिकारक और फिल्डेशन अभिकारक' से संबंधित सारणी 3 में-

- (i) प्रसंस्करण सहायक "एसिड क्लेज ऑफ मोटमोरीनल्लोनाइट" से संबंधित क्रम संख्या 1 के सामने स्तंभ (3) में, "सिरप" शब्द के पश्चात, शब्द ", तेल" अंतः स्थापित किया जाएगा।
- (ii) प्रसंस्करण सहायक "को-एक्सट्रूडिड पोलीस्टीरेने और पोलीविनायल पोलीपायरररोलिडोन" से संबंधित क्रम संख्या 4 के सामने स्तंभ (3) में, "वाइन" शब्द के स्थान पर "अल्कोहलीय पेय जिसमें न्यून अल्कोहलीय और अल्कोहलीय मुक्त काउंटरपार्ट्स सम्मिलित हैं" शब्दों को रखा जाएगा।
- (iii) प्रसंस्करण सहायक "डायटोमासियश अर्थ" से संबंधित क्रम संख्या 6 के सामने स्तंभ (3) में, "अल्कोहलीय पेय जिसमें न्यून अल्कोहलीय और अल्कोहलीय मुक्त काउंटरपार्ट्स (फिल्टर पाउडर के रूप में) सम्मिलित हैं" शब्दों के पश्चात, "गैर-अल्कोहलीय पेय, शरबत, शूगर सिरप, सिंथेटिक सिरप और फलों के सिरप" शब्दों को अंतः स्थापित किया जाएगा।
- (iv) प्रसंस्करण सहायक "सिंथेटिक मैग्नेजियम सिलिकेट (आईएनएस 553 (i))" और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 13 के पश्चात, स्तंभ (1) से (4) में, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

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

(ग) 'स्नेहक, रिलीज और एंटीस्टिक अभिकारक' से संबंधित सारणी 4 में,-

(i) प्रसंस्करण साधन "सूरजमुखी का तेल" से संबंधित क्रमांक 18 के सामने स्तंभ (3) में, शब्द "सूप" के पश्चात, "नमक, मसाले, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद, मसाला, फल और सब्जी उत्पाद, गिरी और गिरी उत्पाद, अनाज" शब्दों को अंतः स्थापित किया जाएगा।

(ii) प्रसंस्करण साधन "व्हाइट मिनरल तेल (आईएनएस 905e)" और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 21 के पश्चात, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

क्र.सं.	प्रसंस्करण साधन का नाम	उत्पाद प्रवर्ग	अवशेष स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
"22.	कोका पाउडर	चॉकलेट	जीएमपी
23.	बिनौला तेल	फल और सब्जियां, मसाला, बेकरी उत्पाद, फल और सब्जी उत्पाद, नमक, मसाले और सूप, अनाज और अनाज उत्पाद, गिरी और गिरी उत्पाद	जीएमपी
24.	मैग्नेजियम हाइड्रोजन कार्बोनेट (आईएनएस 504(ii))	सैक्स	जीएमपी
26.	टैल्क (आईएनएस 553(iii))	मिष्टान्न	जीएमपी
27.	ट्राईकैल्शियम फॉस्फेट (आईएनएस 341(iii))	सैक्स	जीएमपी";

(घ) 'निकर्षण के लिए विलायक और प्रसंस्करण' से संबंधित सारणी 6 के स्तंभ (3) में शब्द "स्वाद" जहाँ कहीं भी हो, "स्वाद पदार्थ" शब्दों को रखा जाएगा।

(ङ) 'किण्वक (कच्ची सामग्रियों, खाद्य अथवा संघटकों के उपचार और प्रसंस्करण के लिए)' से संबंधित सारणी 11 के,-

(i) "फॉस्फोलिपासे ए2 (ईसी सं. 3.1.1.4)" किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 6 के स्तंभ (3) और (4) में वर्तमान प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टियों वाली नई पंक्ति अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -

स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
"एस्परजिलस नाइगर	जीएमपी";

(ii) "बीटा एमाइलासे (ईसी सं. 3.2.1.2)" किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 14 के स्तंभ (3) और (4) में वर्तमान प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टियों वाली नई पंक्ति अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -

स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
"सोयाबीन	जीएमपी";

(iii) "सेराइन प्रोटीज (सबटीलिसिन) (ईसी सं. 3.4.21.62)" किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 37, और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात स्तंभ (1) से (4) में निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

