

Press Note

Revision/formulation standards for fruits and vegetables

FSSAI has notified the final Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Seventh Amendment Regulations, 2017. This regulation prescribes a new set of identical and quality parameters for the products including Table Olives, Vanilla, Coconut Milk, Coconut Cream, Dried Apricots, Cocoa Beans, Arecanuts or Betelnuts or Supari, Seasoning and coumarine content for cinnamon.

In the standards of table olives brine content has been revised for various types so as to accommodate the preservation technologies using lesser sodium chloride content.

Further, this regulation also prescribes coumarine content for cinnamon so as to differentiate cinnamon from cassia which is a common adulterant used/marketed in the name of cinnamon. Hence this parameter will go a long way in exposing and curbing this malpractice of adulteration

The above regulation will come into force on the date of their publication in the Official Gazette.



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 305]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अगस्त 3, 2017/श्रावण 12, 1939

No. 305]

NEW DELHI, THURSDAY, AUGUST 3, 2017/SRAVANA 12, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 2 अगस्त, 2017

फा. सं. मानक/ एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016.— खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2017 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 नवम्बर, 2016 द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गयीं थी, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 21 नवम्बर, 2016 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

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

अतः, अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड), धारा 16 के साथ पठित, द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य

उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात् :-

विनियम

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ – (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) सातवाँ संशोधन विनियम, 2017 है।

(2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, (यहाँ के पश्चात यह विनियम निर्दिष्ट कहा गया है) विनियम 2.3 में, उप-विनियम 2.3.44 के लिए, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-

'2.3.44 टेबल ऑलिव:

1. "टेबल ऑलिव" से ऐसा अभिप्रेत है जो कृषि द्वारा तैयार किए गए ऑलिव (*Olea europaea* L.) के वृक्षों के विभिन्न किस्मों से प्राप्त उन ताजा फलों से होता है जिन्हें उचित ढंग से पकाने के बाद प्रसंस्करण के लिए भेजा जाता है और जिनका आकार, गूदे और गुठली का अनुपात, सूक्ष्म छाल, स्वाद, गुठली के साथ कठोरता के साथ चिपका हुआ और आसानी के साथ विलगन, उन्हें प्रसंस्करण के उपयुक्त बनाना और उन फलों में रंग, सुवास, सुगंध और फलों की बनावट विशेष हो।

2. टेबल ऑलिव में यह विशेषता हो सकती है:

(क) इसके कड़वेपन को दूर करने के लिए उपचार और प्राकृतिक किण्वन द्वारा रक्षित, या ऊष्मा उपचार, बिना किसी सुरक्षित औषधियों की अतिरिक्त सुरक्षा के, या किसी अन्य माध्यम के;

(ख) ब्राइन युक्त या ब्राइन मुक्त पैक।

3. टेबल ऑलिव के प्रकार:

टेबल ऑलिव को निम्न प्रकार से वर्गीकृत किया जा सकता है जो ताजा फलों के पकने के समय पर निर्भर करता है, अर्थात्, :-

(क) हरे ऑलिव:- पकने की अवधि के दौरान एकत्रित किए गए फल, रंग विकास करने से पहले और उनके साधारण आकार के दौरान;

(ख) ऑलिव का रंग परिवर्तन:- पूरी तरह से नहीं पकने से पहले एकत्रित फल या जब उनका रंग बदल रहा हो;

(ग) काले ऑलिव:- पूरी तरह से पके हुए फल या पूरी तरह से पकने से कुछ समय पहले।

4. संसाधित ऑलिव के प्रकार:

ऑलिव को निम्नलिखित रीति से संसाधित किया जाता है, अर्थात्: -

(क) प्राकृतिक ऑलिव:- हरा ऑलिव, रंग बदलता ऑलिव या काले ऑलिव जिसे सीधे ब्राइन में रखा जाता है जहां पर उनका पूर्ण या आंशिक किण्वित किया जाता है, चाहे वह अम्लीय घटकों से सुरक्षित किए जाएं अथवा नहीं, अर्थात्:-

(अ) प्राकृतिक हरे ऑलिव;

(आ) रंग बदलते प्राकृतिक ऑलिव;

(इ) प्राकृतिक काले ऑलिव,

- (ख) उपचारित ऑलिव:- हरे ऑलिव, रंग बदलते ऑलिव या काले ऑलिव जिन्हें क्षारीय उपचारित किया जाता है, अर्थात्:-
- (अ) ब्राइन में उपचार किए गए हरे ऑलिव;
- (आ) नमकीन पानी में उपचार किए रंग बदलते प्राकृतिक ऑलिव;
- (इ) उपचार किए काले ऑलिव;
- (ई) हरे पके ऑलिव,
- (ग) निर्जलित या सूखे ऑलिव:- हरे ऑलिव, रंग बदलते ऑलिव, काले ऑलिव जिनका हल्के अल्कालाइन से उपचार किया गया हो अथवा नहीं, ब्राइन में सुरक्षित या सूखे नमक में निर्जलित अथवा आग या अन्य प्रौद्योगिकी द्वारा पकाए हुए,-
- (अ) निर्जलित या सूखे हरे ऑलिव;
- (आ) निर्जलित या सूखे हरे ऑलिव जिनका रंग बदल रहा है;
- (इ) निर्जलित या सूखे काले ऑलिव;
- (घ) ऑक्सीडेशन के कारण ऑलिव का रंग गहरा होना:- हरे ऑलिव या जो ऑलिव नमक में सुरक्षित रखने के कारण रंग बदल रहा है, किण्वित किए गए या नहीं किए गए और अल्कालाइन से या अल्कालाइन के बिना ऑक्सीडेशन के द्वारा ऑलिव का रंग गहरा होना और उनका रंग एकसमान कथई या काला होना;
- (ज) अन्य किस्म के ऑलिव:- अन्य प्रकार के ऑलिव को उपरोक्त के अतिरिक्त किसी अन्य माध्यम से तैयार किया जाता है, जो उस समय तक “ऑलिव” ही कहलाएगा जब तक उसे विनियम 1.2 में दिए गए विनिर्देशों के अनुसार न हो, किन्तु इस प्रकार के नाम को स्पष्ट रूप से दर्शाया जाएगा।

5. प्रकार:

ऑलिव निम्नलिखित प्रकार से उपलब्ध किया जा सकता है, अर्थात्: -

- (क) साबुत जैतू:- तने सहित या तने रहित ऑलिव, जिसका आकार प्राकृतिक हो और जिससे गुठली को नहीं निकाला गया हो;
- (ख) फूटे हुए ऑलिव:- साबुत फल जिसे एक प्रक्रिया के माध्यम से गुजारा गया हो जिसके द्वारा फल के गूदे को गुठली को फोड़े बिना निकाला गया हो, जो फल में जस की तस रहती है और उसे कोई नुकसान नहीं पहुंचाया गया है;
- (ग) कटे-फटे ऑलिव:- ऑलिव के साबुत फलों का छिलका उतारकर लंबे-लंबे काटे जाते हैं और उनके गूदे को काटा जाता है;
- (घ) गुठली युक्त ऑलिव:- वे ऑलिव जिनकी गुठली को निकाल दिया जाता है और उनके प्राकृतिक आकार में कोई परिवर्तन नहीं होता;
- (ङ) आधे-आधे ऑलिव:- गुठली या गूदे युक्त ऑलिव को दो भागों में सीधा या बीच से काटा जाता है;
- (च) चतुर्थांश ऑलिव:- गुठली युक्त ऑलिव के फलों को चार भागों में सीधे-सीधे काटा जाता है;
- (छ) कटे-फटे ऑलिव:- गुठली युक्त ऑलिव जो सीधे चार से अधिक भागों में काटा जाता है;
- (ज) ऑलिव के छोटे-छोटे कटे हुए भाग:- ऑलिव की गुठली या गूदा जो समान भागों में कटा होता है;

