



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-08062024-254625  
CG-DL-E-08062024-254625

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 396]  
No. 396]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, जून 6, 2024/ज्येष्ठ 16, 1946  
NEW DELHI, THURSDAY, JUNE 6, 2024/JYAISHTHA 16, 1946

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय  
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 5 जून, 2024

सं. स्टैंडर्ड/41-एफए/अधिसूचना/2023.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए इन विनियमों का प्रारूप इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर ई-मेल से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि तक प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों को 'खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2024 कहा जाएगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के,-

(1) विनियम 2.1 में,

(क) 'दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए सामान्य मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.1 के खंड 1 के उप-खंड (ज) के बाद, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

(ट) "अल्ट्रा पाश्चराइजेशन" जब दूध के संदर्भ में प्रयोग किया जाता है, तो इसे दूध के निरंतर प्रवाह में न्यूनतम 2 सेकंड के लिए 125 डिग्री सेल्सियस से 128 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करने के विशिष्ट प्रसंस्करण को संदर्भित करने के लिए लिया जाएगा और निर्माण की तारीख से कम से कम 7 दिनों की अवधि के लिए कक्ष-ताप पर संरक्षण सुनिश्चित करने के लिए कीटाणु-नाशक (शुद्ध) स्थितियों के तहत पैक किया जाएगा। दूध का अत्यंत(अल्ट्रा) पाश्चराइजेशन लैक्टोपेरोक्सीडेज जाँच(टेस्ट) में प्रतिकूल(नेगेटिव) परिणाम देगा।

55 डिग्री सेल्सियस पर ऊष्मायन (इन्क्यूबेशन) के 7 दिनों के उपरांत अल्ट्रा पाश्चरीकृत दूध का पीएच(pH) 0.3 मात्रक(यूनिट) से अधिक नहीं गिरना चाहिए।

(ख) 'दूध के लिए मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.2 के खंड 1 में,

(i) उप-खंड (क) में, विषय (टेक्स्ट) "पाश्चरीकरण, कथन (उबालना), निर्जमण अथवा अति उच्च ताप पर निर्जमण /उपचार" को उप-विनियम 2.1.1(1)(घ) में दिए गए प्रावधान "उष्मा उपचार" से प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ii) उप-खंड (ख) में, विषय (टेक्स्ट) "पाश्चरीकरण, कथन (उबालना), निर्जमण अथवा अति उच्च ताप पर निर्जमण /उपचार" को उप-विनियम 2.1.1(1)(घ) में दिए गए प्रावधान "उष्मा उपचार" से प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(iii) उप-खंड (ग) में, विषय (टेक्स्ट) "पाश्चरीकरण, कथन (उबालना), निर्जमण अथवा अति उच्च ताप पर निर्जमण /उपचार" को उप-विनियम 2.1.1(1)(घ) में दिए गए प्रावधान "उष्मा उपचार" से प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(iv) उप-खंड (घ) में, विषय (टेक्स्ट) "यह उत्पाद पाश्चरीकरण, कथन (उबालना), विसंक्रमण अथवा अत्यंत-उच्च ताप पर उचारित हो सकेगा" को उप-विनियम 2.1.1(1)(घ) में दिए गए प्रावधान "उत्पादों का उष्मा उपचार किया जा सकता है" से प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ग) 'सुवासित दूध (फ्लेवर्ड मिल्क) के लिए मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.3 में,

(i) खंड 1 में, विवरण से संबंधित, "और शर्करायुक्त अथवा रहित खाद्य सुवासकारी सामग्रियों, पोषक मीठाकारक, स्थिरकारी (स्टेबलाइज़र) तथा खाद्य रंगों (फूड कलर) सहित अन्य गैर-डेयरी उत्पादों से" शब्दों को "और अनुमत संघटकों सहित या रहित" से प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ii) खंड 2 के उप खंड (ख) के मद (ii) को निम्नलिखित के साथ प्रतिस्थापित किया जाएगा: -

"अन्य गैर-डेयरी संघटक जैसे गिरि (साबुत, खंडित या पीसा हुआ), कोको ठोस, चॉकलेट, कॉफी और चाय या उनके अर्क, फल और सब्जियां और उनके उत्पाद जैसे जूस, प्यूरी, गूदा (पल्प), उनसे प्राप्त मिश्रण (प्रिपरेशन) और परिरक्षक और उनका अर्क, अनाज, और अनाज उत्पाद और अनाज आधारित अर्क, शहद, मसाले और इसके अर्क, कोंडिमेंट्स (मसाले), जड़ी-बूटियाँ और उनके अर्क, नमक, और अन्य प्राकृतिक स्वाद वाले खाद्य पदार्थ और ज्ञायके";

(घ) उप-विनियम 2.1.10 में, 'दूध पाउडर और क्रीम पाउडर का मानक' से संबंधित, खंड 2 में, उप खंड (ख) में, तालिका में, अविलेयता सूचकांक से संबंधित पंक्ति संख्या 6 के लिए, अधिकतम, एमएल, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

"अविलेयता सूचकांक, अधिकतम, मि. ली.	2.0 (रोलर ड्राइड के लिए 15.0)	2.0 (रोलर ड्राइड के लिए 15.0)	2.0 (रोलर ड्राइड के लिए 15.0)	-
------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	---

(ड) उप-विनियम 2.1.11 में, 'डेयरी वाइटर का मानक' से संबंधित, खंड 2 में, तालिका में, क्रम संख्या 3 के सामने, स्तंभ संख्या 2 में, कोष्ठक में शब्द "(वसा रहित ठोस पदार्थों में)" को "(वसा रहित दुग्ध-ठोस पदार्थों में)" शब्दों के साथ प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(च) उप-विनियम 2.1.13 में 'किण्वित दुग्ध उत्पाद मानक' से संबंधित, खंड 2 में अनिवार्य संगठन और गुणवत्ता सम्बन्धी घटकों से संबंधित, उप-खंड (ग) में, मद (v) को निम्नलिखित के साथ प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"चक्का निम्नलिखित संरचनात्मक विशिष्टताओं के अनुरूप होगा: -

मानदंड		चक्का	मखनिया (स्किमड) दूध चक्का	फुल क्रीम चक्का
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	कुल ठोस पदार्थ, न्यूनतम, %, (द्रव्यमान अनुसार)	30.0	20.0	28.0
2.	दुग्ध वसा, %, (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क आधार पर	31.0 (न्यूनतम)	5.0 (न्यूनतम)	36.0 (न्यूनतम)
3.	दुग्ध प्रोटीन*, न्यूनतम, % (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क आधार पर	33.0	60.0	33.0
4.	टाइट्रेटेबल अम्लता, अधिकतम, % (लैक्टिक एसिड के रूप में)	2.5	2.5	2.5
5.	कुल राख (ऐश), अधिकतम, %, (द्रव्यमान अनुसार), शुष्क आधार पर	2.8	5.0	2.8";

