



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-17072025-264741  
CG-DL-E-17072025-264741

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 506]

नई दिल्ली, सोमवार, जुलाई 14, 2025/आषाढ़ 23, 1947

No. 506]

NEW DELHI, MONDAY, JULY 14, 2025/ASHADHA 23, 1947

## भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

### अधिसूचना

नई दिल्ली, 10 जुलाई, 2025

फा. सं. स्टैंडर्ड/43-एफए-नोटिफिकेशन/2024.—कतिपय खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2022, का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उपधारा (1) द्वारा यथाअपेक्षित भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना, फा.सं. स्टैंडर्ड/39-एफए/नोटिफिकेशन/2022, तारीख 31 अक्तूबर, 2022, द्वारा प्रकाशित किया गया था, जिनमें उन सभी व्यक्तियों जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, से आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 3 नवम्बर, 2022 को उपलब्ध करा दी गई थी;

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

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

- संक्षिप्त नाम और प्रारंभ. – (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) प्रथम संशोधन विनियम, 2025 है।

(2) ये तारीख 1 फरवरी, 2026 से प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा गया है),-

(1) विनियम 2.2 के उप-विनियम 2.2.1 में,-

- (क) खंड 19 में, सारणी में, क्र. सं. 1 में, पैरामीटर '50°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' के सामने स्तंभ (3) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि "1.454-1.456" रखी जाएगी;
- (ख) खंड 20 में, सारणी में, '40°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' के सामने स्तंभ (2) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि "1.458-1.460" रखी जाएगी;
- (ग) खंड 21 में, सारणी में, क्र. सं. 1 में, पैरामीटर '40°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' के सामने स्तंभ (3) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि "1.448-1.452" रखी जाएगी;
- (घ) "खंड 29 में, सारणी में, क्र. सं. 1 में, पैरामीटर '40°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' के सामने स्तंभ (3) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि "1.459-1.460" रखी जाएगी;

(2) विनियम 2.5 के उप-विनियम 2.5.2 में खंड 2 के पश्चात निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"2क. मांस सॉसेज

- (1) इस खंड के अंतर्गत निर्धारित मानक ताजा अथवा पके मांस सॉसेज पर लागू होगा।
- (2) सॉसेज वह उत्पाद होता है जो आवरणों (प्राकृतिक अथवा कृत्रिम) में कीमा मांस (सूअर, पोल्ट्री अथवा अन्य खाद्य पशु का मांस) तथा अन्य संघटक (वसा अथवा तेल, नमक, जल, एक्स्टेंडर और मसाले) भरकर तैयार किया जाता है, जिसे ताजा(कच्चा), किण्वित, पके अथवा धूमित रूप में अथवा इनके एक संयोजन से विपणित किया जा सकता है।
- (3) ताजा मांस सॉसेज स्वादिष्ट हो, इसका सुवास मनोहर हो तथा यह देखने में आकर्षक हो। इसमें कोई बाहरी अथवा अन्य कोई आपत्तिजनक गंध न हो। ताजा मांस सॉसेज उत्पाद की लाक्षणिक अच्छी समरूप संरचना वाला हो। उत्पाद में बाल तथा हड्डियों के टुकड़े न हों। उत्पाद गंध तथा कीट व कुतरने वाले जीवों के संदूषण से मुक्त हो। उसमें अन्य कोई हानिकारक पदार्थ न हो।
- (4) संघटक: मांस तथा इन विनियमों के अंतर्गत निर्धारित विखंडित, पुनरूपित, संसाधित, धूमित और शुष्क अथवा किण्वित मांस के मानक में यथाविहित अन्य संघटक।
- (5) सामान्य अपेक्षाएँ:
  - 5.1 ताजा सॉसेज एक अथवा अधिक तरह के ताजा, शीतित अथवा प्रशीतित मांस से तैयार किए जाएँ।
  - 5.2 धूमित सॉसेज एक या अधिक तरह के ताजा, शीतित अथवा प्रशीतित मांस से तैयार किए जाएँ तथा उन्हें केवल सख्त लकड़ी अथवा अन्य गैर-राल सामग्री से धूमित किया जाए।
  - 5.3 पका सॉसेज एक या अधिक तरह के ताजा, शीतित अथवा प्रशीतित मांस से तैयार किया जाएगा तथा उसका आंतरिक तापमान 75°C लाने के लिए उसे पकाया जाएगा।
  - 5.4 शुष्क/किण्वित सॉसेज एक या अधिक तरह के उस ताजा, शीतित अथवा प्रशीति मांस से तैयार किया जाएगा, जिसे नियंत्रित प्रक्रिया से शुष्क किया गया हो।
- (6) तैयारी और प्रसंस्करण:
  - (i) मिसिंग: शीतित अथवा प्रशीतित मांस अथवा छिछड़े अथवा छीलन का कीमा यांत्रिक मांस मिसर से बनाया जाएगा। सूअर की वसा का कीमा उसे प्रशीतित करने के बाद बनाया जाएगा।