- (झ) ऑलिव की कतरन या बहुत छोटे-छोटे भाग:- गुठली युक्त ऑलिव के छोटे-छोटे भाग जिनका कोई निश्चित आकार नहीं होता है और पहचान के लिए कटे हुए भागों के साथ तना रखा जाता है;
- (ञ) टूटे हुए ऑलिव:- वे ऑलिव जिनकी गुठली से कुछ गूदा लगा होता है;
- (ट) गूदेदार ऑलिव:- गुठली युक्त ऑलिव एक या अधिक योग्य उत्पाद जैसेकि शिमला मिर्च, प्याज, बादाम, अजवायन, एन्कोवी, ऑलिव, नारंगी या नींबू के छिलके, पहाड़ी बादाम या खाने योग्य गूदे युक्त केपर्स;
- (ठ) सलाद ऑलिव:- साबुत टूटा हुआ या टूटा हुआ गुठली युक्त ऑलिव केपर्स के बिना या केपर्स युक्त और जहां पर इस तरह से बेचे जाने वाले उत्पाद संपूर्ण उत्पादों की तुलना में अधिक होते हैं;
- (ड) केपर्स युक्त ऑलिव:- साबुत या गुठली युक्त ऑलिव, आमतौर पर जिनका आकार छोटा होता है, केपर्स पर गूदा हो अथवा नहीं, जहां पर इस तरह से बेचे जाने वाले उत्पाद संपूर्ण उत्पादों की तुलना में अधिक होते हैं।

6. आवश्यक संरचना और गुणवत्ता वाले कारक:

(क) संरचना:

(अ) संघटक: खण्ड 3 में विनिर्दिष्ट ऑलिव, जोकि मद 2 में वर्णित शैली के अनुसार उपचारित एवं डिब्बाबंद किया गया हो एवं नीचे वर्णित स्वीकृत संघटक सम्मिलित हो सकते हैं, अर्थात्:-

(क) पानी (पीने योग्य);

(ख) खाद्य योग्य लवण;

(ग) सिरका;

(घ) ऑलिव का तेल या अन्य खाद्य वनस्पति तेल जिसे विनियम 2.2 में निर्दिष्ट किया गया है;

(ड) शहद और पोषक चीनी विनियम 2.8 में विनिर्दिष्ट किए अनुसार;

(च) कोई एकल या संयुक्त खाद्य सामग्री जिसका उपयोग सहायक सामग्री के रूप में किया जाता है;

(छ) मसाले और सुगंधित जड़ी बूटियां या उनसे निकलने वाला प्राकृतिक अर्क।

(आ) नमकीन पैकिंग:- (क) पीने योग्य पानी में घुले लवणों का घोल है, कुछ या सभी सामग्री युक्त या विहीन जिसे मद (अ) में विनिर्दिष्ट किया गया है।

(ख) ब्राइन, स्वच्छ और विदेशी सामग्री युक्त नहीं होगा और खण्ड 9 में विनिर्दिष्ट स्वच्छता आवश्यकता का अनुपालन करेगा।

(ग) पैकिंग में रखे किण्वित ऑलिव में सूक्ष्म कीटाणु होते हैं जिनका उपयोग फर्मेंटेशन के लिए होता है, जैसेकि लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया और खमीर (यीस्ट)।

सारणी: पैकिंग ब्राइन के भौतिक-रासायनिक विशिष्टताएं

प्रकार और तैयारी	न्यूनतम सोडियम क्लोराइड की मात्रा	अधिकतम pH मात्रा
प्राकृतिक ऑलिव (भार)	6.0 प्रतिशत	4.3
उपचार किया ऑलिव (भार)	5.0 प्रतिशत	4.3
पाश्चरीकृत उपचारित और प्राकृतिक ऑलिव	जीएमपी	4.3
निर्जलित या सूखा ऑलिव (भार)	8.0 प्रतिशत	जीएमपी

क्षारीय उपचार के साथ ऑक्सीकरण द्वारा गहरा रंग	जीएमपी	जीएमपी
---	--------	--------

(ख) उत्पाद का बाकी भार जो निम्नलिखित भार से कम नहीं होगा, अर्थात्:-

साबुत ऑलिव	सामग्री के कुल भार का 50.0 प्रतिशत
गुठली युक्त और गूदेदार	सामग्री के कुल भार का 40.0 प्रतिशत

(ग) उत्पाद को आधान में अच्छी तरह भरा जाना चाहिए ताकि वह आधान में पानी की मात्रा का 90.0 से अधिक स्थान नहीं घेरे जब उसे कठोर आधान में पैक किया जाए।

(घ) आधान में पानी की क्षमता 20° सेंटीग्रेट पर आसुत पानी की मात्रा है जिससे कि सील किए जाते समय आधान उस क्षमता को धारित कर सके जब उसे पूरा भरा जाए।

7. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

8. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

9. स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में विनिर्दिष्ट दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

10. लेबलिंग:

(क) उत्पाद की लेबलिंग के लिए, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के उपबंध लागू होंगे।

(ख) ऑलिव की भराई किए जाने की स्थिति में, भराई पद्धति को निम्नलिखित प्रकार से निर्देशित किया जाएगा, अर्थात्: -

(i) - "ऑलिव की भराई" (एकल या सामग्रियों के साथ); या

(ii) - "ऑलिव के पेस्ट की भराई" (एकल या सामग्रियों के साथ)

(इ) मात्रा के साथ साथ इसकी पैकिंग के तरीके (ब्राइन) को लेबल पर घोषित किया जाएगा।

11. प्रतिदर्शन और विश्लेषण पद्धति :

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण पद्धति संबंधी नियमावली में निर्धारित अनुसार उत्पाद के प्रतिदर्शन और विश्लेषण पद्धति होगी";

3. उप-विनियम 2.3.48 के पश्चात, निम्न उप-विनियम को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“2.3.49 बीजरहित इमली:

1. (क) इमली (बीज रहित) को *टैमारिन्डस इंडिका एल* को पके फलों से बीजों के बाहरी आवरण को हटाने के बाद लिया जाएगा।
 (ख) यह साफ सुथरा होना चाहिए और इसमें हानिकारक पदार्थ, दुर्गंध, बाह्य नमी और अकार्बनिक असंगत पदार्थ नहीं होने चाहिए।
 (ग) यह कीट संक्रमण, जीवित या मृत कीट, फफूंदी विकास, कृतक के बाल और मलमूत्र, रंग युक्त पदार्थों और जानवरों की मौलिक गन्दगी से मुक्त होना चाहिए।
 (घ) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होना चाहिए अर्थात्: -

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएँ (प्रतिशत में)
1.	नमी की मात्रा	20.0 से अधिक नहीं
2.	कार्बनिक बाह्य पदार्थ (भार / भार)	5.0 से अधिक नहीं
3.	कुल भस्म भार / भार (शुष्क आधार पर)	6.0 से अधिक नहीं
4.	अम्ल अघुलनशील भस्म भार / भार (शुष्क आधार पर)	1.0 से अधिक नहीं
5.	अपशिष्टकृत रेशे भार / भार (शुष्क आधार पर)	9.0 से अधिक नहीं
6.	इमली के बीज	5.0 से अधिक नहीं

2. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

4. स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में विनिर्दिष्ट दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय-समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में निर्दिष्ट सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

5. लेबलिंग :

उत्पाद पर लेबलिंग के लिए, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 प्रावधान लागू होंगे।

6. प्रतिदर्शन एवं विश्लेषण पद्धति:

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की खाद्य विश्लेषण पद्धति संबंधी नियम में विनिर्दिष्ट अनुसार उत्पाद के प्रतिदर्शन एवं विश्लेषण पद्धति होगी।

2.3.50 बनिला

1. **वर्णन** - फली के रूप में वनिला, कटा या चूर्ण अर्थात् जो उत्पाद *वनिला फ्रेगरेन्स* (सालिसबरी) अमेस, सिन *वनिला प्लेनिफोलिया* एंड्यूज़ से प्राप्त हो।

(क) (i) “वनिला फलियां” से अभिप्रेत है कि साबुत फलियों को विखंडित किया जा सकता है।

(ii) फलियां साबुत, सूखी, लकड़ी के समान, विशेष स्वाद युक्त, गाजर के समान लाल होनी चाहिए और जिनमें एक या एक से अधिक निशान हो सकते हैं, और जिसकी कुल लंबाई फली की लंबाई के आधे से अधिक नहीं होती है।

(iii) यह कीट द्वारा संक्रमित, फफूंदीयुक्त, क्रिअसोट, उभरी हुई या ऑक्सीडाइज़्ड नहीं होनी चाहिए और पक्षी और कृतक के नुकसान से मुक्त होनी चाहिए।

(iv) उत्पाद का कोई उपचार नहीं किया गया हो जिसके कारण उसकी वैनिलिन मात्रा या सुवास के किसी अन्य घटक की सामग्री में परिवर्तन न हो सके।

(ख) (i) कटे वनिला से अभिप्रेत है फलियों के भाग, टूटे- फूटे न हो और न ही जानबूझकर काटा या तोड़ा गया हो।

(ii) यह कीट द्वारा संक्रमित, फफूंदीयुक्त, क्रिअसोट, उभरी हुई या ऑक्सीडाइज़्ड नहीं होनी चाहिए और पक्षी और कृतक के नुकसान से मुक्त होनी चाहिए।

(iii) उत्पाद का कोई उपचार नहीं किया गया हो जिसके कारण उसकी वैनिलिन मात्रा या सुवास के किसी अन्य घटक की सामग्री में परिवर्तन न हो सके।

(ग) (i) वनिला चूर्ण वेनिला की फलियों से तैयार होना चाहिए और/या कटी वेनिला को विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए।

(ii) यह साफ और स्वच्छ हो और वनिला का फ्लेवर प्राकृतिक होना चाहिए। यह पर्याप्त मात्रा में महीन होनी चाहिए ताकि 1.25 मिमी आकार वाले रंध्र से छाना जा सके।

(iii) यह उत्पाद उपचार किया नहीं होना चाहिए जिसके फलस्वरूप उसकी वैनिलिन मात्रा या सुवास के किसी अन्य घटक की सामग्री में परिवर्तन न हो सके।

(घ) यह उत्पाद रंगहीन हो, अवांछनीय स्वाद न हो, या इसमें कोई असंगत पदार्थ न मिला हो यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होना चाहिए:-

क्र. सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएँ		
		वेनिला की फलियां	कटी वेनिला	वेनिला चूर्ण
1.	नमी का % (अधिकतम)	30.0	30.0	20.0
2.	वेनिलियन सामग्री का % (गीला) (न्यूनतम)	2.0	2.0	2.0
3.	कुल भस्म का % (शुष्क आधार पर)	5.0	5.0	5.0

4.	अम्ल अघुलनशील भस्म का % (शुष्क आधार पर) (अधिकतम)	1.0	1.0	1.0
5.	रंग	गहरे चॉकलेट कथई से लाल रंग	गहरे चॉकलेट कथई से लाल रंग	गहरे चॉकलेट कथई से लाल रंग

2. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

4. खाद्य स्वच्छता:

उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

5. लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

6. विश्लेषण की पद्धति :

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण सुसंगत खाद्य विश्लेषण पद्धति संबंधी पुस्तिका यथा उपबंधित में निर्धारित अनुसार होगी।

2.3.51 नारियल दूध (गैर डेयरी)

1. वर्णन- नारियल दूध उत्पाद को इस प्रकार से तैयार किया जाता है :-

(क) पृथक भाग की विशेष मात्रा, साबुत, विघटित, नारियल खजूर के एण्डोस्पर्म (कर्नेल) (कोकोस न्यूसीफेरा एल.) के भीगे या ताज़ा चूर्ण का उपयोग या उसका निष्कासन, जहां अधिकांश फिल्टर किए जाने योग्य फाइबर और अपशिष्ट भाग को छोड़ दिया जाता है;

(ख) पीने योग्य पानी के साथ नारियल क्रीम चूर्ण का पुनः उत्पादन; या

(ग) पीने योग्य पानी के साथ पतले विखण्डित निर्जलित नारियल एण्डोस्पर्म का विलगन; या

(घ) उपरोक्त में से किसी का संयोजन।

(ङ) नारियल का दूध, इस उत्पाद की विशेषता इसका विशेष रंग, स्वाद और गंध होगी। इसे उष्मा के उचित माध्यम से प्रसंस्करण किया जाता है, इससे पहले कि इसे सील पैक आधान में रखा जाए, ताकि इसकी खराब होने से रोकथाम की जा सके।

2. प्रकार- (क) इस उत्पाद को इनमें से किसी एक प्रकार से रखा जा सकता है -

(i) हल्का नारियल दूध- हल्का नारियल दूध सेन्ट्रीफ्यूज्ड नारियल के दूध के निम्न स्तरीय भाग से या नारियल के दूध को तरल करके अभिप्राप्त किया जा सकता है।

(ii) नारियल दूध- नारियल दूध घुलनशील और निलंबित ठोस वितरित सहित पीने योग्य पानी में विखंडित नारियल एण्डोस्पर्म (कर्नेल) का पतले इमल्शन है।

(ख) यह उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होना चाहिए: -

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएँ	
		हल्का नारियल दूध	नारियल दूध
1.	नमी का % (भार/भार) (अधिकतम)	93.4	87.3
2.	कुल ठोस का % (भार / भार)	6.6 - 12.6	12.7-25.3
3.	ठोस नहीं-वसा का % (भार / भार) (न्यूनतम)	1.6	2.7
4.	वसा का % (भार / भार) (न्यूनतम)	5.0	10.0
5.	pH (न्यूनतम)	5.9	5.9

(ग) उत्पाद को वायुरुद्ध आधान में उचित ढंग से भरा जाना चाहिए, और यह आधान पानी की मात्रा का 90% v/v से अधिक स्थान न ले। आधान के पानी की क्षमता 20° सेंटीग्रेट पर आसुत पानी की मात्रा है जिसे पूरी तरह से आधान में भरकर मुहबंद होगा।

3. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

4. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

5. खाद्य स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दिये गए सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

6. लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

7. विश्लेषण की पद्धति:

उत्पाद खाद्य विश्लेषण की पद्धति पुस्तिका भारतीय खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण सुसंगत में यथा-उपबंधित विश्लेषित किया जाएगा।