(छ) 'किण्वित दुग्ध उत्पाद मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.13 में, अनिवार्य संगठन और गुणवत्ता सम्बन्धी घटकों से संबंधित खंड 2 में, उप-खंड (ग) में, मद (vi) के तहत तालिका में, पंक्ति संख्या 5 की प्रविष्टियों को निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

"टाइट्रेटेबल अम्लता, अधिकतम, % (लैक्टिक एसिड के रूप में)	1.5	1.5	1.5";
----------------------------------------------------------	-----	-----	-------

(ज) उप-विनियम 2.1.22 में, व्हे प्रोटीन सान्द्रण (कॉन्संट्रेट) से संबंधित,

(i) "विवरण" से संबंधित शीर्षक और खंड 1 में, 'व्हे प्रोटीन सान्द्रण' शब्दों के बाद, 'और व्हे प्रोटीन आइसोलेट' शब्द डाला जाएगा;

(ii) खंड 2 में, उप खंड (ख), "संरचना" के तहत तालिका को निम्नलिखित के साथ प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

क्र. सं.	मानदंड	सीमा	
		व्हे प्रोटीन सान्द्रण (कॉन्संट्रेट)	व्हे प्रोटीन आइसोलेट
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	आर्द्रता, अधिकतम, % (एम/एम)	6.0	6.0
2.	दुग्ध प्रोटीन**, न्यूनतम, % (एम/एम)	35.0	90.0
3.	दुग्ध वसा, अधिकतम %, (एम/एम)	10.0	1.0
4.	संतप्त कण, अधिकतम	डिस्क B(15 mg)	डिस्क B(15 mg);

(iii) खंड 5 में, उप खंड (क) को निम्नलिखित के साथ प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"(क) खंड 2 के उप खंड (ख) के तहत तालिका में संरचना के अनुसार, खाद्य का नाम होगा:

- i. 'व्हे प्रोटीन सान्द्रण (कॉन्संट्रेट)', अथवा  
ii. 'व्हे प्रोटीन आइसोलेट'।"

(2) विनियम 2.2 में,

(क) रेपसीड तेल (तोरिया का तेल) या मस्टर्ड तेल (सरसों का तेल) से संबंधित विनियम 2.2.1(6) के तहत तालिका में अपवर्तक सूचकांक, साबुनीकरण (सैपोनिफिकेशन) मान, आयोडीन मान और अप्राप्य (अनसैपोनिफायेबल) पदार्थ के लिए निर्दिष्ट सीमा को इस प्रकार प्रतिस्थापित किया जाएगा ;

मानदंड	सीमा
(1)	(2)
"40 डिग्री सेल्सियस पर अपवर्तक सूचकांक	1.461-1.469
साबुनीकरण (सैपोनिफिकेशन) मान	168-184
आयोडीन मान	92-125
अप्राप्य (अनसैपोनिफायेबल) पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं (द्रव्यमानुसार)";

(ख) तेल से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 में, मोरिंगा के तेल से संबंधित खंड 32 के बाद, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा: -

"33. हेज़लनट तेल (हेज़लनट ऑयल) का अर्थ हेज़लनट फल (कोरिलस एवेल्लाना एल. / *Corylus avellana L.*) की गिरी से प्राप्त खाद्य तेल है। यह सधांड, निलंबित या अन्य बाहरी सामग्री, अलग किए गए पानी, मिलाए गए रंग या सुगन्धित पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

मानदंड	सीमा
(1)	(2)
अपवर्तक सूचकांक (40 डिग्री सेल्सियस पर)	1.456- 1.463, 40 डिग्री सेल्सियस पर
साबुनीकरण (सैपोनिफिकेशन) मान (मिलीग्राम KOH/ग्राम तेल)	188-198
आयोडीन मान	81-95
अप्राप्य (अनसैपोनिफायेबल) पदार्थ(ग्राम/ कि.ग्रा.)	≤15
अम्ल मान (मिलीग्राम KOH/ग्राम तेल)	4.0 से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा। हालांकि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुमत खाद्य योजक शामिल हो सकते हैं। इसके अलावा, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की विधि से प्राप्त किया जाता है, तो इसे परिष्कृत करने के बाद ही मानव उपभोग के लिए इसकी आपूर्ति की जाएगी और इन विनियमों के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप होगी। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.0 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होना चाहिए। निष्कासित दाब (प्रेस) विधि द्वारा प्राप्त तेल हेक्सेन से मुक्त होगा।

34. पिस्ता के तेल का अर्थ है पिस्ता फल (*पिस्तासिया वेरा एल. Pistacia vera L.*) की गिरी से प्राप्त खाद्य तेल। यह सधांड, निलंबित या अन्य बाहरी पदार्थ, अलग किए गए पानी, मिलाए गए रंग या सुगन्धित पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

मानदंड	सीमा
(1)	(2)
अपवर्तक सूचकांक (40 डिग्री सेल्सियस पर)	1.460- 1.466, 40 डिग्री सेल्सियस पर

साबुनीकरण (सैपोनिफिकेशन) मान (मिलीग्राम KOH/ग्राम तेल)	187-196
आयोडीन मान	84-98
अप्राप्य (अनसैपोनिफायेबल) पदार्थ(ग्राम/ कि.ग्रा.)	≤30
अम्ल मान (मिलीग्राम KOH/ग्राम तेल)	4.0 से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा। हालांकि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुमत खाद्य योजक शामिल हो सकते हैं। इसके अलावा, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की विधि से प्राप्त किया जाता है, तो इसे परिष्कृत करने के बाद ही मानव उपभोग के लिए इसकी आपूर्ति की जाएगी और इन विनियमों के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप होगी। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.0 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होना चाहिए। निष्कासित दाब (प्रेस) विधि द्वारा प्राप्त तेल हेक्सेन से मुक्त होगा।

**35. अखरोट के तेल का अर्थ है अखरोट के फल की गिरी से प्राप्त खाद्य तेल (*जुगलांस रेजिया एल. Juglans regia L.*)। यह सधांड, निलंबित या अन्य बाहरी पदार्थ, अलग किए गए पानी, मिलाए गए रंग या सुगन्धित पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:- :-**

मानदंड	सीमा
(1)	(2)
अपवर्तक सूचकांक (40 डिग्री सेल्सियस पर)	1.469- 1.471, 40 डिग्री सेल्सियस पर
साबुनीकरण (सैपोनिफिकेशन) मान (मिलीग्राम KOH/ग्राम तेल)	189-198
आयोडीन मान	132-162
अप्राप्य (अनसैपोनिफायेबल) पदार्थ(ग्राम/ कि.ग्रा.)	≤20
अम्ल मान (मिलीग्राम KOH/ग्राम तेल)	4.0 से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा। हालांकि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुमत खाद्य योजक शामिल हो सकते हैं। इसके अलावा, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की विधि से प्राप्त किया जाता है, तो इसे परिष्कृत करने के बाद ही मानव उपभोग के लिए इसकी आपूर्ति की जाएगी और इन विनियमों के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप होगी। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.0 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होना चाहिए। निष्कासित दाब (प्रेस) विधि द्वारा प्राप्त तेल हेक्सेन से मुक्त होगा।

