Press note

Standards related to standards of Sorghum Flour, Soybean, Soy Protein Products, Whole Maize (Corn) Flour, Wheat Protein Products Including Wheat Gluten, Durum Wheat Semolina and Whole durum wheat semolina, Durum Wheat, Finger Millet (Ragi) and Amaranth

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

The above said draft specifies new standards for cereal and cereal products including Sorghum Flour, Soybean, Soy Protein Products, Whole Maize (Corn) Flour, Wheat Protein Products including Wheat Gluten, Durum Wheat Semolina and Whole Durum Wheat Semolina, Durum Wheat, Finger Millet (Ragi) and Amaranth.

These new standards are intended to enable FSSAI to effectively regulate the specified commodities of food is respect of their food safety and quality.

This draft notification invites comments from stakeholder within 30 days from the date of its availability to public before finalization of the standards.

रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 115] नई दिल्ली, मंगलवार, मार्च 28, 2017/चैत्र 7, 1939
No. 115] NEW DELHI, TUESDAY, MARCH 28, 2017/CHAITRA 7, 1939

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 23 मार्च, 2017

फा. सं.स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखत प्रारूप जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्र सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ङ) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करता है, को धारा 92 की उप-धारा (1) के अधीन यथापेक्षित उनके द्वारा संभाव्य प्रभावित सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए प्रकाशित किया जाता है और नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से जब राजपत्र कि प्रतिया जिनमे प्रारूप विनियम प्रकाशित हुए हो जनता को उपलब्ध कराये जाने कि तिथि से तीस दिन की अवधि कि समाप्ति के पश्चात विचार किया जायेगा।

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

आक्षेप या सुझाव, जो उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में इस प्रकार की विर्निदिष्ट अवधि के भीतर प्राप्त हुए हो पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2017 है।
   (2) ये राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तिथि को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, ''अनाज और अनाज उत्पाद'' से संबंधित विनियम 2.4 के-

(क) ' उप-विनियम 2.4.6 में, खंड 18 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्-

19. "ड्यूरम गेहूँ

(1) ड्यूरम गेहूँ *Triticum durum* Desf. प्रजाति की किस्मों का सूखा, परिपक्व दाना हो। ड्यूरम गेहूँ प्रसामान्य सुवास, गंध, जीवित कीटों और कुटकियों से मुक्त हो,जो निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप हो:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	13.0
प्रोटीन (शुष्क पदार्थ आधार पर प्रतिशत)	11.0 से अन्यून
पीत वर्णक	5.0 पीपीएम से अन्यून
बाह्य पदार्थ	भारानुसार 1% से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ भारानुसार 0.25% से अधिक और प्राणि मूल की अशुद्धियाँ भारानुसार 0.10% से अधिक न हों।
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार अनधिक प्रतिशत)	3.0
क्षतिग्रस्त दाने (भारानुसार अनधिक प्रतिशत)	4.0
घुण लगे दाने (दाने/100 ग्रा)	4 से अनधिक
न्यूनतम परीक्षण भार (किग्रा में व्यक्त 100 लीटर आयतन का भार)	70
सिकुड़े और टूटे बीज (भारानुसार अनधिक प्रतिशत)	6.0
अर्गट (भारानुसार से अनधिक प्रतिशत)	0.5
यूरिक अम्ल (से अनधिक)	100 मिग्रा प्रति किग्रा

(2) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य संयोजी पदार्थ हो सकते हैं।

(3) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा एवं मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगे।

(4) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(5) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग एवं लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(6) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथाउपबंधित।

20. रागी

(1) रागी *Eleusine coracana L. Gaertn.* का सूखा, पका दाना हो। यह योजित रंजन सामग्री, कवक, घुण, हानिकर पदार्थों, विरंजन, विषैले बीजों और निम्नलिखित सारणी में वर्णित सीमा से बाहर अन्य सभी अशुद्धियों से मुक्त हो। यह कुतरकों के बालों और बीटों से मुक्त हो।

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
बाहरी सामग्री (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	भारानुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ बाह्य सामग्री के भारानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक और प्राणि मूल की अशुद्धियाँ भारानुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक न हो।
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2.0
खराब दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2.0
अधपके और झुर्री वाले दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
घुण लगे दाने (संख्यानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2
यूरिक अम्ल (अधिकतम)	100 मिग्रा/किग्रा