2.3.52 नारियल क्रीम (गैर-डेयरी)**1. वर्णन- नारियल क्रीम एक ऐसा उत्पाद है जिसे निम्न रूप से तैयार किया जाता है:—**

(क) पृथक भाग की विशेष मात्रा, साबुत, विघटित, नारियल खजूर के एण्डोस्पर्म (कर्नेल) (कोकोस न्यूसीफेरा एल.) के भीगे या ताज़ा चूर्ण का उपयोग या उसका निष्कासन, जहां अधिकांश फिल्टर किए जाने योग्य फाइबर और अपशिष्ट भाग को छोड़ दिया जाता है।

(ख) पीने योग्य पानी के साथ नारियल क्रीम चूर्ण का पुनःउत्पादन या

(ग) पीने योग्य पानी के साथ पतले विखण्डित निर्जलित नारियल एण्डोस्पर्म का विलगन; या

(घ) उपरोक्त में से किसी का संयोजन।

(ङ) नारियल क्रीम में विशेष रंग, स्वाद और गंध उत्पादों की विशेषता होती है। इसे उष्मा के उचित माध्यम से प्रसंस्कृत किया जा सकता है, इससे पहले कि इसे सील पैक आधान में रखा जाए, ताकि इसकी खराब होने से रोकथाम की जा सके।

2. प्रकार- (क) इस उत्पाद को इनमें से किसी एक प्रकार से रखा जा सकता है: —

(i) नारियल क्रीम-नारियल क्रीम नारियल युक्त या नारियल विहीन पानी वाले नारियल फलों के पके एण्डोस्पर्म (कर्नेल) से अलग किया गया इमल्सन रस है।

(ii) नारियल क्रीम सान्द्र- नारियल क्रीम सान्द्र है जो कि नारियल क्रीम से आंशिक पानी निकालने के बाद अभिप्राप्त होता है।

(ख) यह उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होना चाहिए: -

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएँ	
		नारियल क्रीम	नारियल क्रीम सान्द्र
1.	नमी का % (भार/भार) (अधिकतम)	74.6	62.6
2.	कुल ठोस का % (भार / भार)	25.4 - 37.3	न्यूनतम 37.4
3.	ठोस नहीं-वसा का % (भार / भार) (न्यूनतम)	5.4	8.4
4.	वसा का % (भार / भार) (न्यूनतम)	20.0	29.0
5.	pH (न्यूनतम)	5.9	5.9

(ग) उत्पाद को वायुरुद्ध आधान में उचित ढंग से भरा जाना चाहिए और वह आधान में पानी की मात्रा का 90.0 प्रतिशत से अधिक स्थान न ले। आधान के पानी की क्षमता 20° सेंटीग्रेट पर आसुत पानी की मात्रा है जिसे पूरी तरह से आधान में भरकर सील पैक किया जाएगा।

3. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

4. संदूषक, आविष और अवशिष्ट:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

5. खाद्य स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दिये गए सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

6. लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

7. विश्लेषण पद्धति :

उत्पाद, खाद्य विश्लेषण की पद्धति पुस्तिका खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण सुसंगत में यथा-उपबंधित विश्लेषित किया जाएगा।

2.3.53 सूखे खूबानी

1. वर्णन - (क) “सूखे खूबानी” से अभिप्रेत है आरमेनियाका वल्गारिया लैम की विभिन्न किस्मों वाले पूरी तरह से पके फलों से प्राप्त होने वाला उत्पाद है। (पूनस आरमेनियाका एल.) और इसे धूप में सुखाकर या निर्जलीकरण की अन्य विधियों के माध्यम से प्रसंस्करण किया जाता है।

(ख) इस उत्पाद में किस्म के रंग की विशिष्टता और उपचार के प्रकार और उत्पाद के स्वाद और गंध युक्त विशिष्टता होनी चाहिए।

(ग) उत्पाद, कीड़े - मकोड़े युक्त नहीं होने चाहिए और असंगत वनस्पति वाले पदार्थ, कीट वाले कचरे या अन्य आपत्तिजनक पदार्थ युक्त नहीं होने चाहिए।

2. प्रकार- (क) इस उत्पाद को इनमें से किसी एक प्रकार से रखा जा सकता है: -

(i) साबुत, दाग रहित;

(ii) साबुत, दागदार;

(iii) आधे ; या

(iv) खंडित - पूरी तरह से पके खूबानी के रंग की विशेषता, अनियमित आकार, आकार और मोटाई और साबुत फल को छोड़कर।

(ख) यह निम्नलिखित भी होने चाहिए:-

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षा	
1.	नमी की मात्रा का % (भार/भार) (अधिकतम)		
	क) पके खूबानी जिनको सुरक्षित रखने के लिए उपचार न किया गया हो।	20.0	
	ख) पके खूबानी जिनका अनुज्ञात परिरक्षक से उपचार किया गया हो।	25.0	
2.	प्रकारों में कमियां (i)क , (i)ख और (i)ग		
	क) स्लैब का % (भार/भार) (अधिकतम)	10.0	कुल 15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए (भार/भार)
	ख) खराब फलों का % (भार/भार) (अधिकतम)	10.0	
	ग) कटे-फटे फलों का % (भार/भार) (अधिकतम)	10.0	
	घ) कीट द्वारा खराब और गन्दे फलों का % (भार/भार) (अधिकतम)	5.0	
	च) फफूंदी युक्त फलों का % (भार/भार) (अधिकतम)	1.0	
	छ) अधपके फलों का % (भार/भार) (अधिकतम)	10.0	

(ग) परिभाषाएं (जब तक अन्यथा संदर्भ में अपेक्षित न हो)

- (i) “खराब फल” से अभिप्रेत है जहां ऐसे फल जिनका छिलका निम्न कारणों से खराब या धब्बेदार हो गया हो जैसे ओलावृष्टि इत्यादि, जिसमें से 5 मिमी² फल का छिलका खराब हो गया हो।
- (ii) “कटे-फटे फल” से अभिप्रेत है जो ऐसे फल जो अनुचित तरीके से तोड़ने के कारण या अन्य यांत्रिक प्रक्रिया के कारण खराब हो गए हो।
- (iii) “अपरिपक्व फल” से अभिप्रेत है जो ऐसे फल जिनमें आमतौर पर शुगर का अभाव होता है और जिनका स्वाद खट्टा हो सकता है।
- (iv) “कीटों द्वारा खराब किए गए फल” से अभिप्रेत है जो ऐसे फल जिनको कीटों द्वारा नुकसान पहुंचाया गया हो और जो मृत कीट, पतंगे या अन्य कीट युक्त हों।
- (v) “फफूंदीदार फल” से अभिप्रेत है जो ऐसे फल जिनमें स्पष्ट रूप से कुछ हद तक क्षय दिखाई देता हो।
- (vi) “गंदे फल” से अभिप्रेत है जो मिट्टी या किसी अन्य विदेशी सामग्री से सने हुए फल।

3. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

4. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

5. खाद्य स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पूर्ति करेगा।

6. लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे। इसके अतिरिक्त, उत्पाद पर उत्पाद की शैली के नाम का लेबल लगा होगा।

7. विश्लेषण पद्धति:

उत्पाद, खाद्य विश्लेषण की पद्धति पुस्तिका खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण सुसंगत में यथा उपबंधित विश्लेषित किया जाएगा।

2.3.54 कोको फली

1. वर्णन - (क) “कोको फली” से अभिप्रेत है *थियोब्रोमा कोको* लिनियस पेड़ के उचित ढंग से फर्मेंट और सूखे हुए साबुत बीज।