- (ii) इमल्सिफिकेशन: सॉसेज बनाने के लिए प्रयुक्त कीमा मांस तथा अन्य संघटकों का महीन पेस्ट (मांस पायस) बनाने के लिए उनका मांस कर्तक (बाउल चोपर) से पायसीकरण किया जाएगा।
- (iii) भराई और जुड़ाई: कीमा मांस अथवा मांस पायस को आवरण में यांत्रिक भराई मशीन से भरा जाए। सॉसेज की जुड़ाई हाथ से अथवा जोड़ बनाने की यांत्रिक मशीन से बनाई जाएगी।
- (iv) पकाई (पके सॉसेज पर लागू): भरे हुए तथा जुड़े हुए सॉसेज का आंतरिक तापमान 75°C लाने के लिए उन्हें उपयुक्त रीति से पकाया जाएगा।
- (v) शीतन (पके सॉसेज पर लागू): पके सॉसेज को शीतन अथवा प्रशीतन से पहले 40°C से कम तापमान तक ठंडा किया जाएगा।
- (7) भंडारण अपेक्षाएँ –
- (i) ताजा मांस सॉसेज का तापमान 12 घंटों के अंदर 4°C कर लिया जाए।
- (ii) ताजा शीतित सॉसेज 4°C से अनधिक तापमान पर रखा जाए।
- (iii) ताजा अथवा पके सॉसेज को प्रशीतन से पहले शीतित किया जाए तथा प्रशीतन -18°C या उससे कम तापमान तक किया जाए।
- (iv) पका तथा शीतित सॉसेज 4°C से अनधिक तापमान पर रखा जाए।
- (v) प्रशीतित सॉसेज -18°C अथवा उससे न्यून तापमान पर रखा जाए।
- (8) तैयार उत्पाद का संघटन: उत्पाद निम्नलिखित संघटनात्मक अपेक्षाओं के अनुरूप हो –

क्रम सं.	पैरामीटर	अपेक्षा		
		ताजा	पका/धूमित	शुष्क/किण्वित
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	मांस, न्यूनतम (भारानुसार)	50%	60%	65%
2	नमी, अधिकतम (भारानुसार)	65%	60%	50%
3	कुल एश, अधिकतम (भारानुसार)	3%	3%	3%

- (9) उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुमत खाद्य संयोजी पदार्थ हो सकते हैं।
- (10) उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
- (11) इस मानक की अपेक्षाओं के अतिरिक्त इन विनियमों के तहत निर्धारित विखंडित अथवा पुनरूपित मांस उत्पाद के मानक जो कि खंड 2 के उप-खंड 2.5.2 में हैं इन उत्पादों पर लागू होंगे।”;
- (3) विनियम 2.9 के उप-विनियम 2.9.44 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

“2.9.45 शुष्कित विलायती दमनक

- (1) साबुत शुष्कित विलायती दमनक

साबुत शुष्कित विलायती दमनक से *Asteraceae* कुल के सदाबहार पौधे *Artemisia dracuncululus Linnaeus* के सूखे पत्ते अभिप्रेत हैं। सूखे पत्तों का रंग पीताभ हरित से लेकर धूसर-हरित होता है। यह कवक सहित बाहरी दृश्यमान जैविक अथवा अजैविक पदार्थ, जीवित अथवा मृत कीटों और पीड़कनाशियों, कुतरने वाले जीवों पशु अथवा मानव मूल के

ऊतकों एवं मूल से मुक्त हो। इसमें विहित प्रजातियों के अतिरिक्त अन्य किसी पौधे की प्रजाति न हो।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो, अर्थात्: -

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएँ
(1)	(2)	(3)
1.	आर्द्रता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	10
2.	कुल एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	12
3.	अम्ल-अघुलनशील एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.5
4.	वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100 ग्रा, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.6
5.	बाहरी पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत	न हो
6.	बाहरी सामग्री, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	1
7.	टूटे तने, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	3
8.	पीले अथवा भूरे पत्ते, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	15

स्पष्टीकरण – इस खंड के प्रयोजनार्थ, - (i) 'बाहरी सामग्री' का अर्थ है उत्पाद के मूल पौधे का अन्य वानस्पतिक पदार्थ (साबुत या कटी हुई पत्तियों के रूप में टूटे हुए तनों को छोड़कर और पीले या भूरे पत्ते)

(ii) 'बाहरी पदार्थ' का अर्थ है कोई दृश्यमान आपत्तिजनक तथा संसूचनीय बाहरी पदार्थ अथवा सामग्री, जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक अंगों से सम्बद्ध न हो; जैसे डंडियाँ, कंकर, तथा अन्य कोई सामग्री।