(3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगे।

(5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग एवं लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथाउपबंधित।

21. चौलाई

(1) चौलाई *Amaranthus caudatus, Amaranthus cruentus* and *Amaranthus hypochondriacus* के सूखे, पके दाने हों। यह योजित रंजन सामग्री, कवक, घुण, हानिकर पदार्थों, विरंजन, विषैले बीजों और निम्नलिखित सारणी में वर्णित सीमा से बाहर अन्य सभी अशुद्धियों से मुक्त हो। यह कुतरकों के बालों और बीटों से मुक्त हो।

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	1.0

क्षतिग्रस्त दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2.0
बाहरी सामग्री (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	भारानुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ बाहरी सामग्री के भारानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक और प्राणि मूल की अशुद्धियाँ भारानुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक न हो।
अपरिपक्व और झुर्री वाले दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
घुण लगे दाने (संख्यानुसार प्रतिशत), अधिकतम	2
यूरिक अम्ल (अधिकतम)	100 मिग्रा/किग्रा

(3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य संयोजी पदार्थ हो सकते हैं।

(4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप हो।

(5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथाउपबंधित।"

(ख) उप-विनियम 2..4.17 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम जोड़ा जाए, अर्थात्-

"2.4.18 ज्वार का आटा:

(1) ज्वार का आटा *Sorghum bicolor* (L.) Moench के दानों को पीसकर बनाया जाता है। यह असाधारण सुवास, गंध, और जीवित कीटों से मुक्त हो। यह गंदगी (मृत कीटों सहित प्राणि मूल की अशुद्धियों) से मुक्त हो।

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप हो, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
कुल भस्म (शुष्क सामग्री आधार पर), अधिकतम	1.5
प्रोटीन (N 6.25) (शुष्क सामग्री आधार पर), प्रतिशत न्यूनतम	8.5
अपरिपक्व वसा (शुष्क सामग्री आधार पर), प्रतिशत अधिकतम	4.7
कण आकार	अधिकतम 80% 180 माइक्रोन छलनी (80 मेश) से छन जाए

(3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप हो।

(5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

2.4.19 सोयाबीन

(1) सोयाबीन *Glycine max* (L.) Merr. पौधे से अभिप्राप्त किया जाएगा। सोयाबीन पूरा पका, स्वच्छ एवं शुष्क बीज के रूप में हो और फफूँदी एवं उसकी गंध से मुक्त हो। यह अखाद्य एवं आविषालु बीजों से भी मुक्त हो।

(2) यह निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप हो-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0
बाहय सामग्री	भारानुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक, जिसमें खनिज पदार्थ भारानुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक और पशु मूल की गंदगी भारानुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक न हो।
प्रतिशत कार्बनिक पदार्थ (प्रतिशत अधिकतम)	
अकार्बनिक पदार्थ (प्रतिशत अधिकतम)	
अन्य खाद्य दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	1.0
अधपके, झुर्री वाले और हरे दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	6.0
घुण लगे दाने, गणना के अनुसार (दाने/100 ग्रा)	2
क्षतिग्रस्त अथवा फटे अथवा चटके दाने (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	4.0
तेल अंतवस्तु (शुष्क आधार पर प्रतिशत), प्रतिशत न्यूनतम	13.0
निष्कर्षित तेल का अम्ल मान (अधिकतम)	2.5

(3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(4) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप हो।

(5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथाउपबंधित।

2.4.20 सोया प्रोटीन उत्पाद

(1) सोया प्रोटीन उत्पाद (एसएसपी) से अभिप्रेत है वह उत्पाद जो सोयाबीन से उसके गैर-प्रोटीन संघटक (जल, तेल, कार्बोहाइड्रेट) कम करके अथवा निकाल कर तैयार किए जाते हैं। प्रयुक्त सोयाबीन के बीज स्वच्छ, अदूषित, पके हुए और सूखे हों। इस प्रकार अभिप्राप्त सोया प्रोटीन उत्पाद निम्नलिखित तीन प्रकार के होंगे-