(ख) यह उत्पाद दागदार फलियों या किसी असामान्य या विदेशी दुर्गंध या सुवास और किसी अन्य बीजों के साथ मिश्रित नहीं होने चाहिए।

(ग) इनमें टूटी फूटी फलियां, फर्मेन्ट्स और छिलके टुकड़े नहीं होने चाहिए। यह उत्पाद कीट मुक्त होना चाहिए।

(घ) यह उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा: -

क्र. सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएँ
1.	नमी का % (अधिकतम)	8
2.	फफूंदी युक्त फलियों की सं. का % (अधिकतम)	4
3.	स्लेटी फलियों की संख्या का % (अधिकतम)	8
4.	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त सं. का % (अधिकतम)	2
5.	अंकुरित और कोमल फलियों की सं. का % (अधिकतम)	4

(ङ) परिभाषाएं:

- (i) “फफूंदी युक्त फलियां” वे फलियां और आंतरिक भाग सम्मिलित हैं जो फफूंदी स्पष्ट रूप से दिखाई देती है।
- (ii) “स्लेटी फलियां” में सम्मिलित है वह फलियां होती हैं जिन फलियों का आधा या आधे से अधिक भाग स्लेटी दिखाई देता है।
- (iii) “कीट द्वारा क्षतिग्रस्त” में सम्मिलित है वह फलियां जिनका आंतरिक भाग में कीट विकास के समय होते हैं या जो खराब फलियां होती हैं, जिन पर हमला होने के कारण वे क्षतिग्रस्त हो जाती हैं और दिखाई देती हैं।
- (iv) “अंकुरित फलियों” में सम्मिलित है वह फलियां जिनमें छेद होता है, कटी होती हैं या बीज के अंकुरण के कारण फट जाती हैं।
- (v) “खंडित फलियां” से अभिप्रेत उन फलियों से होता है जिनका बीजपत्र इतना पतला होता है जिनके बीजपत्र को काटना संभव नहीं होता है।
- (vi) “टूटी-फूटी फलियों” से अर्थ उन फलियों से होता है जिनका आधा भाग गायब होता है।
- (vii) “टुकड़ों-बीन” में वे भाग शामिल हैं जिनका आकार आधी फली के बराबर या उससे कम होता है।
- (viii) “छिलके का भाग” फल के आवरण का भाग कर्नेल युक्त नहीं होता है।
- (ix) “दागदार फलियां” से अभिप्रेत है जो वह कोको फलियां जिनकी गंध या स्वाद धुएं के समान होता है या जिनमें धुएं द्वारा प्रदूषण के लक्षण होते हैं

2. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

4. स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

5. लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

6. विश्लेषण की पद्धति :

उत्पाद, खाद्य विश्लेषण की पद्धति पुस्तिका खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण सुसंगत में यथा उपबंधित विश्लेषित किया जाएगा।

2.3.55 अरेकानट्स या बेटलनट्स या सुपारी

1. वर्णन – (क) “अरेकानट्स “या “बेटलनट्स” या “सुपारी” से अभिप्रेत है जो उन नट्स से होता है जो अरेका पाम (अरेका कटेचू एल.) से मिलते हैं।

(ख) यह उत्पाद सूखा, परिपक्व, पूरी तरह से पका, साफ, साबुत, पूरी तरह से एकसमान रंग जैसे चमकीले से कम चमकीला लाल रंग होगा।

(ग) इसमें अतिरिक्त रंग मिश्रित नहीं होने चाहिए। यह कीट संक्रमण, जीवित या मृत कीट, फफूंदी विकास, कृतक (चूहा गिलहरी आदि कतरने वाले जानवर) और मलमूत्र, रंग युक्त पदार्थों और जानवरों की मौलिक गन्दगी युक्त नहीं होना चाहिए।

(घ) इसमें कोई अवांछनीय विशेषता युक्त दुर्गंध या गंध या अन्य बदबू नहीं होनी चाहिए। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात्: -

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएँ
1.	नमी का % (अधिकतम)	7
2.	क्षतिग्रस्त नट का % (भार) (अधिकतम)	12
क)	क्षतिग्रस्त नट का % (क्षतिग्रस्त नट में टूटे नट, अधपके नट और जिनका रंग काला होता है या जिन्हें फफूंदी, कीट इत्यादि लगे होते हैं (भार) (अधिकतम)	
ख)	कट नट या सुपारी (क्षतिग्रस्त नट जिसमें ब्लेमिश/टूटे	

	नट, नट जो पूरी तरह न छिले हो और वो जिनका पिथ काला है)	
3.	फफूंदी और कीट द्वारा क्षतिग्रस्त % (भार) (अधिकतम)	3

2. खाद्य योजक:

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

4. खाद्य स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दिये गए सुक्ष्मजीवी के लिए पुष्ट होगा।

5. पैकेजिंग एवं लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

6. विश्लेषण की पद्धति:

उत्पाद, खाद्य विश्लेषण की पद्धति पुस्तिका खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण सुसंगत में यथा उपबंधित विश्लेषित किया जाएगा।

4. विनियम 2.9 के उप विनियमन 2.9.4 में,-

(I) खंड 1 “सिनेमोन (दालचीनी) साबुत”, मद (vi) के बाद निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“(vii) कुमारिन सामग्री (शुष्क आधार पर) भार के अनुसार 0.3% से अधिक नहीं”

(II) खंड 2 “सिनेमोन (दालचीनी) चूर्ण”, मद (iv) के बाद निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

“ (v) कुमारिन सामग्री (शुष्क आधार पर) भार के अनुसार 0.3% से अधिक नहीं।”

5. उप-विनियम 2.9.30 के पश्चात, निम्न उप-विनियम को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“2.9.31 सीजनिंग

1. वर्णन : (क) सीजनिंग सुगंध और स्वाद को बढ़ाता है।

(ख) इसके अंतर्गत वे सामग्रियां शामिल हो सकती हैं जैसेकि मसाले, मसालों और जड़ी बूटियों का अर्क, नमक और उसके विकल्प और सब्जियां या उनके उत्पाद/ अर्क, खाने योग्य स्टार्च, खमीर (यीस्ट) और उसके उत्पाद, हाइड्रोलाइज्ड प्रोटीन और / या उसके उत्पाद, पाल्ट्री और मछली, खाने योग्य वनस्पति तेल और वसा और/या उनके उत्पाद, अनाज और अनाज से निर्मित उत्पाद, दूध और दूध से बने उत्पाद, पोषक और/या पोषक मिठाइयां।

(ग) खंड (ख) में निर्दिष्ट संयोजक, मानक के लिए इन विनियमों में विहित है जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम 2011 में विहित किया गया है।

(घ) यह उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होने चाहिए: -

क्र.सं.	विशेषता	अपेक्षाएँ
1.	* नमी का % (भार) (अधिकतम)	10.0
2.	अम्ल अघुलनशील भस्म घुलनशील एचसीएल % (शुष्क आधार पर) (अधिकतम)	2.0

*मौसमी वस्तुओं पर लागू नहीं होता है जैसे टमाटर, अदरक, लहसुन, मिर्च आदि का पेस्ट, मसाला नूडल्स/पास्ता के साथ अलग से पैक किया जा सकता है।

2. खाद्य योजक :

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य योजक अनुज्ञात हो सकते हैं।

3. संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष:

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

4. स्वच्छता:

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में प्रस्तुत दिशानिर्देशों और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन समय समय पर जारी ऐसे दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्म जैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

5. लेबलिंग:

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग), विनियम 2011 के अनुसार इस मानक के अधीन उत्पाद पर लेबल लगे होंगे।

6. विश्लेषण की पद्धति :

उत्पाद, खाद्य विश्लेषण की पद्धति पुस्तिका खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण सुसंगत में यथा उपबंधित विश्लेषित किया जाएगा।

पवन कुमार अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./173/17]

टिप्पणी.- मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं० फाइल सं० 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए थे; -

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) 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(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;

- (xx) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फाइल सं0 मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फाइल सं0 स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017 और
- (xxxi) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 2nd July, 2017

F. No. Stds/F&VP/Notification(6)/FSSAI-2016.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, was 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 F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated the 15th November, 2016, 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 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 the copies of the said Gazette were made available to the public on the 21st November, 2016;

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 said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. **Short title and commencement**-(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Seventh Amendment Regulations, 2017.