**36. कोकोनट टेस्टा ऑयल का अर्थ है टेस्टा से निकाला गया तेल, नारियल की गिरी [कोकोस न्यूसीफेरा] को ढकने वाला वह बाहरी भूरा भाग, जो नारियल को छीलकर उपोत्पाद के रूप में प्राप्त किया जाता है। यह निम्नलिखित के अनुरूप होगा:-**

मानदंड	सीमा
(1)	(2)
ब्युटायरो अपवर्तनांकमापी (Butyro refractometer), 40 डिग्री सेल्सियस पर	34.9-38.7
अथवा अपवर्तक सूचकांक (40 डिग्री सेल्सियस पर)	1.4487-1.4515
साबुनीकरण (सैपोनिफिकेशन) मान	250 से अधिक नहीं
आयोडीन मान	14-30

पोलेन्स्क मान (Polenske value)	13 से अधिक नहीं
अप्राप्य (अनसैपोनिफायेबल) पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्ल मान	6.0 से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा। हालांकि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुमत खाद्य योजक शामिल हो सकते हैं। इसके अलावा, यदि तेल विलायक निष्कर्षण की विधि से प्राप्त किया जाता है, तो इसे परिष्कृत करने के बाद ही मानव उपभोग के लिए इसकी आपूर्ति की जाएगी और इन विनियमों के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप होगी। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.0 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होना चाहिए। निष्कासित दाब (प्रेस) विधि द्वारा प्राप्त तेल हेक्सेन से मुक्त होगा।

(ग) 'वसीय अम्ल संरचना' से संबंधित उप-विनियम 2.2.7 के तहत निम्नलिखित तालिका शामिल की जाएगी;

“ वसीय अम्ल	हेज़लनट तेल	पिस्ता तेल	अखरोट तेल	कोकोनट टेस्टा तेल
C6:0	ND	ND	ND	ND-0.5
C8:0	ND	ND	ND	1.6-5.6
C10:0	ND	ND	ND	1.9-5.2
C12:0	ND	ND	ND	30.9-42.9
C14:0	ND-0.1	ND-0.6	ND	16.0-21.8
C16:0	4.2-8.9	8.0-13.0	6.0-8.0	10-17.8
C16:1	ND-0.5	ND-0.2	ND-0.4	ND
C17:0	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND
C17:1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND
C18:0	0.8-3.2	0.5-3.5	1.0-3.0	1.2-4.1
C18:1	74.2-86.7	50.0-70.0	14.0-23.0	8.2-17.8
C18:2	5.2-18.7	8.0-34.0	54.0-65.0	3.2-10.6
C18:3	ND-0.6	0.1-1.0	9.0-15.4	ND-0.2
C20:0	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.2
C20:1	ND-0.3	ND-0.6	ND-0.3	ND-0.2
C20:2	ND	ND	ND	ND
C22:0	ND-0.2	ND	ND-0.2	ND
C22:1	ND-0.1	ND	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND
C24:0	ND	ND	ND	ND
C24:1	ND-0.3	ND	ND	ND”

(3) विनियम 2.4 में, उप-विनियम 2.4.27 में टेक्सचर्ड सोया प्रोटीन (सोया बड़ी या सोया चंक्स या सोया के छोटे दाने) से संबंधित, तालिका में, आद्रता से संबंधित क्रम संख्या (1) (द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में), अधिकतम स्तंभ (3) के अंतर्गत 'सीमा' से संबंधित प्रविष्टि के लिए, '7' के मान को '8.5' से प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(4) चॉकलेट से संबंधित विनियम 2.7.4 में, खंड (6) के बाद, निम्नलिखित खंड (7) को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"(7) इम्मिडेशन चॉकलेट के मामले में, वनस्पति वसा (कोको मक्खन के अलावा) सहित कुल वसा प्रतिशत (अधिकतम) 38% और संतृप्त वसा (अधिकतम) 33% होगी। इम्मिडेशन चॉकलेट स्प्रेड के मामले में, संतृप्त वसा (अधिकतम) 33% होगी।"

(5) उप-विनियम 2.7.5 में बर्फ लॉली या खाद्य बर्फ से संबंधित, खंड 1 के तहत, निम्नलिखित अनुच्छेद को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"बर्फ लॉली या खाद्य बर्फ के निर्माण के लिए उपयोग किया जाने वाला पानी डिब्बाबंद पीने योग्य पानी (पैकेज्ड ड्रिंकिंग वॉटर) के लिए निर्धारित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अलावा, लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स प्रति ग्राम अनुपस्थित होगा।"

(6) शहद सहित मीठा करने वाले कारकों से संबंधित विनियम 2.8 में, कैल्शियम सैकरीन (खाद्य श्रेणी) से संबंधित उप-विनियम 2.8.12 के बाद, निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"2.8.13 हाई फ्रुक्टोज कॉर्न सिरप सैकराइड्स का एक स्पष्ट जलीय घोल है जो अधुलनशील ग्लूकोज आइसोमेरेज एंजाइम का उपयोग करके डेक्सट्रोस के फ्रुक्टोज के आंशिक एंजाइमैटिक रूपांतरण द्वारा उच्च-डेक्सट्रोस-समतुल्य कॉर्न स्टार्च हाइड्रोलाइजेट से तैयार किया जाता है। कुल सैकराइड्स के अनुपात के रूप में फ्रुक्टोज के आधार पर यह दो प्रकारों में उपलब्ध है, 42% और 55%। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:

**हाई फ्रुक्टोज कॉर्न सिरप (42%):**

क्र. सं.	मानक	अनुज्ञेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	प्रतीत होना	साफ स्पष्ट सिरप
2.	सैकराइड - फ्रुक्टोज (शुष्क आधार)%, न्यूनतम	42
3.	मोनोसैकराइड (शुष्क आधार)%, न्यूनतम	92
4.	अन्य सैकराइड्स (शुष्क आधार पर, फ्रुक्टोज और ग्लूकोज के अलावा)%, अधिकतम	8
5.	कुल ठोस%, न्यूनतम	70.5
6.	कुल राख%, अधिकतम	0.1

**हाई फ्रुक्टोज कॉर्न सिरप (55%):**

क्र. सं.	मानक	अनुज्ञेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	प्रतीत होना	साफ स्पष्ट सिरप
2.	सैकराइड - फ्रुक्टोज (शुष्क आधार)%, न्यूनतम	55
3.	मोनोसैकराइड (शुष्क आधार)%, न्यूनतम	94
4.	अन्य सैकराइड्स (शुष्क आधार पर, फ्रुक्टोज और ग्लूकोज के अलावा)%, अधिकतम	6
5.	कुल ठोस%, न्यूनतम	76.5
6.	कुल राख%, अधिकतम	0.1"