क) सोया प्रोटीन आटा (एसपीएफ)
ख) सोया प्रोटीन सान्द्र (एसपीसी)
ग) सोया प्रोटीन आइसोलेट (एसपीआई)

(2) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगे, अर्थात:-

मानदंड	सीमाएँ		
	एसपीएफ	एसपीसी	एसपीआई
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	10.0	10.0	10.0
अपरिस्कृत प्रोटीन (शुष्क भारानुसार प्रतिशत)	65.0 से अधिक और 90.0 से कम	65.0 से अधिक और 90.0 से कम	90.0 से अधिक
कुल भस्म (शुष्क भारानुसार प्रतिशत)	8.0	8.0	8.0
अपरिस्कृत फाइबर (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	5.0	6.0	0.50

(3) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(4) संदूषक, आविषालु पदार्थ एवं अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगे।

(5) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(6) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप हो।

(7) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

"2.4.21 मक्का का चौकर आटा

(1) मक्का का चौकर आटा मक्का, *Zea mays L.,* के पूरे पके, अदूषित, बिना फूटे साबुत बीजों को पीसकर बनाया जाता है, जिस प्रक्रिया में पूरे दाने को उपयुक्त रूप से महीन बना लिया जाता है। इसे बनाते समय पिसी मक्का से मोटे दाने अलग करके पुन: पीसकर और महीन बनाकर उसी आटे में पुन: मिलाए जा सकते हैं, जिससे वे अलग किए गए हों।

(2) यह असाधारण सुवास, गंध, और जीवित कीटों और गंदगी (मृत कीटों सहित प्राणि मूल की अशुद्धि) से मुक्त हो।

(3) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	13.0
भस्म (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	3.0
प्रोटीन (Nx6.25) (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), न्यूनतम	8.0
अपरिस्कृत वसा (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), न्यूनतम	3.1
कण आकार	मक्का का 95% या अधिक चौकर आटा 1.19 मिमी छलनी (16 मेश) से छन जाए।

(4) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(5) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगा।

(6) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(7) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(8) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

2.4.22 गेहूँ ग्लुटेन सहित गेहूँ प्रोटीन उत्पाद

(1) गेहूँ प्रोटीन उत्पाद (डब्ल्यूपीपी) गेहूँ और उसके आटे से कुछ गैर-प्रोटीन तत्वों यथा शर्करा एवं अन्य कार्बोहाइड्रेटों को अलग करके तैयार किए जाते हैं।

(क) जलयोजित वाइटल गेहूँ ग्लुटेन उच्च विस्कोइलास्टिसिटी गुणधर्म वाला होता है।

(ख) अवाइटलित जलयोजित गेहूँ ग्लुटेन विकृतिकरण के कारण कम विस्कोइलास्टिसिटी गुणधर्म वाला होता है।

(ग) जलयोजित घुलित गेहूँ प्रोटीन उनके आंशिक हाइड्रोलाइसिस के कारण कम विस्कोइलसस्टिसिटी गुणधर्म वाले होते हैं।

(2). घुलित गेहूँ प्रोटीनों के लिए वैकल्पिक संघटक शर्करा सहित कार्बोहाइड्रेट, खाद्य वसा और तेल, अन्य प्रोटीन उत्पाद, अमीनो एसिड, विटामिन और खनिज, लवण, जड़ी-बूटियाँ और मसाले व एंजाइम डाले जा सकते हैं।

(3) उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा-

मानदंड	सीमाएँ
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	10.0
अपरिस्कृत प्रोटीन (N 6.25) (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), न्यूनतम	
I. वाइटल और अवाइटलित गेहूँ ग्लुटेन	80.0
II. घुलित गेहूँ प्रोटीन	60.0
कुल भस्म (शुष्क भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	
I. वाइटल और अवाइटलित गेहूँ ग्लुटेन	2.0
II. घुलित गेहूँ प्रोटीन	10.0

(4) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(5) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होगा।

(6) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(7) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(8) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।

2.4.23 ड्यूरम गेहूँ की सूजी और ड्यूरम गेहूँ की चौकर सूजी

(1) ड्यूरम गेहूँ की सूजी ड्यूरम गेहूँ (*Triticum durum Desf.)* को पीसकर अथवा मिलिंग करके बनाई जाती है, जिसमें चौकर और अंकुर को निकाल लिया जाता है और शेष पदार्थ को उपयुक्त रूप से महीन पीस लिया जाता है।