(iii) 'वर्णलेखी अपेक्षाएँ' – विलायती दमनक के सूखे पत्तों के जल अथवा वाष्प आसवन से प्राप्त तथा गैस वर्णलेखी द्वारा विश्लेषित वाष्पशील तेल में निम्नलिखित मुख्य घटक होंगे: cis- $\beta$ -ओसिमीन, trans- $\beta$ -ओसिमीन, ट्रांसैनिथोल, मेथिलकैविकोल (एस्ट्रागोल), और मेथिलयुजेनॉल। वाष्पशील तेल में सेबिनेन अथवा एलिमाइसिन की सार्थक मात्रा न हो।

## (2) शुष्कित विलायती दमनक का पाउडर

शुष्कित विलायती दमनक के पाउडर से *Asteraceae* कुल के सदाबहार पौधे *Artemisia dracuncululus Linnaeus* के सूखे पत्तों को पीसकर बनाया गया पाउडर अभिप्रेत है। यह कवक सहित बाहरी दृश्यमान जैविक अथवा अजैविक पदार्थ, जीवित अथवा मृत कीटों और पीड़कनाशियों, कुतरने वाले जीवों पशु अथवा मानव मूल के ऊतकों एवं मूल से मुक्त हो। इसमें विहित प्रजातियों के अतिरिक्त अन्य किसी पौधे की प्रजाति न हो।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो, अर्थात्:—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएँ
(1)	(2)	(3)
1.	आर्द्रता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम)	10
2.	कुल एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	12
3.	अम्ल-अघुलनशील एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.5

4.	वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100 ग्रा, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.5
----	---	-----

स्पष्टीकरण – इस खंड के प्रयोजनार्थ, - (i) वर्णलेखी अपेक्षाएँ – विलायती दमनक के सूखे पत्तों के जल अथवा वाष्प आसवन से प्राप्त तथा गैस वर्णलेखी द्वारा विश्लेषित वाष्पशील तेल में निम्नलिखित मुख्य घटक होंगे: cis- $\beta$ -ओसिमीन, trans- $\beta$ -ओसिमीन, ट्रांसैनिथोल, मेथिलकैविकोल (एस्ट्रागोल), और मेथिलयुजेनॉल। वाष्पशील तेल में सेबिनेन अथवा एलिमाइसिन की सार्थक मात्रा न हो।”;

(4) विनियम 2.10 के “पैकेज बंद पेय जल (खनिज जल से भिन्न) से संबंधित उप-विनियम 2.10.8 के नीचे,  
-

क) सारणी 2 में क्रम संख्या 5 के सामने स्तंभ (3) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि “75 से 500” रखी जाएगी;

ख) सारणी 3 में,-

(i) क्रम संख्या 15 के सामने स्तंभ (3) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि “10 से 75” रखी जाएगी;

(ii) क्रम संख्या 16 के सामने स्तंभ (3) की प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि “5 से 30” रखी जाएगी”;

(5) अध्याय 3 के विनियम 3.2 में 'खाद्य रंग' से संबंधित उप-विनियम 3.2.1 में, -

(क) 'टोर्टीन' से संबंधित खंड 1 की सारणी के नीचे “यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।” टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(ख) 'सनसेट येलो' से संबंधित खंड 2 की सारणी के नीचे “यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।” टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(ग) 'एरिथ्रोसिन' से संबंधित खंड 3 की सारणी के नीचे “यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।” टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(घ) 'इंडिगो कार्मीन' से संबंधित खंड 4 की सारणी के नीचे “यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।” टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(ङ.) 'पॉस्यो 4 आर' से संबंधित खंड 10 की सारणी के नीचे “यह किसी भी रूप में पारा, सिलेनियम और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड से मुक्त होगा।” टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(च) 'कामोर्जीन' से संबंधित खंड 11 की सारणी के नीचे सामान्य आवश्यकताएं में “पदार्थ परा, किसी भी प्रकार के सिलेनियम और क्रोमियम, एरोमेटिक एमिनो, एरोमेटिक नाइट्रो योगिकों, एरोमेटिक हाइड्रोकार्बनों और सायनायडों से मुक्त होगा।” शब्दों का लोप किया जाएगा।

(छ) 'संश्लिष्ट खाद्य रंग – विनिर्मित और मिश्रण' से संबंधित खंड 12 के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात्, -

“12. खाद्य रंग – विनिर्मित और मिश्रण

रंग-विनिर्मितियां और मिश्रण

(1) ऐसी विनिर्मिति जिसके तनुकरी अथवा पूरक सामग्री अथवा दोनों सहित ऐसे अनुज्ञेय खाद्य रंग अंतर्विष्ट हैं जो विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्यों में रंग मिलाने के लिए उपयोग किए जाने के लिए हों। इसमें परिशिष्ट ए और सी के अनुसार अनुमत योजक शामिल हो सकते हैं।

(2) रंग विनिर्मितियों और मिश्रण तरल या ठोस रूप में होगा। ठोस विनिर्मितियां पिंडक और किसी दृश्यमान बाल/ विजातीय पर्दा से युक्तियुक्त रूप से ढेले मुक्त होंगी।