(7) नमक, गर्म मसाले, मसाले और संबंधित उत्पाद से संबंधित विनियम 2.9 में,

(क) केसर (सेफ्रान) से संबंधित उप-नियम 2.9.17 में-

(i) खंड (1) में, केसर (सेफ्रान) से संबंधित तालिका में, पंक्ति संख्या (vii), (viii) और (ix) की प्रविष्टियों को निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"(vii) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम (nm) पर पिक्रोक्रोसिन के अवशोषण ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) के प्रत्यक्ष रीडिंग के रूप में व्यक्त की गई कड़वाहट	30.0 से कम नहीं
(viii) Safranal को शुष्क आधार पर 330 एनएम nm पर अवशोषण ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) के प्रत्यक्ष रीडिंग के रूप में व्यक्त किया गया	20.0 से कम नहीं और 50.0 से अधिक नहीं
(ix) शुष्क आधार पर 440 एनएम nm ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) पर अवशोषण की प्रत्यक्ष रीडिंग के रूप में व्यक्त वर्ण शक्ति	80.0 से कम नहीं "

(ii) खंड (2) में केसर चूर्ण से संबंधित तालिका में पंक्ति संख्या (v), (vi) और (vii) को निम्नलिखित के साथ प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

"(v) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम (nm) पर पिक्रोक्रोसिन के अवशोषण ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) के प्रत्यक्ष रीडिंग के रूप में व्यक्त की गई कड़वाहट	30.0 से कम नहीं
(vi) Safranal को शुष्क आधार पर 330 एनएम nm पर अवशोषण ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) के प्रत्यक्ष रीडिंग के रूप में व्यक्त किया गया	20.0 से कम नहीं और 50.0 से अधिक नहीं
(vii) शुष्क आधार पर 440 एनएम nm ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) पर अवशोषण की प्रत्यक्ष रीडिंग के रूप में व्यक्त वर्ण शक्ति	80.0 से कम नहीं "

(ख) उप-विनियम 2.9.43 के बाद निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

#### "2.9.44 जुनिपर बेरीज़

(1) जुनिपर बेरीज़ का अर्थ है (जुनिपरस कम्युनिस एल.) के परिपक्व और आंशिक रूप से सूखे फल। बेरी गोलाकार होंगे, जिनका व्यास 5 से 9 मिमी होगा। इसमें सुगंधित और सुखद गंध और मसाले की विशेषता वाला मीठा सुगंधित स्वाद होगा। यह बासीपन और अन्य विदेशी स्वादों से मुक्त होगा। जुनिपर बेरीज़ का रंग गहरे भूरे से गहरे नीले रंग का होगा। यह दृश्य बाहरी कार्बनिक या अकार्बनिक पदार्थ सहित जीवित या मृत कीड़े और कीट; कृतकों, या किसी अन्य जानवर या मानव मूल के ऊतक और मलमूत्र से मुक्त होगा। इसमें निर्दिष्ट प्रजातियों के अलावा कोई अन्य पौधे की प्रजाति शामिल नहीं होनी चाहिए। यह निम्नलिखित आवश्यकताओं के अनुरूप होगा:

क्र. सं.	विशेषताएँ	आवश्यकताएं	
		क्षेत्र 1	क्षेत्र 2
1.	आद्रता, द्रव्यमान अंश का प्रतिशत (अधिकतम)	16	16
2.	कुल भस्म, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अंश का प्रतिशत, (अधिकतम)	4.0	4.0



3.	अम्ल-अघुलनशील भस्म, शुष्क आधार पर द्रव्यमान अंश का प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0	1.0
4.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100 ग्राम, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.6	1.2
5.	क्षतिग्रस्त, बदरंग, अपरिपक्व और सिकुड़े हुए बेरीज का अनुपात, प्रतिशत m/m, (अधिकतम)	20.0	20.0
6.	बाह्य पदार्थ, प्रतिशत m/m, (अधिकतम)	1.0	1.0
7.	इथेनॉल घुलनशील निष्कर्षक	12 प्रतिशत से कम नहीं	
8.	पानी में घुलनशील अर्क	10 प्रतिशत से कम नहीं	

**व्याख्या-**

(i) क्षेत्र 1 (कम वाष्पशील तेल मात्रा वाले जुनिपर बेरीज): फिनलैंड, नॉर्वे, उत्तरी यूएसएसआर, स्वीडन यूनाइटेड किंगडम।

क्षेत्र 2 (उच्च वाष्पशील तेल मात्रा वाले जुनिपर बेरीज): अल्बानिया, बुल्गारिया, फ्रांस, हंगरी, इटली, स्पेन, यूगोस्लाविया।

(ii) बाह्य पदार्थ में शामिल हैं:

क) गंदगी, धूल, पत्थर, लकड़ी के टुकड़े, आदि;

ख) जुनिपर बेरीज (पाइन निडल, आदि) के अलावा सभी वनस्पति पदार्थ।

क्रोमैटोग्राफिक आवश्यकताएँ: आंशिक रूप से सूखे जुनिपर बेरीज के हाइड्रो/भाप आसवन द्वारा प्राप्त और गैस क्रोमैटोग्राफी द्वारा विश्लेषण किए गए वाष्पशील तेल में निम्नलिखित मुख्य घटक शामिल होंगे: प्रमुख घटकों के रूप में मोनोटेरपीन हाइड्रोकार्बन ( $\alpha$ -पिनीन, मायसीन, सैबिनीन, लिमोनेन और  $\beta$ -पिनीन), सेस्क्यूटेरेपेन्स ( $\beta$ -कैरियोपीहलीन,  $\alpha$ -हुमुलीन, जर्मेक्रेन डी और कैरियोफिलीन ऑक्साइड) और छोटे लेकिन महत्वपूर्ण स्वाद-प्रभाव ऑक्सीजन युक्त टेरपेन्स (लिनलूल, ट्रांस-पिनोकार्वेओल, सीआईएस-वर्बेनोल, टेरपीनेन-4-ओएल, पी-साइमीन-8-ओएल, अल्फा-टेरपिनोल, मायर्टेनल, वर्बेनोन, ट्रांस कार्वियोल और बोरनिल एसीटेट)।

(8) परिशिष्ट क में, शीर्षक "IV खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यों का उपयोग" के अंतर्गत, -

(क) तालिका 14 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.7 से संबंधित प्रविष्टियों के सामने सुगंधित एल्कोहोलिक पेय, स्तंभ (3) में, खाद्य योज्य "एल्यूरा रेड" और उससे संबंधित प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

खाद्य सहयोज्य	आईएनएस नंबर	अनुशंसित अधिकतम स्तर	टिप्पणी
"वुड रोसिन के ग्लिसरॉल एस्टर्स"	445 (iii)	GMP	-

(9) परिशिष्ट ख की तालिका 2 क (दूध और दूध उत्पादों के लिए सूक्ष्मजीवविज्ञानी मानक - संसाधित स्वच्छता मानक) में, विसंक्रमित/ यू एच टी/ स्वादिष्ट दूध/ सुखाया दूध से संबंधित क्रम संख्या (3) के बाद निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