(2) ड्यूरम गेहूँ की चौकर सूजी भी इसी प्रकार पीसकर बनाई जाती है, किन्तु उसमें चौकर और अंकुर को रहने दिया जाता है।

(3) यह उत्पाद निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा:

मानदंड	सीमाएँ	
	ड्यूरम गेहूँ की सूजी	ड्यूरम गेहूँ की चौकर सूजी
आर्द्रता (भारानुसार प्रतिशत), अधिकतम	12.0	12.0
कुल एश (शुष्क आधार पर प्रतिशत), अधिकतम	1.3	2.1
अम्ल अघुलनशील एश (शुष्क आधार पर प्रतिशत), अधिकतम	0.1	0.1
प्रोटीन (Nx5.7) (शुष्क पदार्थ आधार पर प्रतिशत), न्यूनतम	10.5	11.5
एल्कोहलीय अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ, H_2SO_4 के रूप में व्यक्त) (प्रतिशत अधिकतम)	0.18	0.18
कण आकार	अधिकतम 80 प्रतिशत 500 माइक्रोन सिल्क जाली अथवा कपड़े की कृत्रिम छलनी से छन जाए	अधिकतम 80 प्रतिशत 500 माइक्रोन सिल्क जाली अथवा कपड़े की कृत्रिम छलनी से छन जाए

(4) खाद्य सहयोज्य

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

(5) संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट

इस मानक में शामिल उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविषालु पदार्थ और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरुप हो।

(6) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 यथा उपबंधित दिशा-निर्देशों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अंतर्गत समय-समय पर दिए गए अन्य ऐसे मार्गदर्शक के अनुसार तैयार और संचालन किया जाएगा।

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

(7) पैकेजिंग और लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(8) विश्लेषण पद्धति

खाद्य विश्लेषण से संबंधित सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित।"

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन- III/4/असा. /478/16]

टिप्पणी:- मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित हुई थी और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित की गई:

(i) फा .सं. 4/15015/30/2011, तारीख जून 7,2013 ;

(ii) फा.पी .सं./15014/1/2011-पीफएएफ़एसएसएआई/, तारीख जून 27,2013 ;

(iii) फा5 .सं./15015/30/2012, तारीख जुलाई 12,2013 ;

(iv) फा.पी .सं.15025/262/2013-पीएएफ़एसएसएआई/, तारीख दिसंबर 5,2014 ;

(v) फा .सं.1-83एफ/एससीआई° पीएएन–अधि°/एफ़एसएसएआई-2012, तारीख फरवरी 17,2015 ;

(vi) फा .सं.4/15015/30/2011, तारीख अगस्त 4,201 5;

(vii) फा .सं.पीएफ़एसएसएआई/पीए-13/263/15025 ., तारीख नवम्बर 4,2015 ;

(viii) फापी°.सं.15025/264/13-पीएएफएसएसएआई/, तारीख नवम्बर 4,2015 ;

(ix) फापी.सं..15025/261/2013-पीएएफएसएसएआई/, तारीख 13 नवम्बर,2015 ;

(x) फापी.सं..15025/208/2013-पीएएफएसएसएआई/, तारीख 13 नवम्बर,2015 ;

(xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर,2015 और

(xii) फा.सं/(1)10-1.स्टैण्डड्र्स/एसपी)फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स/(एफएसएसएआई2013-, तारीख जनवरी 11,2016

(xiii) एफ/16-3 सं .विशिष्ट खाद्य 2014-एफएसएसएआई(खाद्य योजक) अधिसूचना/तारीख मई 3, 2016;

(xiv) एफ2014/एफएसएसएआई/.एंफ/03-15 .सं ., तारीख जून 14, 2016;

(xv) एफ 2013-एफएसएसआई /(न्यूट्रास्युटिकल्स) अधिसूचना /एफ14-3 .सं .तारीख 2016 ,जुलाई 13;

(xvi) एफ/12-1 .सं .मानक 2015-.आई .एस .एस .एफ /(मधुकारक .मधु) .पी .एस/तारीख 2016 ,जुलाई 15;