क्रं. सं.	किण्वक का नाम	स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
“37क	ओराइज़िन (ईसी सं. 3.4.21.63)	एस्परजिलस मिलियस	जीएमपी”;

(iv) “शाइमोसिन (ईसी सं. 3.4.23.4)” किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 42 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात स्तंभ (1) से (4) में निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

क्रं. सं.	किण्वक का नाम	स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
“42क	एस्परजिलोपेप्सिन I (ईसी सं. 3.4.23.18)	एस्परजिलस नाइगर	जीएमपी
		एस्परजिलस ओराईजे	जीएमपी
42ख	एस्परजिलोपेप्सिन II (ईसी सं. 3.4.23.19)	एस्परजिलस नाइगर	जीएमपी”;

(v) “म्यूकोरपेप्सिन (ईसी सं. 3.4.23.23)” किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 44 के स्तंभ (2) में “म्यूकोरपेप्सिन” शब्द के पश्चात “(एस्पार्टिक प्रोटीनेज)” शब्द अंतः स्थापित किए जाएँगे।

(vi) “म्यूकोरपेप्सिन (ईसी सं. 3.4.23.23)” किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 44, और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, स्तंभ (1) से (4) में, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	किण्वक का नाम	स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
“44ए	थर्मोलाइसिन (ईसी सं. 3.4.24.27)	बेसिलस स्टीयरोथर्मोफिलस	जीएमपी
		जियोबेसिलस कैल्डोप्रोटियोलाइटिकस	जीएमपी”;

(vii) “मेटलोप्रोटीनासे (बेसिलोलाईसिन) (ईसी सं. 3.4.24.28)” किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 45 के स्थान पर, स्तंभ (2) में, “(बेसिलोलाईसिन)” शब्द के पश्चात, “मेटलोएन्डोपेप्टिडेज” शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा।

(viii) “मेटलोप्रोटीनासे (बेसिलोलाईसिन) (ईसी सं. 3.4.24.28)” किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 45 के स्तंभ (3) और (4) में वर्तमान प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टियों वाली नई पंक्ति अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -

स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
“बेसिलस सबटिलिस	जीएमपी”;

(ix) “मेटलोप्रोटीनासे (बेसिलोलाईसिन) (ईसी सं. 3.4.24.28)” किण्वक से संबंधित क्रम संख्या 45 और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, स्तंभ (1) से (4) में, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	किण्वक का नाम	स्रोत	अवशेष का स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
“45ए”	ग्लूटामिनेज (ईसी सं. 3.5.1.2)	बेसिलस एमाइलोलिक्रिफेशियन्स	जीएमपी
45बी	प्रोटीन ग्लूटामिनेज (ईसी सं. 3.5.1.44)	क्राइसोबैक्टीरियम प्रोटियोलिटिकम	जीएमपी”

(च) ‘सामान्य रूप से अनुमत प्रसंस्करण सहायक’ से संबंधित सारणी 12 में, -

- (i) प्रसंस्करण सहायक “उत्प्रेरितकार्बन” से संबंधित क्र.सं. 1 पर, स्तंभ (4) में, “रस” शब्द के पश्चात, “अल्कोहलीय पेय” शब्दों को अंतः स्थापित किया जाएगा।
- (ii) प्रसंस्करण सहायक “जिब्वरेल्लिक एसिड” से संबंधित क्र.सं. 22 पर, स्तंभ (3) में ‘माल्टिंग’ शब्द के पश्चात “किण्वन के लिए अनाज प्रसंस्करण (अल्कोहलीय पेय)” शब्दों को अंतः स्थापित किया जाएगा।
- (iii) प्रसंस्करण सहायक “जिंक सल्फेट” से संबंधित क्र.सं. 74 और इससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्र.सं.	प्रसंस्करण सहायक के नाम	कार्यात्मक/प्रौद्योगिकीय प्रयोजन	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (एमजी/केजी) (से अधिक नहीं)
“75.”	केल्शियम हाइपोक्लोराइट	कीटाणुनाशक	जल शोधन	1 (उपस्थित क्लोरीन के रूप में);

जी. कमलावर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./549/2022-23]

**टिप्पण :** मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग III, खंड 4 में, अधिसूचना संख्या फा.स. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे और उसके तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किए गए:

1. फा.स. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
2. फा.स. पी. 15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
3. फा.स. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
4. फा.स. पी. 15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
5. फा.स. 1-83 एफ/एससी आई-पी ए एन- अधिसूचना/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
6. फा.स. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
7. फा.स. पी. 15025/264/13- पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015;
8. फा.स. पी. 15025/263/13- पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015;
9. फा.स. पी. 15025/261/2013- पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
10. फा.स. पी. 15025/208/2013- पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
11. फा.स. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवंबर, 2015;

12. फा.स. 1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (फिश और फिशरीज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
13. फा.स. 3-16/ विनिर्दिष्ट खाद्य/ अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
14. फा.स. 15-03/ई एन एफ /एफएसएसएआई/2014, तारीख 14 जून, 2016;
15. फा.स. 3-14एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्युटिकल्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
16. फा.स. 1-12/मानक/एसपी (मधु, मधुकारक)/एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
17. फा.स. 1-120(2)/ मानक /किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
18. फा.स. 11/09/रेग/हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
19. फा.स. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
20. फा.स. 11/12 विनि/प्रोप/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
21. फा.स. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
22. फा.स. मानक /एसपी (जल एवं पेय)/अधिसूचना (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
23. फा.स. 1-11(1)/ मानक /एसपी (जल एवं सुपेय)/एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
24. फा.स. पी.15025/93/2011- पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
25. फा.स. पी. 15025/6/2004- पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
26. फा.स. मानक /ओएंडएफ/अधिसूचना (1)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
27. फा.स. 1-12/ मानक /2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
28. फा.स. 1-10(7)/ स्टैंडर्ड्स/एसपी (मत्स्य और मत्स्य उत्पाद)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
29. फा.स. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना (02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
30. फा.स. स्टैंडर्ड्स/03/ अधिसूचना (एलएस)/ एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
31. फा.स. 1/योजक/मानक/14.2अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
32. फा.स. मानक/एफएंडवीपी/अधिसूचना (01)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 2 अगस्त, 2017;
33. फा.स. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी(लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
34. फा.स. मानक/एमएंडएमपीआईपी (1)/एसपी/एफएसएसएआई-2015, तारीख 12 सितंबर, 2017;
35. फा.स. मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
36. फा.स. 1-10(8)/मानक/एसपी (मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
37. फा.स. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
38. फा.स. ए-1 (1)/मानक/एम.एम.पी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
39. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना (3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
40. फा.स. 2/स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
41. फा.स. ए-1/ मानक/एगमार्क/2012-एफएसएसएआई(भाग I), तारीख 17 नवंबर, 2017;

42. फा.स. 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
43. फा.स.मानक/ओएंडएफ/ अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 20 फरवरी, 2018;
44. फा.स. स्टैंडर्ड्स/01-एस पी(फोर्टीफाइड और एनरिचड फूड)-रेग /एफएसएसएआई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
45. फा.स. 1/शिशु पोषण/मानक/अधिसूचना/भा. खा. सु. मा. प्रा/2016, तारीख 13 मार्च, 2018;
46. फा.स. 1-110(3)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
47. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/नोटीफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
48. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;
49. फा.स. एसटीडीएस/एसपी(एससीएसएसएच)/आइस लोलीज नोटीफिकेशन/एफएसएसएआई-2018, तारीख 20 जुलाई, 2018;
50. फा.स. मानक /एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 20 जुलाई, 2018;
51. फा.स. मानक /सीपीएलएंडसीपी/प्रारूप अधिसूचना/ भा. खा. सु. मा. प्रा -2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
52. फा.स. 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य/स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
53. फा.स. मानक/03/ अधिसूचना (सीएफओआईएंडवाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
54. फा.स. मानक /ओ एंड एफ/ अधिसूचना (7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
55. फा.स. मानक /एम एंड एमपी/अधिसूचना (02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
56. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एफ एंड वी पी/ नोटीफिकेशन (04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
57. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति/ नोटीफिकेशन/2010-एफएसएसएआई, तारीख 26 नवंबर, 2018;
58. फा.स. 02-01/ई. एन. एफ (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
59. फा.स. एसटीडीएस/एफएंडवीपी/अधिसूचना (07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
60. फा.स. मानक /ओएंडएफ/ अधिसूचना(10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
61. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 30 अक्टूबर, 2019;
62. फा.स. एमएंडएमपी/विविध स्टैंडर्ड्स/ अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;
63. फा.स. 1-110/एसपी (जैविक खतरे)/संशोधन -1/एफएसएसएआई/2018, तारीख क 23 जून, 2020;
64. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/ अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2018, तारीख क 9 जुलाई, 2020;
65. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ एमएंडएमपीआईपी (3)/एसपी/एफएसएसएआई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
66. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ सीपीएलएंडसीपी/ अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017, तारीख क 9 जुलाई, 2020;
67. फा.स. ए-1/ स्टैंडर्ड्स/एगमार्क /2012-एफएसएसएआई (पी+1), तारीख 23 जुलाई, 2020;
68. फा.स. स्टैंडर्ड्स./एम एंड एमपी/अधिसूचना (04)/एफएसएसएआई-2019, तारीख 2 सितंबर, 2020;
69. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एडिटिव्ज़ -1/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2018, तारीख 16 सितंबर, 2020;