(2) They 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 to as the said regulations), in regulation 2.3, for sub-regulation 2.3.44, the following shall be substituted, namely:-

2.3.44 TABLE OLIVES:

1. “Table Olives” means the product prepared from sound fresh fruits of varieties of the cultivated olive tree (*Olea europaea* L.) having reached proper maturity for processing whose shape, flesh-to-stone ratio, fine flesh, taste, firmness and ease of detachment from the stone, make them suitable for processing and have characteristic colour, flavour, odour and texture of the fruits.

2. Table olives may be -

- (a) treated to remove its bitterness and preserved by natural fermentation, or by heat treatment, with or without the addition of permitted preservatives, or by any other means;
- (b) packed with or without brine.

3. Types of table olives:

Table olives may be classified in the following types depending on the degree of ripeness of the fresh fruits, namely:-

- (a) **green olives:-** fruits harvested during the ripening period, prior to colour development and when they reached to their normal size;
- (b) **olives turning colour:-** fruits harvested before the stage of complete ripeness is attained, at colour change;
- (c) **black olives:-** fruits harvested when fully ripe or slightly before full ripeness is reached.

4. Types of processed olives:

Olives shall be processed in the following manner, namely:-

- (a) **natural olives:-** green olives, olives turning colour or black olives placed directly in brine where they undergo complete or partial fermentation, whether preserved or not by the addition of permitted acidifying agents, namely:-
 - (A) natural green olives;
 - (B) natural olives turning colour;
 - (C) natural black olives;
- (b) **treated olives:-** green olives, olives turning colour or black olives that have undergone alkaline treatment, namely:-
 - (A) treated green olives in brine;
 - (B) treated olives turning colour in brine;
 - (C) treated black olives;
 - (D) green ripe olives;
- (c) **dehydrated or shrivelled olives:-** green olives, olives turning colour or black olives that have undergone or not undergone mild alkaline treatment, preserved in brine or dehydrated in dry salt or by heating or by other technological process, namely:-
 - (A) dehydrated or shrivelled green olives;
 - (B) dehydrated or shrivelled olives turning colour;
 - (C) dehydrated or shrivelled black olives;
- (d) **olives darkened by oxidation:-** green olives or olives turning colour preserved in brine, fermented or not, and darkened by oxidation with or without alkaline medium and shall be of uniform brown to black colour;
- (e) **other types of olives:-** olives prepared by means distinct from or in addition to above, shall retain the name “olive” as long as the fruit is in accordance with the specification provided in regulation 1.2, but the name for such type shall be clearly indicated.

5. Styles:

Olives may be offered in the following styles, namely:-

- (a) **whole olives:-** olives, with or without their stem, which have natural shape and from which the stone (pit) has not been removed;
- (b) **cracked olives:-** whole olives undergone a process whereby the flesh is opened without breaking the stone (pit), which remains whole and intact inside the fruit;
- (c) **split olives:-** whole olives that are split lengthwise by cutting into the skin and part of the flesh;
- (d) **stoned (pitted) olives:-** olives from which the stone (pit) has been removed and which retain their natural shape;

- (e) **halved olives:-** stoned (pitted) or stuffed olives sliced into two parts, perpendicularly to the longitudinal axis of the fruit;
- (f) **quartered olives:-** stoned (pitted) olives split into four parts, perpendicularly to the major axis of the fruit;
- (g) **divided olives:-** stoned (pitted) olives cut lengthwise into more than four parts;
- (h) **sliced olives:-** stoned (pitted) or stuffed olives sliced into segments of uniform thickness;
- (i) **chopped or minced olives:-** small pieces of stoned (pitted) olives of no definite shape and devoid (no more than 5 per 100 of such units by weight) of identifiable stem insertion units as well as of slice fragments;
- (j) **broken olives:-** olives broken while being stoned (pitted) or stuffed which may contain pieces of stuffing material;
- (k) **stuffed olives:-** stoned (pitted) olives stuffed either with one or more suitable products including pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, orange or lemon peel, hazelnut or capers with edible pastes;
- (l) **salad olives:-** whole broken or broken-and-stoned (pitted) olives with or without capers, plus stuffing material, where the olives are the most numerous compared with the entire product marketed in this style;
- (m) **olives with capers:-** whole, or stoned (pitted) olives, usually small in size, with capers and with or without stuffing, where the olives are the most numerous compared with the entire product marketed in this style.

6. Essential composition and quality factors:

(a) Composition:

(i) **Ingredients:-** Olives as specified in clause 3, which are treated and packed in the manner specified in clause 2 and may contain any of the following permitted ingredients, namely:-

- (A) water (potable);
- (B) edible salts;
- (C) vinegar;
- (D) olive oil or other edible vegetable oils as specified in regulation 2.2;
- (E) honey and nutritive sugars as specified in regulation 2.8;
- (F) any single or combination of edible material used as an accompaniment or stuffing;
- (G) spices and aromatic herbs or natural extracts thereof;

(ii) **Packing brines:-** (A) Packing brines is the solution of salts dissolved in potable water, with or without addition of some or all the ingredients specified in entry (i).

(B) Brine shall be clean, free from foreign matter and shall comply with the hygiene requirements as specified in clause 9.

(C) Fermented olives held in packing medium may contain micro-organisms used for fermentation, including lactic acid bacteria and yeasts.

Table: Physico-chemical characteristics of the packing brine

Type and preparation	Minimum sodium chloride content	Maximum pH limit
Natural olives (by weight)	6.0 per cent.	4.3
Treated olives (by weight)	5.0 per cent.	4.3
Pasteurised treated and natural olives	GMP	4.3
Dehydrated or shrivelled olives (by weight)	8.0 per cent.	GMP
Darkened by oxidation with alkaline treatment	GMP	GMP

(b) Drained weight of product shall not be less than the following weight, namely:-

Whole olives	50.0 per cent. of net weight of the contents
Stoned (pitted) and stuffed olives	40.0 per cent. of net weight of the contents

(c) The container shall be well filled with the product and occupy not less than 90.0 per cent. of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers.

(d) The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C, which the sealed container is capable of holding when completely filled.

7. Food additives:

The product may contain food additives specified in Appendix A to these regulations.

8. Contaminants, toxins and residues:

The product shall comply with the provisions of the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

9. Hygiene:

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines specified in Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidelines as specified from time to time under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement specified in Appendix B.

10. Labelling:

(a) For labelling of the product, the provisions of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.