(xvii) एफ/09/11 .सं .रेग 2014/हार्मोनाइज़ेशन/.तारीख 5th सितम्बर2016 ,;

(xviii) फ़ा 2015-एफएसएसआई/ईएम/सीपी.सीपीएलक्यू/मानक .स .तारीख 14 सितम्बर2016 ,;

(xix) एफ .सं .1-110(2)/एसपी)जैविक खतरे/एफएसएसएआई/(2010 तारीख 10 अक्टूबर, 2016;

(xx) फा .सं.11/12/विनि/.प्रोप-.आई.ए.एस.एस.एफ/.2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;

(xxi) फा जल)एसपी/मानक .सं .एवं पये)अिध/(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;

(xxii) फा .सं .1-11(1)/मानक-एफएसएसएआई (जल और सपुये) एसपी/2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;

(xxiii) एफ/.पी.सं .15025/93/2011-पीएफ़एएफ़एसएसएआई/, तारीख 2 दिसम्बर,2016 ;

(xxiv) फा.सं.पी/पीएफ़एस-2004/6/15025.एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसम्बर,2016 ;

(xxv) फा.सं.मानक/(1)अधिसूचना/.एंड एफ.ओ/एफएसएसएआई2016-, तारीख 31 जनवरी,2017 ;

(xxvi) फा.सं/12-1 .मानकएफएसएसएआई-2012/, तारीख 13 फरवरी, 2017 और

(xxvii) फा2013 -एफएसएसएआई (मत्स्यपी और मत्स्र उत्पाद)एसपी/स्टैडर्डस/(7)10-1 .सं ., तारीख 13 फरवरी, 2017 ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 23rd March, 2017

No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016.- The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), is hereby published as required by sub-section (1) of section 92 of the said Act for the

information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

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

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

DRAFT REGULATIONS

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) ....Amendment Regulations, 2017.

   (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.4 relating to "CEREALS AND CEREAL PRODUCTS",-

(a) in sub-regulation 2.4.6, after clause 18, the following clauses shall be inserted, namely-

"19. Durum Wheat

(1) Durum wheat shall be dried mature grains obtained from varieties of the species *Triticum durum* Desf. Which shall be free from abnormal flavours, odours, living insects and mites and shall conform to the following standards:

Parameters	**Limits**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	13.0
Protein (per cent. on dry matter basis)	Not less than 11.0
Yellow pigment	Not less than 5.0 ppm
Extraneous matter	Not more than 1 per cent. by weight out of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin
Other edible grains (Not more than per cent. by weight)	3.0
Damaged grains (Not more than per cent. by weight)	4.0
Weevil Affected Grains (No. of Grains /100 g)	Not more than 4
Minimum test weight (weight of 100 litre volume expressed in Kg	70
Shrunken and broken kernels (Not more than per cent. by weight)	6.0
Ergot (Not more than per cent. by weight)	0.5
Uric acid (Not more than)	100 mg per Kg.

(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 requirement 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

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

20. Finger Millet (Ragi)

(1) Ragi shall be the dried mature grains of *Eleusine coracana L. Gaertn*, which shall be free from added colouring matter, moulds,weevils,obnoxious substances, discolouration, poisonous seeds and all other impurities except to the extent indicated in the table in sub clause 2 and shall also be free from rodent hair and excreta.

(2) The product shall conform to the following standards:

Parameters	**Limits**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	12.0
Extraneous Matter (per cent. by weight), Maximum	Not more than 1.0 per cent. by weight of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
Other edible grains (per cent. by weight), Maximum	2.0
Damaged grains (per cent. by weight), Maximum	2.0
Immature and Shrivelled Grains (per cent. by weight), Maximum	3.0
Weevilled grains (per cent. by Count), Maximum	2
Uric acid (Maximum)	100 mg/kg.

(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 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 Standard Act, 2006(34 of 2006).

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

(6) 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.

(7) Method of Analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

21. Amaranth

(1) Amaranth shall be the dried mature grains of *Amaranthus caudatus*, *Amaranthus cruentus* and *Amaranthus hypochondriacus*, which shall be free from added colouring matter, moulds,weevils,obnoxioussubstances, discolouration, poisonous seeds and all other impurities except to the extent indicated in the table in sub clause (2) and shall also be free from rodent hair and excreta.