क्रम संख्या	उत्पाद विवरण	ऐटोबिकप्लेटमान				कोलीफॉर्म मान*				स्टैफायलोकोकस ऑरिसस (सोमुलेज पॉजिटिव)				बमीर और फूड का मान				एसकेसिया कोली			
		नमूने की योजना		सीमा (सीएफयू/एमएल)		नमूने की योजना		सीमा (सीएफयू/एमएल)		नमूने की योजना		सीमा (सीएफयू/एमएल)		नमूने की योजना		सीमा (सीएफयू/एमएल)		नमूने की योजना		सीमा (सीएफयू/एमएल)	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
3(a)	अल्ट्रा पाश्चुरीकृत दूध (परिवेश के तापमान पर भंडारण के 7 दिनों के अंत में)	5	2	10	100	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं	उपयुक्त नहीं

(10) खाद्य पदार्थ में मिलाए जाने वाले पदार्थों से संबंधित अध्याय 3 में, परिशिष्ट ग में, शीर्षक "खाद्य उत्पादों में प्रसंस्करण सहायकों का उपयोग" के अंतर्गत -

(क) 'एंटीफोमिंग एजेंटों' से संबंधित तालिका 1 की "पॉलीडिमिथाइल सिलोक्सेन" से संबंधित क्रम संख्या 3 से संबंधित स्तंभ (3) में, 'अल्कोहोलीय पेय' शब्दों के पश्चात्, 'चीनी प्रसंस्करण' को अंतः स्थापित किया जाएगा।

(ख) 'क्लैरिफाइंग एजेंट और निस्पंदन सहायक' से संबंधित तालिका 3 में, क्रम संख्या 14 पर "कैल्शियम ऑक्साइड" से संबंधित, क्रम संख्या 15 पर "फॉस्फोरिक एसिड" से संबंधित और इनसे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों को निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
14.	कैल्शियम ऑक्साइड (INS 529)	चीनी प्रसंस्करण/शोधन, मक्के का आटा तैयार करना	GMP
15.	फॉस्फोरिक एसिड	चीनी शोधन	GMP"

(ग) 'क्लैरिफाइंग एजेंट और निस्पंदन सहायक' से संबंधित तालिका 3 में, फॉस्फोरिक एसिड से संबंधित क्रम संख्या 15 और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों के बाद,, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
16.	सल्फर डाइऑक्साइड (INS 220)	जैविक सफेद चीनी, घन चीनी, डेक्सट्रोज, गुड़, मिश्री	70
		खांडसारी (सल्फर) एवं भूरा	150
		रिफाइंड चीनी	40

(घ) 'लुब्रिकेंट्स, रिलीज और एंटीस्टिक एजेंटों' से संबंधित तालिका 4 में, क्रम संख्या 26 से संबंधित "टैल्क" से संबंधित स्तंभ (3) में, 'कन्फेक्शनरी' के पश्चात् 'और गोंद' को अंतः स्थापित किया जाएगा।

(ड) 'लुब्रिकेंट्स, रिलीज और एंटीस्टिक एजेंटों' से संबंधित तालिका 4 में, क्रम संख्या 27 के बाद, 'ट्राईकैल्शियम फॉस्फेट' और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों के बाद,, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
28.	तोरिया का तेल	च्युइंग और बबल गम सहित कन्फेक्शनरी एवं बेकरी	GMP"

(च) तालिका 5 में 'अणुजीव नियंत्रण अभिकारक, अणुजीव पोषक और अणुजीव पोषक योजक', क्रम संख्या 6 के बाद, 'साल्मोनेला फेज तैयारी' और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियाँ के बाद, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

अणुजीव नियंत्रण अभिकारक			
क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"7.	चतुर्धातुक अमोनियम यौगिक	चीनी शोधन	GMP"

(छ) 'अणुजीव पोषक और अणुजीव पोषक योजक (अणुजीव विकास को सतत बनाए रखने के लिए)' से संबंधित तालिका 5 में, क्रम संख्या 49 के बाद, 'जिक सल्फेट' और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (3) की प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

माइक्रोबियल पोषक तत्व और माइक्रोबियल पोषक तत्व सहायक (माइक्रोबियल विकास को बनाए रखने के लिए)		
क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"50.	पोटेशियम क्लोराइड	GMP
51.	मैगनीशियम सल्फेट	GMP
52.	एलानीन	GMP
53.	प्लांट पॉलीपेप्टाइड्स	GMP
54.	आसुत स्पिरिट युक्त ऐल्कोहलिक पेय और सुगंधित ऐल्कोहलिक पेय पदार्थों के लिए यूरिया	GMP
55.	डाय-अमोनियम फॉस्फेट (डीएपी) (INS 342(ii)) आसुत स्पिरिट युक्त ऐल्कोहलिक पेय और सुगंधित ऐल्कोहलिक पेय पदार्थों के लिए	440 मिलीग्राम/किग्रा "

(ज) 'निकर्षण के लिए विलायक और प्रसंस्करण' से संबंधित तालिका 6 में "एसीटोन" से संबंधित क्रमांक 1 पर; "ब्यूटेनॉल" से संबंधित क्रमांक 3 पर; "कार्बन डाइऑक्साइड" से संबंधित क्रमांक 5 पर; "इथायल एसीटेट" से संबंधित क्रमांक 10 पर; "हेक्सेन" से संबंधित क्रमांक 16 पर; "आइसोप्रोपाइल ऐल्कोहल" से संबंधित क्रमांक 18 पर; "मिथाइल ऐल्कोहल" से संबंधित क्रमांक 19 पर; "मिथाइलीन क्लोराइड (डाइक्लोरोमेथेन)" से संबंधित क्रमांक 20 पर; "मिथाइल इथायल कीटोन (ब्यूटेनोन)" से संबंधित क्रम संख्या 21 और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों में, , निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
“1.	एसीटोन	स्वाद पदार्थ	30
		स्पाइस ओलियोरेसिन	30
		खाद्य रंग [क्लोरोफिल (INS 140(i)); क्लोरोफिल के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(i)); क्लोरोफिलिन के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); ब्लेकस्ली ट्राइस्पोरा INS 160ए(iii) से कैरोटीन; शैवाल से कैरोटीन INS 160ए(iv)); पेपरिका अर्क, कैप्सेन्थिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी); ल्यूटिन एस्टर (INS 161बी(ii))]	50
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); एनाट्रो, बिक्सिन, नॉरबिक्सिन (INS 160बी (I), (ii))]	30
		वनस्पति तेल	0.1
		अन्य खाद्य पदार्थ	0.1
3.	ब्यूटेनोल	फैटी एसिड, स्वाद पदार्थ	10
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100)]	10
		स्पाइस ओलियोरेसिन	2
5.	कार्बन डाईऑक्साइड (INS 290)	स्वाद पदार्थ	GMP
		स्पाइस ओलियोरेसिन	GMP
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); क्लोरोफिल (INS 140(i)); क्लोरोफिल के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(i)); क्लोरोफिलिन के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); पेपरिका अर्क, कैप्सेन्थिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी); एनाट्रो, बिक्सिन, नॉरबिक्सिन (INS 160(बी)); टमाटर लाइकोपीन (INS 160डी (ii)); ल्यूटिन (INS 161बी) ; एंथोसायनिन (INS 163)]	GMP
10.	इथायल एसीटेट	स्वाद पदार्थ	10
		स्पाइस ओलियोरेसिन	50
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); पेपरिका अर्क, कैप्सेन्थिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी); लाइकोपीन प्रिपरेशन (INS 160डी (i))]	50
		खाद्य रंग [ब्लेकस्ली ट्राइस्पोरा INS160a(iii) से बीटा-कैरोटीन]	8000
16.	हेक्सेन	स्वाद पदार्थ, वनस्पति तेल	5
		स्पाइस ओलियोरेसिन	25
		चॉकलेट और चॉकलेट उत्पाद	1