(3) तरल विनिर्मितियां तलछट से मुक्त होंगी।

(4) रंग विनिर्मितियों और मिश्रण के उपयोग किए जाने के लिए विहित मानकों के अनुरूप केवल निम्नलिखित तनुकारी या पूरक सामग्री अनुज्ञात होगी, अर्थात्: -

1. पेयजल
  2. खाद्य सामान्य लवण
  3. चीनी
  4. डेक्सट्रोज मोनोहाइड्रेट
  5. द्रव ग्लूकोज
  6. सोडियम सल्फेट
  7. टार्टरिक अम्ल
  8. ग्लिसरीन
  9. प्रोपलीन ग्लाइकोल
  10. तनु एसिटिक अम्ल
  11. सारबिटाल
  12. सिट्रिक अम्ल
  13. सोडियम कार्बोनेट और सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
  14. लैक्टोज
  15. अमोनियम, सोडियम और पोटेशियम पोटैसियम एल्गिनेट्स
  16. डैक्सट्रिन
  17. एथाइल एसिटेट
  18. स्टार्च
  19. डाइथाइल ईथर
  20. एथेनाल
  21. ग्लिसरॉल मोनो, डाइ एंड ट्राइ एसिटेट
  22. खाद्य तेल और वसा
  23. आइसोप्रोपाइल एल्कोहल
  24. मधुमक्खी मोम
  25. सोडियम और अमोनियम हाइड्रोक्साइड
  26. लैक्टिक अम्ल
  27. कैराजिनॉन और गम ऐरेबिक
  28. जिलेटिन
  29. पैक्टिन
- (5) साधारण अपेक्षाएँ:

रंग विनिर्मिति या मिश्रण में कुल रंजक अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रति शत (भा./आ.) धारक के लेबल पर घोषित की जाएगी। ठोस और तरल विनिर्मितियों में घोषित मूल्य मूलाधार के अनुसार होंगी। कुल रंजक अंश घोषित मूल्यों पर नीचे दी गई सहा सीमा के भीतर होंगी:

(क) द्रव विनिर्मितियां  $\pm 15$  प्रति शत

(ख) ठोस विनिर्मितियां  $\pm 7.5$  प्रति शत

यह खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 में विहित संदूषकों के मानकों के अनुरूप होगा।";

(ज) 'त्रिलियंट ब्लू एफसीएफ' से संबंधित खंड 13 में, सारणी के नीचे के टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(झ) 'फास्ट ग्रीन एफसीएफ' से संबंधित खंड 14 में, सारणी के नीचे के टिप्पण का लोप किया जाएगा।

(6) परिशिष्ट 'क' में शीर्षक "IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग" शीर्षक के नीचे 'पेय पदार्थ, डेयरी उत्पादों को छोड़कर' से संबंधित सारणी 14 में 'कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ' से संबंधित 'खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.5' में "स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स" खाद्य सहयोज्य और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्तंभ (6) में प्रविष्टि संख्या "160" का लोप किया जाएगा।

(7) परिशिष्ट 'ग' के शीर्षक "II. खाद्य उत्पादों में प्रसंस्करण सहायक सामग्रियों का उपयोग" में,

(क) "विरंजक, धुलाई, डीनयूडिंग और पीलिंग कारक" से संबंधित सारणी 7 में क्रमांक 8 के सामने स्तंभ (4) में प्रविष्टि के स्थान पर प्रविष्टि "5 (हाइड्रोजन पेरोक्साइड के रूप में)" रखी जाएगी;

(ख) 'एंजाइम (कच्ची सामग्री, खाद्य पदार्थों अथवा संघटकों के उपचार अथवा प्रसंस्करण के लिए)' से संबंधित सारणी 11 में,

(i) क्रमांक 5 के सामने, स्तंभ (3) में "राइस ब्रान" प्रविष्टि के पश्चात प्रविष्टि "एस्पेरजिलस ओराइज़ी" अंतः स्थापित की जाएगी;

(ii) क्रमांक 6 के सामने स्तंभ (3) में "एस्पेरजिलस नाइगर", प्रविष्टि के पश्चात प्रविष्टि "एस्पेरजिलस ओराइज़ी" अंतः स्थापित की जाएगी;

(iii) क्रमांक 26 के सामने स्तंभ (3) में "एस्पेरजिलस ओराइज़ी" प्रविष्टि के पश्चात प्रविष्टि "बेसिलस लिचेनीफोर्मिस" अंतः स्थापित की जाएगी;

(iv) क्रमांक 35 के सामने कॉलम (3) में "एस्पेरजिलस ओराइज़ी" प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टियाँ अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्: -

"राइज़ोमुकॉर मिएहेइ
---------------------

क्रिफोनेक्ट्रिया पैरासिटीका";
-------------------------------

(v) क्रमांक 42 के सामने स्तंभ (3) में "क्लुवरोमाईसिस लैकटीस" प्रविष्टि के पश्चात प्रविष्टि "एस्पेरजिलस नाइगर (प्रकार- एवामोरी)" अंतः स्थापित की जाएगी;