(b) In the case of stuffed olives, the style of stuffing shall be indicated in the following manner, namely:-

(i) “olives stuffed with” (single or combination of ingredients); or

(ii) “olives stuffed with paste” (single or combination of ingredients)

(c) The packing medium (brine) along with its strength shall also be declared on the label.

11. Methods of sampling and analysis:

The method for sampling and analysis of the product shall be as specified in the Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

3. In the said regulations, after sub-regulation 2.3.48, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

2.3.49 SEEDLESS TAMARIND:

1. Description: (a) Tamarind (without seed) shall be obtained from *Tamarindus indica* L. after removal of outer covering and seeds from the mature and ripe fruits.

(b) It shall be clean and will not contain deleterious substances, obnoxious odour, external moisture and inorganic extraneous matter.

(c) It shall be free from insect infestation, live or dead insects, mould growth, rodent hair and excreta, added colouring matter and impurities of animal origin.

(d) It shall also conform to the following standards, namely:-

S. No	Characteristics	Requirements (in per cent.)
1.	Moisture content	Not more than 20.0
2.	Organic extraneous matter (w /w)	Not more than 5.0
3.	Total Ash w /w (on dry basis)	Not more than 6.0
4.	Acid Insoluble ash w/w (on dry basis)	Not more than 1.0
5.	Crude fibre w/w (on dry basis)	Not more than 9.0
6.	Tamarind seeds	Not more than 0.5

2. Food additives:

The product may contain food additives specified in Appendix A to these regulations.

3. Contaminants, toxins and residues:

The product shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidelines specified in Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidelines as specified from time to time under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement specified in Appendix B.

5. Labelling:

For labelling of the product, the provisions of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.

6. Methods of sampling and analysis:

The method for sampling and analysis of the product shall be as specified in the Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

2.3.50 VANILLA**1. Description:-** Vanilla in the form of pods, cut or powder means product obtained from species of *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn *Vanilla planifolia* Andrews.

(a) (i) “**Vanilla pods**” means whole pods which may be split.

(ii) The pods shall be sound, dry or wooded, of typical flavour, reddish in colour and which may have few to several stains, the total length of which doesnot exceed half the length of the pod.

(iii) It shall not be insect infested, mouldy, creosoted, blistered or oxidized and free from bird and rodent damage.

(iv) The product may not have undergone any treatment which could induce a change in their natural vanillin content or in the content of any other constituent of the flavour.

(b) (i) “**Cut vanilla**” means parts of pods, split or not, and deliberately cut or broken.

(ii) It shall not be insect infested, mouldy, creosoted, blistered or oxidized and free from bird and rodent damage.

(iii) The product may not have undergone any treatment which could induce a change in their natural vanillin content or in the content of any other constituent of the flavour.

(c) (i) “**Vanilla Powder**” shall be obtained by grinding the vanilla pods or cut vanilla meeting the specified requirements.

(ii) It shall be clean, have natural flavour of vanilla and shall be sufficiently fine to pass through a sieve of aperture size 1.25 mm.

(iii) The product may not have undergone any treatment which could induce a change in its natural vanillin content or in the content of any other constituent.

(d) The product shall be free from added colour, undesirable taste, or any extraneous matter and shall conform to the following standards, namely: —

Sl. No.	Characteristics	Requirements		
		Vanilla pods	Cut vanilla	Vanilla powder
1.	Moisture % (Maximum)	30.0	30.0	20.0
2.	Vanillin Content % (on wet basis)(Minimum)	2.0	2.0	2.0
3.	Total ash % (on dry basis)(Maximum)	5.0	5.0	5.0
4.	Acid Insoluble ash % (on dry basis)(Maximum)	1.0	1.0	1.0
5.	Colour	Dark chocolate brown to reddish in colour	Dark chocolate brown to reddish in colour	Dark chocolate brown to reddish in colour

2. Food additives:

The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

3. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Food hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

5. Labelling:

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

6. Method of analysis:

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

2.3.51 COCONUT MILK (NON-DAIRY)**1. Description:-** Coconut milk is the product prepared by :—

- (a) using a significant amount of separated, whole, disintegrated, macerated or comminuted fresh endosperm (kernel) of coconut palm (*Cocos nucifera* L.) and expelled, where most filterable fibres and residues are excluded;
- (b) reconstituting coconut cream powder with potable water; or
- (c) dispersing finely comminuted dehydrated coconut endosperm with potable water; or
- (d) combining any of the above;
- (e) it shall have characteristic colour, flavour and odour characteristic of the products and may be processed by heat, in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. Styles:- (a) The product shall be any of the following styles: —

- (i) **light coconut milk-** light coconut milk shall be the product obtained from either the bottom portion of centrifuged coconut milk or by further dilution of coconut milk.
- (ii) **coconut milk-** coconut milk is the dilute emulsion of comminuted coconut endosperm (kernel) in water with the soluble and the suspended solids distributed.

(b) The product shall conform to the following standards, namely:-

S. No.	Characteristics	Requirements	
		Light coconut milk	Coconut milk
1.	Moisture % (w/w) (Maximum)	93.4	87.3
2.	Total Solids % (w/w)	6.6 - 12.6	12.7-25.3
3.	Solids Not-Fat% (w/w) (Minimum)	1.6	2.7
4.	Fat % (w/w) (Minimum)	5.0	10.0
5.	pH (Minimum)	5.9	5.9

(c) The hermetically sealed container should be well filled with the product, and it should occupy not less than 90 per cent. v/v of the water capacity of the container, which shall be the volume of distilled water at 20 °C which the sealed container will hold when completely filled.

3. Food additives:

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

4. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

5. Food hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

6. Labelling:

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

7. Method of analysis

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

2.3.52 COCONUT CREAM (NON-DAIRY)**1. Description:** Coconut cream is the product prepared by:—

- using a significant amount of separated, whole, disintegrated, macerated or comminuted fresh endosperm (kernel) of coconut palm (*Cocos nucifera* L.) and expelled, where most filterable fibres and residues are excluded;
- reconstituting coconut cream powder with potable water; or
- dispersing finely comminuted dehydrated coconut endosperm with potable water; or
- combining any of the above;
- it shall have characteristic colour, flavour and odour of the products. It may be processed by heat, in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. Styles: (a) The product shall be any of the following styles: —

- Coconut cream**-Coconut cream is the emulsion extracted from matured endosperm (kernel) of the coconut fruit with or without any addition of coconut water or water;
- Coconut cream concentrate**- Coconut cream concentrate is the product obtained after the partial removal of water from coconut cream.

(b) The product shall conform to the following standards, namely:—

S. No	Characteristics	Requirements	
		Coconut cream	Coconut cream concentrate
1.	Moisture % (w/w) (Maximum)	74.6	62.6
2.	Total Solids % (w/w)	25.4 - 37.3	Min 37.4
3.	Solids NotFat% (w/w) (Minimum)	5.4	8.4
4.	Fat % (w/w) (Minimum)	20.0	29.0
5.	pH (Minimum)	5.9	5.9

(c) The hermetically sealed container should be well filled with the product, and it should occupy not less than 90 per cent. v/v of the water capacity of the container, which shall be the volume of distilled water at 20 °C which the sealed container shall hold when completely filled.

3. Food additives:

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

4. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

5. Food hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

6. Labelling:

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

7. Method of analysis:

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

2.3.53 DRIED APRICOTS

1. Description- (a) “Dried apricots” means product prepared from sound ripe fruit of varieties of *Armeniaca vulgaris* Lam. (*Prunus armeniaca* L.) and processed by sun drying or by other methods of dehydration.