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); एनाट्रो बिक्सिन, नॉरबिक्सिन (INS 160बी (आई), (ii))]	50
		खाद्य रंग [क्लोरोफिल (INS 140(i)); क्लोरोफिल के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); क्लोरोफिलिन के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); पेपरिका अर्क, कैप्सेथिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी); टमाटर लाइकोपीन (INS 160डी (ii)); टैगेट्स इरेक्टा से ल्यूटिन और ल्यूटिन एस्टर (INS 161बी (i) और (ii) ]	25
18.	आइसोप्रोपाइल ऐल्कोहल	स्पाइस ओलियोरेसिन	50
		अन्य खाद्य पदार्थ	10
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); क्लोरोफिल (INS 140(i)); क्लोरोफिलिन (INS 140(ii)); क्लोरोफिल के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(i)); क्लोरोफिलिन के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); पेपरिका अर्क, कैप्सेथिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी)]	50
		खाद्य रंग [ब्लेकस्ली ट्रिस्पोरा INS160a(iii) से बीटा-कैरोटीन]	1000
		खाद्य रंग [लाइकोपीन प्रिपरेशन (INS160डी (i), (iii))]	10
19.	मिथाइल ऐल्कोहल	स्पाइस ओलियोरेसिन	50
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); पेपरिका अर्क, कैप्सेथिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी)]	50
20.	मिथायलीन क्लोराइड (डाइक्लोरोमेथेन)	कैफीन विमुक्त चाय	2
		कैफीन विमुक्त कॉफी	10
		स्वाद पदार्थ	2
		स्पाइस ओलियोरेसिन	30
		वनस्पति तेल	0.02
		खाद्य रंग [करक्यूमिन (INS 100); क्लोरोफिल (INS 140(i)); क्लोरोफिलिन (INS 140(ii)); क्लोरोफिल के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(i)); क्लोरोफिलिन के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); एनाट्रो, बिक्सिन, नॉरबिक्सिन (INS 160(बी)); पेपरिका अर्क, कैप्सेथिन, कैप्सोरुबिन (INS 160सी); लाइकोपीन प्रिपरेशन (INS 160डी (i), (iii))]	10

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक सामग्री का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशिष्ट स्तर (मिग्रा/किग्रा) (से अधिक नहीं)
21.	मिथाइल इथायल कीटोन (ब्यूटेनोन)	फैटी एसिड, स्वाद पदार्थ, कॉफी एवं चाय का डिकैफ़िनेशन	2
		खाद्य रंग [क्लोरोफिल (INS 140(i)); क्लोरोफिल के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(i)); क्लोरोफिलिन के कॉपर कॉम्प्लेक्स (INS 141(ii)); वनस्पति कैरोटीन ((INS 160ए(ii)); ल्यूटिन एस्टर (INS 161बी(ii))]	50"

(झ) 'निकर्षण के लिए विलायक और प्रसंस्करण' से संबंधित तालिका 6 में, क्रम संख्या 26, 'जल' और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों के बाद, में, निम्नलिखित को अंतः स्थापित जाएगा, अर्थात्:-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"27.	आइसोब्युटाइल एसीटेट	खाद्य रंग [ब्लेकस्ली ट्रायस्पोरा INS160a(iii) से बीटा-कैरोटीन); ब्लेकसली ट्रायस्पोरा INS160d(iii) से लाइकोपीन]	10000"

(ञ) 'विरंजक, धुलाई, डीन्यूडिंग और पीलिंग कारक' से संबंधित तालिका 7 में, क्रमांक 8 पर "हाइड्रोजन पेरोक्साइड" से संबंधित स्तंभ (3) में, 'और स्टार्च' के पश्चात् 'त्वरित चाय प्रसंस्करण' को अंतः स्थापित किया जाएगा ।

(ट) 'विरंजक, धुलाई, डीन्यूडिंग और पीलिंग कारक' से संबंधित तालिका 7 में, 'कैल्शियम ऑक्साइड (INS 529) से संबंधित क्रम संख्या 16 और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों के पश्चात्, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"17.	सल्फर डाइऑक्साइड (INS 220)	जैविक सफेद चीनी, घन चीनी, डेक्सट्रोज, गुड, मिश्री	70
		खांडसारी (सल्फर) एवं भूरा	150
		रिफाइंड चीनी	40"

(ठ) 'ऊर्णन कारक' से संबंधित तालिका 8 में, 'सिरका' से संबंधित क्रम संख्या 6 और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (4) की प्रविष्टियों के पश्चात्, निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"7.	कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड (INS 524-528)	जल शोधन, गैर-एल्कोहल पेय पदार्थ	GMP

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
8.	फेरस सल्फेट	जल शोधन, गैर-एल्कोहल पेय पदार्थ	GMP”

(ड) 'संपर्क फ्रीजिंग और प्रशीतन कारक' से संबंधित तालिका 9 में, "तरल नाइट्रोजन" से संबंधित क्रम संख्या 1 पर और उससे संबंधित स्तम्भ (1) से (4) की प्रविष्टियों को निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

तालिका 9: संपर्क फ्रीजिंग और कूलिंग एजेंट

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
“1.	तरल नाइट्रोजन (INS 941)	सभी खाद्य पदार्थ	GMP”

(ढ) 'जीन परिवर्तित सूक्ष्मजीवाणुओं (जीएमएम) से प्राप्त किण्वक' से संबंधित तालिका 11ए में, क्रम संख्या 45 के, ग्लूकोज आइसोमेरेज़ और उससे संबंधित प्रविष्टियों से संबंधित के पश्चात्, निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

क्रम संख्या	प्रकिण्व(एंजाइम) का नाम	उत्पादक जीव	दाता जीव या स्रोत	कार्यात्मक और तकनीकी उद्देश्य	सांकेतिक खाद्य उपयोग	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
“46.	एकालिसिन 1 (कैल्डोलिसिन) EC 3.4.21.111	बेसिलस सबटिलिस	थर्मस एक्काटिकस	असामान्य रूप से मजबूत या सख्त ग्लूटेन के लिए यांत्रिक आटे की शक्ति के विकास को कम करना, चिपचिपाहट को कम करना और आटे की विस्तारशीलता को बढ़ाना, बेकिंग प्रक्रिया के दौरान मध्य-उच्च तापमान पर बेकरी उत्पादों की बेकिंग प्रक्रिया के दौरान बासीपन को रोकना।	बेकरी उत्पाद	GMP
47.	एंडो-1,4-बीटा- ज़ाइलानेज़ (ज़ाइलानेज़) EC 3.2.1.8	बेसिलस सबटिलिस	स्यूडोअल्टेरोमोनास हेलोप्लांकटिस	आटे के रखरखाव की सुविधा, आटे की संरचना में सुधार	बेकरी उत्पाद	GMP