(ग) 'जीन परिवर्तित सूक्ष्मजीवाणुओं (जीएमएम) से व्युत्पन्न एंजाइम' से संबंधित सारणी 11 ए में क्रम संख्या 45 के पश्चात निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा अर्थात्: -

क्रम सं.	एंजाइम का नाम	उत्पादक जीवाणु	दाता जीवाणु अथवा स्रोत	कृत्यकारी और प्रौद्योगिक प्रयोजन	सांकेतिक खाद्य उपयोग	अवशिष्ट स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (अनधिक)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
46	फॉस्फोलाइपेज़ A2# (ईसी संख्या 3.1.1.4)	ट्रायकोडर्मा रीसी	एस्पेरजिलस निशिम्युर (एक्स फ्यूमिगेटस)	तेल और वसा की डीगमिंग, अंडे की जर्दी के प्रसंस्करण में उपयोग के लिए	तेल और वसा प्रसंस्करण, अंडा उत्पाद	जीएमपी
47	लाइसोफॉस्फो-लाइपेज़# (ईसी संख्या 3.1.1.5)	ट्रायकोडर्मा रीसी आरएफ4847	एस्पेरजिलस निशिम्युर (एक्स फ्यूमिगेटस)	स्टार्च प्रसंस्करण, तेल और वसा की डीगमिंग में उपयोग के लिए	तेल और वसा प्रसंस्करण, सॉफ्ट ड्रिक्स या बेकरी में उपयोग के लिए सिरप	जीएमपी
48	लाइपेज़ ट्राईअसाइग्लिसरॉल# (ईसी संख्या 3.1.1.3)	ट्रायकोडर्मा रीसी	फ्युसेरियम ओक्सिस्यस्पोरम	बेकिंग के लिए गुँधे आटे की हैंडलिंग को सुगम बनाना-बेकिंग चरणों के दौरान गुँधे आटे की स्थिरता एवं मजबूती संरचना और व्यवहार में सुधार करना और बैटर की चिपचिपाहट को नियंत्रित करना, तेल और वसा की डीगमिंग	बेकरी उत्पाद, तेल और वसा प्रसंस्करण	जीएमपी
49	ग्लुकोज़ ऑक्सिडेज़# (ईसी संख्या 1.1.3.4)	ट्रायकोडर्मा रीसी	पेनिसिलियम एमेगसकिएन्स	पास्ता या नूडल के गुँधे आटे की हैंडलिंग को सुगम बनाना, (गुँधे आटे की चिपचिपाहट को कम करना, गुँधे आटे की संरचना को मजबूत बनाना, पाक सह्यता को बढ़ाना); अंडा प्रसंस्करण	अंडा उत्पाद और बेकरी एवं पास्ता उत्पाद	जीएमपी
50	सेरीन एंडोपेप्टिडेज़ (प्रोटीएज़)#	ट्रायकोडर्मा रीसी	मालब्रानखी	इसका उपयोग पशु और वनस्पति	मछली और मांस	जीएमपी



	(ईसी संख्या 3.4.21.65)		<i>सिनेमोमि</i>	दोनों स्रोतों से प्राप्त प्रोटीन के आंशिक या व्यापक हाइड्रोलाइसिस के लिए प्रसंस्करण सहायक सामग्री के रूप में किया जाता है।	प्रसंस्करण	
51	काइमोसिन# (ईसी संख्या 3.4.23.4)	<i>एस्पेरजिलस नाइगर प्रकार-एवामोरी</i>	<i>बॉस टॉरस</i>	दूध जमाने वाला एंजाइम	पनीर और चीज का उत्पादन	जीएमपी

# एंजाइम से बने सभी खाद्य पदार्थ निम्नलिखित मानदंडों के अनुसार हों:

- (i) सीसा: 5 मिग्रा/किग्रा से अनधिक।
- (ii) *सालमोनेल्ला स्पीशीज़*: 25 ग्राम के नमूने में शून्य।
- (iii) कुल कोलीफॉर्म: प्रति ग्राम 30 से अनधिक।
- (iv) *इशचिरिया कॉलाए*: 25 ग्राम के नमूने में शून्य
- (v) डीएनए: सूक्ष्मजैविक स्रोतों से निर्मितियों में शून्य
- (vi) प्रतिजैविक गतिविधि: सूक्ष्मजैविक स्रोतों से बनी निर्मितियों में शून्य।”

जी. कमलावर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./239/2025-26]

टिप्पण: खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में, अधिसूचना संख्या फा.सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन अधिसूचना संख्या फा.सं. स्टैंडर्ड/एफए/38/एफएसएसएआई (भाग-1), तारीख 21 अक्टूबर, 2024 के माध्यम से किया गया।

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

### NOTIFICATION

New Delhi, the 10th July, 2025

**F. No. STD/43-FA-Notifications/2024.**—Whereas, the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2022, were published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India, number F.No. STD/39-FA/Notification/2022, dated the 31<sup>st</sup> October, 2022, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, for inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 3<sup>rd</sup> November, 2022;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely: -

1. Short title and commencement. - (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) First Amendment Regulations, 2025.