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

Parameters	**Limits**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	12.0
Other edible grains (per cent. by weight),Maximum	1.0
Damaged grains (per cent. by weight), Maximum	2.0
Extraneous matter (per cent. by weight), Maximum	Not more than 1.0 per cent. by weight of which not (Extraneous matter) more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent by weight shall be impurities of animal origin.
Immature and Shrivelled Grains (per cent. by weight), Maximum	3.0
Weevilled grains (per cent. by Count), Maximum	2
Uric acid (Maximum)	100 mg/kg

(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 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 Standard Act, 2006(34 of 2006).
(b) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

(6) 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.

(7) Method of Analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food."

(b) after sub-regulation 2.4.17, the following sub- regulations shall be inserted, namely:-

"2.4.18. Sorghum Flour

(1) Sorghum flour is the product obtained from grains of *Sorghum bicolor* (L.) Moench through a process of milling, which shall be free from abnormal flavours, odours, and living insects and it shall also be free from filth (impurities of animal origin, including dead insects).

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

Parameters	**Limits**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	12.0
Total Ash (on dry matter basis), Maximum percentage	1.5
Protein (N 6.25)(on dry matter basis), Minimum percentage	8.5
Crude Fat (on dry matter basis), Maximum percentage	4.7
Particle size	Maximum 80 per cent. shall pass through a 180 micron sieve (80 mesh)

(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 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 requirement given in Appendix B.

(6) 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.

(7) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

2.4.19. Soybean

(1) Soybean shall be obtained from the plants of *Glycine max* (L.) Merr. , which shall be mature, clean and dried seeds free from mould and musty odour and shall also be free from non-edible and toxic seeds.

(2) The product shall conform to the following standards-

Parameters	**Limits**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	12.0
Extraneous Matter	Not more than 1.0 per cent by weight of which not more than 0.25 per cent by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
Organic per cent. (Maximum percentage)	
Inorganic (Maximum percentage)	
Other edible grains (per cent. by weight), Maximum	1.0
Immature, Shriveled and green seeds (per cent. by weight), Maximum	6.0

Weevilled Seeds by count (no. of grains/100g) (Maximum percentage)	2
Damaged or Split or Cracked seed (percent by weight), Maximum	4.0
Oil content (percent on dry basis),Minimum percentage	13.0
Acid Value of extracted oil (Maximum)	2.5

(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 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 requirement given in Appendix B.

(6) 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.

(7) Method of Analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

2.4.20. Soy Protein Products

(1) Soy Protein Products (SPP) means the food products obtained by the reduction or removal from soybeans of the major non-protein constituents (water, oil, carbohydrates). The soybean used shall be clean, sound, mature and dry seeds. The Soy Protein Products so obtained shall be of following 3 types:

a) Soy Protein Flour (SPF)
b) Soy Protein Concentrate (SPC)
c) Soy Protein Isolate (SPI)

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

Parameters:	**Limits**		
	SPF	**SPC**	**SPI**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	10.0	10.0	10.0
Crude Protein (per cent. on dry weight basis)	more than 65.0 and less than 90.0	more than 65.0 and less than 90.0	More than 90.0
Total Ash (per cent. on dry weight basis)	8.0	8.0	8.0
Crude Fibre (per cent. on dry weight basis) Maximum	5.0	6.0	0.50

(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 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 requirement given in Appendix B.

(6) 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.

(7) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

2.4.21. Whole Maize (Corn) Flour

(1) Whole Maize (Corn) Flour is prepared from fully mature, sound, ungerminated, whole kernels of maize, *Zea mays* L., by a grinding process in which the entire grain is comminuted to a suitable degree of fineness and in the said preparation coarse particles of the ground maize kernel may be separated, reground and recombined with all of the material from which they were separated.

(2) The product shall be free from abnormal flavours, odours, living insects and filth (impurities of animal origin, including dead insects).

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

Parameters	**Limits**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	13.0
Ash (per cent. on dry weight basis), Maximum	3.0
Protein (NX6.25) (per cent. on dry weight basis), Minimum	8.0
Crude Fat (per cent. on dry weight basis), Minimum	3.1
Particle Size	95 per cent. or more of the whole maize flour shall pass through a 1.19 mm sieve (16 mesh)

(4) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(5) Contaminants, toxins and residues

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

(6) 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 requirement given in Appendix B.