70. फा.स. 1/अतिरिक्त सहयोज्य -III/ मानक /अधिसूचना/एफएसएसएआई/2017, तारीख 9 अक्टूबर, 2020;
71. फा.स. स्टैंडर्ड्स/प्रोसेसिंग ऐड/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2018, तारीख 9 अक्टूबर, 2020;
72. फा.स. 1-116/ वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना/2010-एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2020;
73. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति/ अधिसूचना 27/2010-एफएसएसएआई, तारीख 4 मार्च, 2021;
74. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 18 मार्च, 2021;
75. फा.स. 1-116/ वैज्ञानिक समिति/ अधिसूचना 28.4/2010-एफएसएसएआई(1), तारीख 26 जुलाई, 2021;
76. फा.स. 1-116/ वैज्ञानिक समिति/ अधिसूचना 28.4/2010-एफएसएसएआई(1)(भाग एफ), तारीख 3 नवंबर, 2021;
77. फा.स. मानक/ वैज्ञानिक समिति /ए-1.34/एन-1, तारीख 15 नवंबर, 2021;
78. फा.स. एमएंडएमपी/ अधिसूचना(05)/एफएसएसएआई, -2019, तारीख 27 दिसंबर, 2021;
79. फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस.एस.ए.आई(2), तारीख 13 सितंबर, 2022; और
80. फा. सं. मानक/एफए/ए-1.30/संख्या 1/2020-एफएसएसएआई(भाग-I), तारीख 27 अक्तूबर, 2022

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

### NOTIFICATION

New Delhi, the 11th January, 2023

**F.No. Std/Notifications/35.1/2021.**—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2021, 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, F.No. Std/Notifications/35.1/2021, dated the 14<sup>th</sup> October, 2021, published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 20<sup>th</sup> October, 2021;

And whereas the 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 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations 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) First Amendment Regulations, 2023.

(2) They shall come into force on 1<sup>st</sup> August, 2023, except sub-regulation 2.6.2 of regulation 2.6 which shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

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

(1) in regulation 2.1,

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

“(vi) dahi, skimmed milk dahi”;

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

"8.	Double Toned Milk	All India	1.3	9.0";
-----	-------------------	-----------	-----	-------

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

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

(ii) clause 6, in sub-clause (a), in item (i), the proviso therein shall be substituted, namely: -

"Provided that the name 'Fermented Milk' may be replaced with designations Dahi, and Yoghurt if the product complies with the relevant provisions of this Standard. Provided further that in case of fermented products complying with the relevant provisions of Dahi, any other designation (prevalent regional common name) may be used together with the term 'dahi' in brackets on the label.";

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

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

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

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

(3) in regulation 2.4,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

S. No.	Parameters	Brown Basmati Rice (De- Husked)	Milled Basmati Rice	Parboiled brown (De- Husked) basmati rice (Brown basmati rice of parboiled paddy)	Milled Parboiled Basmati Rice
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	Average Length (mm)	7.0 and above	6.61 and above	7.0 and above	6.61 and above
2	Average Length – breadth ratio	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above	3.5 and above
3	Average cooked rice length (mm)	12.0 and above	12.0 and above	12.0 and above	12.0 and above