(2) They shall come into force on 1<sup>st</sup> February, 2026.

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

(1) in regulation 2.2, in sub-regulation, 2.2.1, -

(a) in clause 19, in the table, in serial number 1, for the entry in column (3) against the Parameter 'Refractive Index at 50°C', the entry "1.454-1.456" shall be substituted;

(b) in clause 20, in the table, for the entry in column (2) against 'Refractive Index at 40°C', the entry "1.458-1.460" shall be substituted;

(c) in clause 21, in the table, in serial number 1, for the entry in column (3) against the Parameter 'Refractive Index at 40°C', the entry "1.448-1.452" shall be substituted;

(d) in clause 29, in the table, in serial number 1, for the entry in column (3) against the Parameter 'Refractive Index at 40°C', the entry "1.459-1.460" shall be substituted;

(2) in regulation 2.5, in sub-regulation 2.5.2, after clause 2, the following clause shall be inserted, namely: -

“2A. Meat Sausages. -

(1) The standard specified under this clause shall apply to fresh or cooked meat sausages.

(2) Sausage is a product obtained by stuffing minced meat (pork, poultry or meat from other food animals) and other ingredients (fat or oil, salt, water, extenders and spices) in casings (natural or artificial) which may be marketed as fresh (raw), fermented, cooked or smoked or a combination of the same.

(3) Fresh meat sausages shall be palatable, and shall have pleasant flavour and attractive appearance. No foreign or any other objectionable odour shall be present. Fresh meat sausages shall be of a good uniform texture characteristic of the product. Pieces of hair and particles of bone shall not be present in the product. The product shall be free from dirt and from insect and rodent contamination. Any deleterious substance shall not be present.

(4) Ingredients: Meat and other ingredients shall be as given under the standard of comminuted, restructured, cured, smoked and dry or fermented meat products specified under these regulations.

(5) General requirements:

5.1 Fresh sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat.

5.2 Smoked sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat and smoked with only hard wood or other non-resinous materials.

5.3 Cooked sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat and cooked to attain the internal temperature of 75°C.

5.4 Dry or fermented sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat subjected to a controlled drying process.

(6) Preparation and processing:

(i) Mincing: Chilled or frozen meat or offals or trimmings shall be minced using a mechanical meat mincer. In case of pork fat, the same shall be minced after freezing.

(ii) Emulsification: Minced meat and other ingredients in the sausage formulation shall be emulsified with the help of a meat chopper (bowl chopper) to form a fine paste (meat emulsion).

(iii) Stuffing and linking: The minced meat or meat emulsion shall be stuffed into the casing with the help of a mechanical stuffer and linking of the sausages shall be performed either manually or with the help of mechanical linking machine.

(iv) Cooking (applicable for cooked sausages): The stuffed and linked sausages shall be cooked by suitable means to attain the internal temperature of 75°C.

(v) Cooling (applicable for cooked sausages): The cooked sausages shall be cooled to below 40°C prior to chilling or freezing.

(7) Storage requirements:

(i) Fresh meat sausages shall be brought to a temperature of 4°C within 12 hours.

(ii) The fresh chilled sausages shall be stored at a temperature not exceeding 4°C.

(iii) Fresh or cooked sausages shall be chilled before freezing and the freezing shall be completed at -18°C or lower.

(iv) The cooked and chilled sausages shall be stored at a temperature not exceeding 4°C.

(v) The frozen sausages shall be stored at -18°C or lower.

(8) Composition of finished product:

The product shall conform to the following compositional requirements:

S. No.	Parameter	Requirement		
		Fresh	Cooked/Smoked	Dry/fermented
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Meat, <i>Minimum</i> (w/w)	50%	60%	65%
2	Moisture, <i>Maximum</i> (w/w)	65%	60%	50%
3	Total ash, <i>Maximum</i> (w/w)	3%	3%	3%

(9) The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

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

(11) In addition to the requirements specified under this standard, the standard of comminuted or restructured meat products specified under clause 2 of sub-regulation 2.5.2 above shall apply to these products.”;

(3) in regulation 2.9, after sub-regulation 2.9.44, the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

“2.9.45 Dehydrated Tarragon

(1) Dehydrated Tarragon, whole

Dehydrated Tarragon (Vilayti Damnak), whole means the dried leaves obtained from perennial plant *Artemisia dracunculus* Linnaeus, belonging to the family Asteraceae. The colour of the dried leaves ranges from pale green to grey-green. It shall be free from visible foreign organic or inorganic matter including molds, living or dead insects and pests, tissues and excreta of rodents or of any other animal or human origin. It shall not contain any other plant species other than those specified.