(7) 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.

(8) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

2.4.22. Wheat Protein Products Including Wheat Gluten

(1) Wheat Protein Products (WPP) are produced from wheat or wheat flour by separation of certain non-protein constituents such as starch and other carbohydrates, and-

(a) Vital wheat gluten is characterized by its property of high viscoelasticity as hydrated.

(b) Devitalized wheat gluten is characterized by its reduced property of viscoelasticity as hydrated due to denaturation.

(c) Solubilized wheat proteins are characterized by their reduced property of viscoelasticity as hydrated due to partial hydrolysis of wheat gluten.

(2) The optional ingredients for Solubilised wheat proteins are carbohydrates, including sugars, edible fats and oils, other protein products, amino acids, vitamins and minerals, salt, herbs and spices and enzymes may also be added.

(3) The product shall conform to the following standards:

Parameters	**Limits**
Moisture (percent by weight), Maximum	10.0
Crude Protein (N 6.25)(per cent. on dry weight basis) ,Minimum	
(i) Vital and devitalized wheat gluten	80.0
(ii) Solubilized wheat proteins	60.0
Total Ash (per cent. on dry weight basis), Maximum	
(i) Vital and devitalized wheat gluten	2.0
(ii) Solubilized wheat proteins	10.0

(4) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(5) Contaminants, toxins and residues

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

(6) 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 requirement given in Appendix B.

(7) 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.

(8) Method of analysis

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food.

2.4.23. Durum Wheat Semolina and Whole durum wheat semolina

(1) Durum wheat semolina is the product prepared from grain of durum wheat (*Triticum durum* Desf.) by grinding or milling processes in which the bran and germ are essentially removed and the remainder is comminuted to a suitable degree of fineness. (2) Whole durum wheat semolina is prepared by a similar comminuting process, but the bran and part of the germ are retained.

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

Parameters	Limits	
	Durum Wheat Semolina	**Whole Durum Wheat Semolina**
Moisture (per cent. by weight), Maximum	12.0	12.0
Total Ash (per cent. on dry basis), Maximum	1.3	2.1
Acid insoluble ash (per cent. on dry basis), Maximum	0.1	0.1
Protein (N x 5.7) (per cent. on dry matter basis), Minimum	10.5	11.5
Alcoholic Acidity (with 90 per cent. alcohol expressed as H_2SO_4) (Maximum percentage)	0.18	0.18
Particle Size	Maximum 80 per cent. shall pass through a 500 micron silk guaze or man made textile sieve	Maximum 80 per cent. shall pass through a 500 micron silk guaze or man made textile sieve -

(4) Food additives

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(5) Contaminants, toxins and residues

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

(6) 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 requirement 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

As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual on Analysis of Food."

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./478/16]

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 the 7th June, 2013;

(ii) F.No.P.15014/1/2011-PFA, dated the 27th June, 2013;

(iii) F.No.5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;

(iv) F.No.P.15025/262/13-PA/FSSAI, dated the 5th December, 2014;

(v) F.No.1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;

(vi) F.No.4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;

(vii) F.No.P.15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;

(viii) F.No.P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;

(ix) F.No.7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;

(x) F.No.P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(xi) F.No.P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(xii) F.No.1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;

(xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;

(xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;

(xv) No. 3-14F/Notification(Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated the 13th July 2016;

(xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/ FSSAI-2015, dated the 15th July 2016;

(xvii) F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated the 5th September 2016;

(xviii) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September 2016;

(xix) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October 2016;

(xx) F.No.11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October 2016;

(xxi) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;

(xxii) F.No. Stds/ SP (Water & Beverages) Notif (2)/FSSAI-2016, dated the 25th October, 2016;

(xxiii) F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016;

(xxiv) F. No. P.15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016;

(xxv) F.No.Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated the 31st January, 2017;

(xxvi) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 13th feruary,2017; and

(xxvii) F.No.1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 13th feruary,2017.

SARVESH KUMAR SRIVASTAVA
Digitally signed by SARVESH KUMAR SRIVASTAVA
Date: 2017.03.31 22:26:53 +05'30'

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.