48.	अल्फा- गैलेक्टोसिडेज़ (अल्फा-डी- गैलेक्टोसाइड गैलेक्टोहाइड्रोलेज़ EC.3.2.1.22)	सकैरोमायसेस सेरेविसे	सायमोप्सिस टेट्रागोनोलोबा (ग्वार) के बीज	ग्वार गम का प्रकिण्व (एंजाइम) संशोधन	पेय पदार्थ और भोजन की सभी श्रेणियां जिनमें ग्वार की अनुमति है।	GMP"
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------

(ण) 'सामान्य रूप से अनुमत प्रसंस्करण सहायक सामग्रियाँ' से संबंधित तालिका 12 में; "उत्प्रेरित कार्बन" से संबंधित क्रमांक 1 पर, "कैल्शियम क्लोराइड" से संबंधित क्रमांक 12 पर; "कैल्शियम सल्फेट" से संबंधित क्रमांक 13 पर; "कार्बन डाइऑक्साइड" से संबंधित क्रमांक 15 पर; "सिट्रिक एसिड" से संबंधित क्रमांक 16 पर; "लैक्टिक एसिड" से संबंधित क्रमांक 32 पर; "नमक (NaCl)" से संबंधित क्रमांक 55 पर; "सोडियम हाइपोक्लोराइट" से संबंधित क्रमांक 63 पर; "सोडियम मेटाबाइसल्फाइट" से संबंधित क्रमांक 64 पर; "खमीर" से संबंधित क्रमांक 73 पर; "जिंक सल्फेट" से संबंधित क्रमांक 74 पर; और उससे संबंधित प्रविष्टियों को, स्तंभ (1) से (5) में, निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

तालिका 12: आम तौर पर अनुमत प्रसंस्करण सहायक

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	कार्यात्मक/तकनीकी उद्देश्य	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
"1.	उत्प्रेरित कार्बन	अवशोषक, रंग हटानेवाला अभिकारक (एजेंट)	शर्करा, तेल और वसा, जूस, मादक पेय, गैर-एल्कोहल पेय, चीनी सिरप उपचार	GMP
12.	कैल्शियम क्लोराइड	बफरिंग एजेंट, फ्लोकुलेटिंग एजेंट	कम एल्कोहल और एल्कोहल मुक्त समकक्षों सहित एल्कोहल युक्त पेय पदार्थ, गैर-एल्कोहलिक पेय पदार्थ, जल शोधन, तत्काल चाय प्रसंस्करण।	GMP
		स्थिरक	बाहर निकाला हुआ भोजन	GMP
13.	कैल्शियम सल्फेट	बफरिंग एजेंट	कम एल्कोहल वाले और एल्कोहल मुक्त समकक्षों सहित एल्कोहल युक्त पेय पदार्थ	GMP
15.	कार्बन डाइऑक्साइड (INS 290)	पैकेजिंग और प्रोपेलिंग गैस/एयरेटिंग एजेंट	सभी खाद्य पदार्थ	GMP
		पीएच नियंत्रण एजेंट	जल शोधन, गैर-एल्कोहल पेय पदार्थ	GMP
16.	सिट्रिक एसिड	अनुक्रमकर्ता	तेल और वसा, त्वरित चाय प्रसंस्करण	GMP



	(INS 330)	पीएच मानकीकरण	सभी खाद्य पदार्थ	GMP
		चीनी के व्युत्क्रमण में उत्प्रेरक	चीनी सिरप	GMP
32.	लैक्टिक एसिड (INS 270)	अम्लता नियामक	कम ऐल्कोहल वाले और ऐल्कोहल मुक्त समकक्षों सहित ऐल्कोहल युक्त पेय पदार्थ, सिज़निंग	GMP
55.	नमक (NaCl)/सोडियम क्लोराइड	आयन विनिमय	कम ऐल्कोहल वाले और ऐल्कोहल मुक्त समकक्षों सहित ऐल्कोहल युक्त पेय पदार्थ	GMP
		बनावट बनाने वाले एजेंट	कच्चा पनीर; जल उपचार	GMP
63.	सोडियम हाइपोक्लोराइट	निस्संक्रामक	जल शोधन, सभी खाद्य पदार्थ	1 (उपलब्ध क्लोरीन के रूप में)
64.	सोडियम मेटाबाईसल्फ़ाइट (INS 223)	आटा कंडीशनर	आटा उत्पाद	60
		नरम करने वाला एजेंट	मकई की गिरी	60
		अपचायक	कम ऐल्कोहल वाले और ऐल्कोहल मुक्त समकक्षों सहित ऐल्कोहल युक्त पेय पदार्थ	GMP
		पीएच नियंत्रण एजेंट	जल शोधन, गैर-ऐल्कोहल पेय पदार्थ	GMP
73.	खमीर	क्लिंवन एजेंट	सभी खाद्य पदार्थ	GMP
74.	ज़िंक सल्फेट	खनिज लवण	कम ऐल्कोहल वाले और ऐल्कोहल मुक्त समकक्षों सहित ऐल्कोहल युक्त पेय पदार्थ	GMP”

(त) 'सामान्य रूप से अनुमत प्रसंस्करण सहायक सामग्रियाँ' से संबंधित तालिका 12 में, 'कैल्सियम हाइपोक्लोराइट' से संबंधित क्रम संख्या 75 और उससे संबंधित स्तंभ (1) से (5) की प्रविष्टियों के पश्चात्, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

क्रम संख्या	प्रसंस्करण सहायक का नाम	कार्यात्मक/तकनीकी उद्देश्य	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (मिलीग्राम/किग्रा) (से अधिक नहीं)
76.	नाइट्रोजन (INS 941)	पैकेजिंग गैस, निष्क्रिय वातावरण बनाना	सभी खाद्य पदार्थ	GMP
77.	हाइड्रोक्लोरिक एसिड (INS 507)	पीएच नियंत्रण एजेंट	जल शोधन, गैर-ऐल्कोहल पेय पदार्थ	GMP
78.	अमोनियम बाइकार्बोनेट	उत्पादन अभिकारक (रेज़िंग एजेंट)	आटा मिश्रण और उसके उत्पाद	GMP