It shall conform to the following requirements, namely: -

S. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
1.	Moisture content, per cent by mass (m/m) ( <i>Maximum</i> )	10
2.	Total Ash, per cent by mass (m/m) on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	12
3.	Acid-insoluble ash, per cent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	1.5
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis ( <i>Minimum</i> )	0.6
5.	Foreign matter, per cent m/m	Absent
6.	Extraneous matter, per cent m/m, ( <i>Maximum</i> )	1
7.	Broken stems in form of whole or cut leaves, per cent m/m, ( <i>Maximum</i> )	3
8.	Yellow or brown leaves, per cent m/m, ( <i>Maximum</i> )	15

Explanation.- For the purpose of this clause, - (i) ‘extraneous matter’ means other vegetative matter associated with the plant from which the product originates (except broken stems in form of whole or cut leaves and yellow or brown leaves).

(ii) ‘foreign matter’ means any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, and any other material.

(iii) ‘chromatographic requirements’: The volatile oil obtained by hydro or steam distillation of the dried leaves of tarragon, and analysed by using gas chromatography shall comprise the following main constituents: cis- $\beta$ -ocimene, trans- $\beta$ -ocimene, transanethole, methylchavicol (estragole) and methyleugenol. The volatile oil shall not contain significant amounts of either sabinene or elemicin.

(2) Dehydrated Tarragon, powder

Dehydrated Tarragon (Vilayti Damnak), powder means the powder obtained by grinding dried leaves of *Artemisia dracunculus* Linnaeus, belonging to the family Asteraceae. It shall be free from visible foreign organic or inorganic matter including molds, living or dead insects and pests, tissues and excreta of rodents or of any other animal or human origin. It shall not contain any other plant species other than those specified.

It shall conform to the following requirements, namely: —

S. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
1.	Moisture content, per cent by mass (m/m) ( <i>Maximum</i> )	10
2.	Total Ash, per cent by mass (m/m) on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	12
3.	Acid-insoluble ash, per cent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	1.5
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis ( <i>Minimum</i> )	0.5

Explanation.- For the purpose of this clause, - (i) Chromatographic requirements: The volatile oil obtained by hydro or steam distillation of the dried leaves of tarragon, and analysed by using gas chromatography shall comprise the following main constituents: cis- $\beta$ -ocimene, trans- $\beta$ -ocimene, transanethole, methylchavicol (estragole) and methyleugenol. The volatile oil shall not contain significant amounts of either sabinene or elemicin.”;

(4) in regulation 2.10, under sub-regulation 2.10.8 relating to ‘Packaged Drinking Water (other than Mineral Water)’, -

(a) in Table 2, for the entry in column (3) against serial number 5, the entry “75 to 500” shall be substituted;

(b) in Table 3, -

(i) for the entry in column (3) against serial number 15, the entry “10 to 75” shall be substituted;

(ii) for the entry in column (3) against serial number 16, the entry “5 to 30” shall be substituted;

(5) in Chapter 3, in regulation 3.2, in sub-regulation 3.2.1 relating to ‘Food Colours’, -

(a) in clause 1 relating to ‘Tartrazine’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted;

(b) in clause 2 relating to ‘SUNSET YELLOW’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted;

(c) in clause 3 relating to ‘ERYTHROSINE’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted;

(d) in clause 4 relating to ‘INDIGO CARMINE’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted;

(e) in clause 10 relating to 'PONCEAU 4R', the note under the Table, "It shall be free from mercury, selenium and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides." shall be omitted;

(f) in clause 11 relating to 'CARMOISINE, in the 'General Requirements', the words "The material shall be free from mercury, selenium and chromium in any form, aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides." shall be omitted;

(g) for clause 12 relating to 'SYNTHETIC FOOD COLOUR - PREPARATION AND MIXTURES' the following clause shall be substituted, namely: -

"12- Food Colour - Preparation and Mixtures

Colour Preparation and Mixtures

(1) A preparation containing one or more of the permitted food colours conforming to the prescribed standard along with diluents or filler materials or both and meant to be used for imparting colour to food. It may contain permitted additives as per Appendix A and C.

(2) The colour preparation and mixtures would be either in the form of a liquid or solid. Solid preparations shall be free from lumps and any visible extraneous or foreign matter.

(3) Liquid preparations shall be free from sediments.

(4) Only the following diluents or filler materials shall be permitted to be used in colour preparations and mixtures conforming to the prescribed standards; namely: -

1. Potable water
2. Edible common salt
3. Sugar
4. Dextrose Monohydrate
5. Liquid glucose
6. Sodium sulphate
7. Tartaric acid
8. Glycerine
9. Propylene glycol
10. Acetic acid, dilute
11. Sorbitol
12. Citric acid
13. Sodium carbonate and sodium hydrogen carbonate
14. Lactose
15. Ammonium, sodium and potassium alginates
16. Dextrins

17. Ethyl acetate
18. Starches
19. Diethyl ether
20. Ethanol
21. Glycerol mono, di and tri acetate
22. Edible oils and fats
23. Isopropyl alcohol
24. Bees wax
25. Sodium and ammonium hydroxide
26. Lactic acid
27. Carrageenan and gum arabic
28. Gelatin
29. Pectin