4	Average volume expansion ratio (More than)	3.5	3.5	3.5	3.5
5	Average pre-cooked milled rice breadth (mm), Not more than	2.0	2.0	2.0	2.0
6	Elongation ratio after cooking (Not less than)	1.7	1.7	1.5	1.5
7	Moisture per cent. by mass, not more than	14.0	14.0	14.0	14.0
8	Organic extraneous matter (per cent.by mass), not more than	1.0	1.0	1.0	1.0
9	Inorganic extraneous matter (per cent.by mass), not more than	0.1	0.1	0.1	0.1
10	Paddy grains (per cent by mass), not more than	0.8	0.3	0.3	0.3
11	Other varieties of non basmati rice (per cent. by mass), not more than	15.0	15.0	15.0	15.0
12	Under milled and red striped or red grains (per cent. by mass), not more than	3.5	3.5	3.5	3.5
13	Chalky grains (per cent. by mass), not more than	7.0	7.0	2.0	1.0
14	Green grains (per cent. by mass), not more than	6.0	nil	6.0	nil
15	Broken and fragments (per cent. by mass), not more than	5.0	5.0	5.0	5.0
16	Damaged discoloured grains (per cent. by mass), not more than	1.0	1.0	1.0	1.0
17	Amylose content Dry mass basis (per cent)	20-25	20-25	20-25	20-25
18	Alkali spreading value (ASV)	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0	4.0-7.0
19	Uric acid (mg per kg), not more than	100	100	100	100

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

**Broken basmati rice: It shall be of following name(s)**

Basmati Rice Tibar

Basmati Rice Dubar

Basmati Rice Mini Dubar

Basmati Rice Mogra

Basmati Rice Mini Mogra

**Note:** - For broken basmati rice, the parameter at S.No.1 to 6 of this sub-clause shall not apply and rest other parameters with their limits and other provisions shall be applicable.

**Explanation.** - For the purposes of this clause -

(a) broken and fragments includes pieces of rice kernels which are less than three fourth of a kernel;

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

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

(b) in sub-regulation 2.4.6, after clause 26 the following clause shall be inserted, namely: -

“**27. Blended Rice.** - Blended Rice is a mixture of basmati and/ or non-basmati rice which resemble with each-other as closely as possible in final attributes and shall be free from off odour. It shall be free from abnormal odours added colouring matter, molds, weevils, rodent hairs and excreta of animal origin.

(1) Every package of Blended Rice shall carry the following label, namely: -

<p>BLENDDED RICE contains</p> <p>(Name and type) Rice..... percent.</p> <p>(Name and type) Rice..... percent.</p>
---

(2) Blended Rice shall conform to the specifications of Rice prescribed at regulation 2.4.6(24) in its respective category.

(3) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.”;

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

(i) in item (3), in sub-item (ii) relating to ‘other ingredients’, in sub sub-item (f), in the table, in column (2), the entries against Sl. No. 14 shall be substituted with the following, namely: -

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

(ii) in item (4) relating to ‘Essential requirements’, sub-item (ii), shall be substituted with the following, namely: -

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

(4) in regulation 2.5,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**“2.6.2. Limit of Formaldehyde-**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(7) in regulation 2.9,

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

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

(8) in the Appendix A,

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

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

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

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

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

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

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

(a) in the Table 1 relating to ANTIFOAMING AGENTS -

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(d) in the Table 6 relating to ‘SOLVENT FOR EXTRACTION AND PROCESSING’, for word “flavourings” wherever mentioned under column (3) the words “flavouring substances” shall be substituted.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