(b) The product shall have colour characteristic of the variety and the type of treatment and shall have flavour and odour characteristic of the product.

(c) The product shall be free from living insects or mites and reasonably free from extraneous vegetable matter, insect debris and other objectionable matter.

2. Styles: (a) The product shall be presented in one of the following styles: —

- (i) whole, unpitted;
- (ii) whole, pitted;
- (iii) halves; or
- (iv) slabs - consisting of portions of sound, ripe apricots of characteristic colour, irregular in shape, size and thickness and excluding whole fruit.

(b) It shall also conform to the following standards, namely:—

S.No	Characteristics	Requirement	
1.	Moisture Content % (w/w) (Maximum)		
	a) Dried apricots not treated with any preservatives.	20.0	
	b) Dried apricots treated with permitted preservatives.	25.0	
2.	Defects for Styles (i)a , (i)b and (i)c		
	(a) Slabs % (w/w) (Maximum)	10.0	Total shall Not be more than 15.0 per cent (w/w).
	(b) Damaged fruits % (w/w) (Maximum)	10.0	
	(c) Broken fruits % (w/w) (Maximum)	10.0	

	(d) Insect damaged and dirty fruits % (w/w) (Maximum)	5.0	
	(e) Mouldy fruit % (w/w) (Maximum)	1.0	
	(f) Immature fruits % (w/w) (Maximum)	10.0	

(c) Definitions:

- (i) **“Damaged fruit”** means fruit affected by any damage or blemish on the surface resulting from factors such as hail, etc., affecting more than 5 mm² of fruit surface.
- (ii) **“Broken fruit”** means fruit affected by any damage resulting from improper halving or other mechanical action.
- (iii) **“Immature fruit”** means fruit which is generally deficient in sugar and may be sour in taste.
- (iv) **“Insect damaged fruit”** means fruit which is affected by insect damage or containing dead insects, mites or other pests.
- (v) **“Mouldy fruit”** means fruit which is affected by mould to a visible extent, or decay.
- (vi) **“Dirty fruit”** means fruit affected by imbedded dirt or any other foreign material.

3. Food additives:

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

4. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

5. Food hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

6. Labelling:

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 and in addition, the name of style of product shall be labelled on the product.

7. Method of analysis:

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

2.3.54 COCOA BEANS

1. **Description:** (a) “Cocoa bean” means the properly fermented and dried whole seeds of tree *Theobroma cacao* Linnaeus.

(b) The product shall be free from any abnormal or foreign odour or flavor and admixture of any other seeds.

(c) It shall be reasonably free from broken beans, fragments and pieces of shell and the product shall be free from living insects.

(d) The product shall conform to the following requirements, namely:-

S.No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content % (Maximum)	8
2.	Moldy Beans % by count (Maximum)	4
3.	Slaty beans % by count (Maximum)	8

4.	Insect damaged % by count (Maximum)	2
5.	Germinated and flat beans % by count (Maximum)	4

(e) Definitions:

- (i) **“Moldy beans”** include beans on internal parts of which mould is visible to the naked eyes.
- (ii) **“Slaty beans”** include beans which show a slaty colour over half or more of the surface exposed.
- (iii) **“Insect damaged”** include beans, the internal parts of which contain insects at any stage of development or which have been damaged beans, attacked by insects causing damage visible to the naked eyes.
- (iv) **“Germinated beans”** include beans which have been pierced, slit or broken by the seed germ.
- (v) **“Flat beans”** means beans of which the cotyledons are so thin that it is not possible to obtain a cotyledons surface by cutting.
- (vi) **“Broken Beans”** means beans of which a fragment equivalent to less than half the bean is missing.
- (vii) **“Fragments”** include pieces equal to or less than half bean.
- (viii) **“Piece of shell”** part of the shell without any of the kernel.
- (ix) **“Smoky bean”** means cocoa bean which has a smoky smell or taste or which shows signs of contamination by smoke.

2. Food additives:

The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

3. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

5. Labelling:

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

6. Method of analysis:

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.

2.3.55 ARECANUTS OR BETELNUTS OR SUPARI

1. Description: (a) “Arecanuts” or “Betelnuts” or “Supari” means nuts obtained from Areca Palm (*Areca catechu* L.).

(b) The product shall be dry, well matured, sound, clean, whole or cut, fully dehusked, uniform in colour, i.e., bright shining to dull red colour.

(c) It shall be free from synthetic colouring matter and shall be free from insect infestation, visible moulds, fissures and shrinkage and shall not be hollow.

(d) The product shall not have any off flavour, odour or other undesirable characteristics and shall also conform to the following standards, namely: —

S.No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture % (Maximum)	7

2.	Damaged Nuts % (by weight) (Maximum)	12
a)	For whole nuts or supari (Damaged nuts include blemish or cracked nuts, broken nuts, nuts not fully dehusked and those the pith of which is black)	
b)	For cut nuts or supari (Damaged nuts include blemish/cracked nuts, nuts not fully dehusked and those the pith of which is black)	
3.	Damaged by moulds and insects % (by weight) (Maximum)	3

2. Food additives:

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

3. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Food hygiene:

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix B.

5. Packaging and labelling:

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

6. Method of analysis:

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.’

4. In the said regulations, in regulation 2.9, in Sub regulation 2.9.4,

(I) in clause 1 relating to “Cinnamon (Dalchini) whole”, after parameter “(vi) and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

“(vii) Coumarin content (on dry basis) Not more than 0.3 per cent. by weight”;

(II) in clause 2 relating to “Cinnamon (Dalchini) powder”, after parameter (iv) and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

“(v) Coumarin Content (on dry basis) Not more than 0.3 per cent. by weight.”.

5. In the said regulations, after sub-regulation 2.9.30, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.9.31 SEASONING

1. Description: (a) Seasoning is intended to enhance flavour.

(b) It may contain ingredients such as spices, condiments and herbs including their extracts, salt, fruits and vegetables or their products or extracts, dry fruits, nuts and raisins or their products, edible starches, yeast and its product including yeast extract, soya and its products, hydrolyzed protein or their products, meat, poultry, marine, aquatic and their products, edible vegetable oils and fats, cereal and cereal products, milk and milk products, nutritive sweeteners or any other suitable ingredient whose standards are prescribed in Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011

(c) The ingredients referred to in clause (b) shall conform to the standards, wherever prescribed under these regulations.

(d) The product shall also conform to the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristic	Requirement
1.	*Moisture % (by weight) (Maximum)	10.0
2.	Acid Insoluble Ash in dilute HCl % (on dry basis) (Maximum)	2.0

*Does not apply to seasonings such as paste of tomato, ginger, garlic, chili, etc., Seasoning may be added directly or packed separately with the product.

2. Food additives:

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

3. Contaminants, toxins and residues:

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

4. Hygiene:

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

5. Labelling:

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulation, 2011.

6. Method of analysis:

The product shall be analysed as provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Method of Analysis of Food.”

[ADVT.–III/4/Exty./173/17]

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

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

- i. F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- ii. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- iii. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- iv. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- v. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- vi. F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- vii. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- viii. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- ix. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- x. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- xi. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- xii. F.No. 1-10(1)/Standards/SP9Fish 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/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- xvii. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- xviii. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- xix. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- xx. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- xxi. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- xxii. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- xxiii. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- xxiv. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- xxv. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- xxvi. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- xxvii. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- xxviii. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017 and
- xxxi. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017.