(5) General Requirements.-

The total dye content, per cent by mass (m/v) in the colour preparation or in the mixture shall be declared on the label of the container. In solid and liquid preparations, the declared value shall be on 'as in' basis. The total dye content shall be within the tolerance limits given below on the declared value:

- (a) Liquid preparation  $\pm 15$  per cent
- (b) Solid preparations  $\pm 7.5$  per cent

It shall conform to the standards of contaminants as per the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulation, 2011.”;

(h) in clause 13 relating to 'BRILLIANT BLUE FCF', the note under the Table shall be omitted;

(i) in clause 14 relating to 'Fast Green FCF', the note under the Table shall be omitted;

(6) in Appendix A, under the heading “IV. USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS”, in Table 14 relating to 'Beverages, excluding dairy products', for 'Food category system 14.1.5' relating to 'Coffee, coffee/coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa' for food additive “Steviol glycosides” and entries related thereto, in column (6), the entry “160” shall be omitted;

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

(a) in Table 7 relating to 'BLEACHING, WASHING, DENUDING AND PEELING AGENTS', for the entries in column (4) against serial number 8, the entry "5 (as hydrogen peroxide)" shall be substituted;

(b) in Table 11 relating to 'ENZYMES (for treatment or processing of raw materials, foods, or ingredients)', -

(i) against serial number 5, for the entries in column (3), after "Rice bran", the entry "*Aspergillus oryzae*" shall be inserted;

(ii) against serial number 6, for the entries in column (3), after "*Aspergillus niger*", the entry "*Aspergillus oryzae*" shall be inserted;

(iii) against serial number 26, for the entries in column (3), after "*Aspergillus oryzae*", the entry "*Bacillus licheniformis*" shall be inserted;

(iv) against serial number 35, for the entries in column (3), after "*Aspergillus oryzae*", the following entries shall be inserted, namely: -

" <i>Rhizomucor miehei</i> "
<i>Cryphonectria Parasitica</i> ";

(v) against serial number 42, for the entries in column (3), after "*Kluyveromyces lactis*", the entry "*Aspergillus niger* (variety- *Awamori*)" shall be inserted;

(c) in Table 11 A relating to 'Enzymes derived from Genetically Modified Microorganisms (GMM)', after serial number 45, the following shall be inserted, namely: -

S. No	Enzyme Name	Production Organism	Donor Organism or Source	Functional and technological purpose	Indicative food uses	Residual level (mg/kg) (Not more than)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
"46.	Phospholipase A2# (EC No. 3.1.1.4)	<i>Trichoderma reesei</i>	<i>Aspergillus nishimurae</i> (ex <i>fumigatus</i> )	For use in degumming of oils and fats, Egg yolk processing	Oils and fats processing, Egg products	GMP
47.	Lysophospholipase# (EC No. 3.1.1.5)	<i>Trichoderma reesei</i> RF4847	<i>Aspergillus nishimurae</i> (ex <i>fumigatus</i> )	For use in starch processing, degumming of oils and fats	Oils and fats processing, Syrups for use in soft drinks or bakery	GMP
48.	Lipase triacylglycerol# (EC No. 3.1.1.3)	<i>Trichoderma reesei</i>	<i>Fusarium oxysporum</i>	Facilitate the handling of the dough for baking - Improve dough stability and	Bakery products, Oils and fats processing	GMP



				strength structure and behaviour during the baking steps and Regulate batter viscosity, degumming of oils and fats		
49.	Glucose Oxidase# (EC No. 1.1.3.4)	<i>Trichoderma reesei</i>	<i>Penicillium amagasakiense</i>	Facilitate the handling of dough, (reduce dough stickiness, strengthen dough structure, improve cooking tolerance) of pasta or noodle; egg processing	Egg Products and Bakery and Pasta Products	GMP
50	Serine endopeptidase (protease) # (E.C No. 3.4.21.65)	<i>Trichoderma reesei</i>	<i>Malbranchea cinnamomea</i>	It is used as a processing aid for partial or extensive hydrolysis of proteins from both animal and vegetable sources.	Fish and meat processing	GMP
51	Chymosin# (E.C No. 3.4.23.4)	<i>Aspergillus niger var. Awamori</i>	<i>Bos taurus</i>	Milk coagulating enzyme	Manufacture of paneer and cheese	GMP

#All enzyme preparations should meet the following criteria:

- (i) Lead: not more than 5 mg/kg.
- (ii) *Salmonella* spp.: absent in 25 g sample.
- (iii) Total coliforms: not more than 30 per g.
- (iv) *Escherichia coli*: absent in 25 g sample
- (v) DNA: absent in preparations from microbial sources
- (vi) Antibiotic activity: absent in preparations from microbial sources.”

Note: The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4 *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated 1st August, 2011 and last amended *vide* notification number F.No. STD/FA/38/FSSAI(Part-1), dated 21st October, 2024.