G. KAMALA VARDHANA RAO, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./549/2022-23]

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

1. F.No. 4/15015/30/2011, dated 07<sup>th</sup> June, 2013;
2. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27<sup>th</sup> June, 2013;
3. F.No. 5/15015/30/2012, dated 12<sup>th</sup> July, 2013;
4. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 05<sup>th</sup> December, 2014;
5. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17<sup>th</sup> February, 2015;
6. F.No. 4/15015/30/2011, dated 04<sup>th</sup> August, 2015;
7. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 04<sup>th</sup> November, 2015;
8. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 04<sup>th</sup> November, 2015;
9. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13<sup>th</sup> November, 2015;
10. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, dated 13<sup>th</sup> November, 2015;
11. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13<sup>th</sup> November, 2015;
12. F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11<sup>th</sup> January, 2016;
13. F.No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 03<sup>rd</sup> May, 2016;
14. F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14<sup>th</sup> June, 2016;
15. F.No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13<sup>th</sup> July, 2016;
16. F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15<sup>th</sup> July, 2016;
17. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23<sup>rd</sup> August, 2016;
18. F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 05<sup>th</sup> September, 2016;
19. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14<sup>th</sup> September, 2016;
20. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10<sup>th</sup> October, 2016;
21. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10<sup>th</sup> October, 2016;
22. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25<sup>th</sup> October, 2016;
23. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, dated 15<sup>th</sup> November, 2016;
24. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated 02<sup>nd</sup> December, 2016;
25. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29<sup>th</sup> December, 2016;
26. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31<sup>st</sup> January, 2017;
27. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13<sup>th</sup> February, 2017;
28. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13<sup>th</sup> February, 2017;
29. F.No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15<sup>th</sup> May, 2017;
30. F.No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19<sup>th</sup> June, 2017;
31. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31<sup>st</sup> July, 2017;
32. F.No. Stds/F&VP/Notification (01)/FSSAI-2016, dated 02<sup>nd</sup> August, 2017;
33. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11<sup>th</sup> September, 2017;
34. F.No. Stds/M&MPIP (1)/SP/FSSAI-2015, dated 12<sup>th</sup> September, 2017;
35. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016, dated 15<sup>th</sup> September,2017;
36. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15<sup>th</sup> September, 2017;
37. F.No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18<sup>th</sup> September, 2017;
38. F.No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12<sup>th</sup> October, 2017;
39. F.No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12<sup>th</sup> October, 2017;
40. F.No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24<sup>th</sup> October, 2017;
41. F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17<sup>th</sup> November, 2017;
42. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17<sup>th</sup> November, 2017;

43. F.No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20<sup>th</sup> February, 2018;
44. F.No. Stds/01-SP (fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13<sup>th</sup> March, 2018;
45. F.No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13<sup>th</sup> March, 2018;
46. F.No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 21<sup>st</sup> March, 2018;
47. F.No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated 10<sup>th</sup> April, 2018;
48. F.No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 04<sup>th</sup> May, 2018;
49. F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, dated 20<sup>th</sup> July,2018;
50. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, dated 20<sup>th</sup> July,2018;
51. F.No. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, dated 31<sup>st</sup> July, 2018;
52. F.No. 1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 08<sup>th</sup> November, 2018;
53. F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, dated 16<sup>th</sup> November, 2018.
54. F.No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19<sup>th</sup> November, 2018;
55. F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19<sup>th</sup> November, 2018;
56. F.No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19<sup>th</sup> November, 2018;
57. F.No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26<sup>th</sup> November, 2018;
58. F.No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29<sup>th</sup> January, 2019;
59. F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 05<sup>th</sup> July, 2019;
60. F.No. Stds/O&F/Notification (10)/FSSAI-2017, dated 05<sup>th</sup> July, 2019;
61. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification (5) FSSAI-2018, dated 30<sup>th</sup> October, 2019;
62. F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28<sup>th</sup> November, 2019;
63. F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23<sup>rd</sup> June, 2020;
64. F.No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 09<sup>th</sup> July, 2020;
65. F.No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 09<sup>th</sup> July, 2020;
66. F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 09<sup>th</sup> July, 2020;
67. F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI (p+1), dated 23<sup>rd</sup> July, 2020;
68. F.No. Stds./M&MP/Notification (04)/FSSAI-2019, dated 02<sup>nd</sup> September, 2020;
69. F.No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16<sup>th</sup> September, 2020;
70. F.No. 1/Additional Additives-III/Stds/Notification/FSSAI/2017, dated 09<sup>th</sup> October, 2020;
71. F.No. Stds/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 09<sup>th</sup> October, 2020;
72. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated 29<sup>th</sup> December, 2020;
73. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated 04<sup>th</sup> March, 2021;
74. F.No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017, dated 18<sup>th</sup> March, 2021;
75. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1), dated 26<sup>th</sup> July, 2021;
76. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1) (Pt.F), dated 03<sup>rd</sup> November, 2021;
77. F. No. Stds/SC/A-1.34/N-1, dated 15<sup>th</sup> November, 2021;
78. F. No. M&MP/Notification(05)/FSSAI-2019, dated 27<sup>th</sup> December, 2021;
79. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(2), dated 13<sup>th</sup> September, 2022; and
80. F. No. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI(P-I), dated 27<sup>th</sup> October, 2022.