	(INS 503(ii))			
79.	डायसोडियम ऑर्थो फॉस्फेट (INS 339(ii))	उत्थापन अभिकारक (रेज़िंग एजेंट)	आटा मिश्रण और उसके उत्पाद; माल्ट आधारित पेय पदार्थ	GMP
80.	ट्रायसोडियम साइट्रेट; सोडियम सायट्रेट (INS 331(iii))	पीएच नियंत्रण एजेंट	स्वादकारक अभिकर्ता, सभी खाद्य पदार्थ	GMP
81.	अमोनियम क्लोराइड	पीएच नियंत्रण एजेंट	स्वादकारक अभिकर्ता	GMP
82.	पॉलीऑक्सीएथिलीन (20) मोनोलिएट (INS 433)	पायसीकारक	स्वादकारक अभिकर्ता	GMP
83.	ट्राइएसेटिन (INS 1518)	बंधनकारी एजेंट	स्वादकारक अभिकर्ता	GMP
84.	कॉर्न स्टीप लिकर	एंटीस्टिक एजेंट	सभी खाद्य पदार्थ	GMP
85.	कैल्शियम मैग्नीशियम कार्बोनेट	कठोरता दूर करने के लिए	जल शोधन	GMP
86.	सेल्यूलोज़ (INS 460)	निष्कर्षण विनिर्माण प्रक्रिया	निस्पंदन के दौरान तरल उत्पाद से अधुलनशील मोम को हटाना	GMP
87.	वनस्पति फैटी एसिड एस्टर		शर्करा शोधन	GMP <sup>o</sup>

जी. कमलावर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./163/2024-25]

**टिप्पण :** खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में दिनांक 1 अगस्त, 2011 को अधिसूचना संख्या एफ. संख्या 2-15015/30/2010, के तहत प्रकाशित किए गए थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए:

1. फा0सं.. 4/15015/30/2011, दिनांक 07 जून, 2013;
2. फा0सं.. P. 15014/1/2011-पीए.एफ./एफ आई.ए.एस.एस., दिनांक 27 जून, 2013;
3. फा0सं.. 5/15015/30/2012, दिनांक 12 जुलाई, 2013;
4. फा0सं.. P. 15025/262/2013-PA/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 05 दिसंबर, 2014;
5. फा 0सं.. 1-83F/Sci. Pan- नोटिफिकेशन/एफआई.ए.एस.एस.-2012, दिनांक 17 फरवरी, 2015;
6. फा0सं.. 4/15015/30/2011, दिनांक 04 अगस्त, 2015;
7. फा0सं.. P.15025/264/13-पीए/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 04 नवम्बर, 2015;
8. फा 0सं. P. 15025/263/13-पीए/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 04 नवम्बर, 2015;
9. फा 0सं.. P. 15025/261-पीए/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
10. फा 0सं. P. 15025/208/2013-पीए/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
11. फा 0सं. 7/15015/30/2012, दिनांक 13 नवम्बर, 2015;
12. फा 0सं .. 1-10(1)/स्टैंडर्स /एसपी (फिश एंड फिशरीज प्रोडक्ट्स)/एफआई.ए.एस.एस.-2013, दिनांक 11 जनवरी, 2016;
13. फा 0सं.. 3-16/स्पेसीफाइड फूड्स /नोटिफिकेशन (फूड एडिटिव्स)/एफ .आई.ए.एस.एस.2014, दिनांक 03 मई, 2016;
14. फा 0सं. 15-03/इएनएफ/एफआई.ए.एस.एस./2014, दिनांक 14 जून, 2016;

15. फा 0सं. 3-14F/नोटिफिकेशन (न्यूट्रास्यूटिकल्स)/एफआई.ए.एस.एस.-2013, दिनांक 13 जुलाई, 2016;
16. फा0सं. 1-12/स्टैंडर्ड्स/एसपी (स्वीट्सकन्फेक्शनरी,)/एफआई.ए.एस.एस.-2015, दिनांक 15 जुलाई, 2016;
17. फा 0सं. 1-120(1)/ स्टैंडर्ड्स /इर्रेडिएशन/एफआई.ए.एस.एस.-2015, दिनांक 23 अगस्त, 2016;
18. फा0सं. 11/09/आरइजी/हार्मोनाइजेशन/2014, दिनांक 05 सितम्बर, 2016;
19. फा0सं. स्टैंडर्ड्स /सीपीएलक्यूसीपी, /इएम/एफआई.ए.एस.एस.-2015, दिनांक सितंबर 14, 2016;
20. फा0सं. 11/12 आरइजी/प्रोप/एफआई.ए.एस.एस.-2016, दिनांक 10 अक्तूबर, 2016;
21. फा0सं.. 1-110(2)/एसपी (बयोलॉजिकल हैजाड)/एफआई.ए.एस.एस./2010, दिनांक 10 अक्तूबर, 2016;
22. फा0सं. स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेज)/नोटिफिकेशन (2)/एफआई.ए.एस.एस.-2016, दिनांक 25 अक्तूबर, 2016;
23. फा0सं. 1-11(1)/सैंडर्ड्स/एसपी (वाटर एंड बीवरेज)/एफआई.ए.एस.एस.-2015, दिनांक 15 नवम्बर, 2016;
24. फा 0सं. P. 15025/93/2011-पीएफए/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 02 दिसंबर, 2016;
25. फा 0सं.. P. 15025/6/2004-PFS/एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 29 दिसम्बर, 2016;
26. फा 0सं.. स्टैंडर्ड्स /O&F/नोटिफिकेशन(1)/एफ आई.ए.एस.एस.-2016, दिनांक 31 जनवरी, 2017;
27. फा 0सं.. 1-12/ स्टैंडर्ड्स /2012-एफआई.ए.एस.एस., दिनांक 13 फरवरी, 2017;
28. फा 0सं.1-10(7)/ स्टैंडर्ड्स /एसपी (मत्स्य और मत्स्य उत्पाद )/एफ -आई.ए.एस.एस.2013, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
29. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /एससीएसएसएंडएच/ नोटिफिकेशन (02)/एफआई.ए.एस.एस.-2016, दिनांक 15 मई, 2017;
30. फा0सं.. स्टैंडर्ड्स /03/नोटिफिकेशन (एसएस)/ एफआई.ए.एस.एस.-2017, दिनांक 19 जून, 2017;
31. फा0सं. 1/एडिटिव्स/स्टैंडर्स/14.2 नोटिफिकेशन/एफआई.ए.एस.एस./2016, dated 31 जुलाई, 2017;
32. फा0सं. स्टैंडर्ड्स /एफएंडबीपी/नोटिफिकेशन(01)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 02 अगस्त, 2017;
33. फा 0सं.1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, दिनांक 11 सितम्बर, 2017;
34. फा 0सं.. स्टैंडर्ड्स /एमएंडएमपीआईपी (1)/एसपी/एफ आई.ए.एस.एस.2015, दिनांक 15 सितम्बर, 2017;
35. फा0सं. स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेजेज)/नोटिफिकेशन(1)/एफआई.ए.एस.एस.-2016, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
36. फा 0सं.1-10(8)/ स्टैंडर्ड्स /एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफआई.ए.एस.एस.-2013, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
37. फा0सं.. 2/ स्टैंडर्ड्स /सीपीएलएंडसीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 18 सितम्बर, 2017;
38. फा 0सं. ए-1 (1)/ स्टैंडर्ड्स /एमएमपी/2012, दिनांक 12 अक्तूबर, 2017;
39. फा0सं.. स्टैंडर्ड्स /ओएंडएफ/नोटिफिकेशन (3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 12 अक्तूबर, 2017;
40. फा0सं. 2/ स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016(पार्ट), दिनांक 24 अक्तूबर, 2017;
41. फा0सं.. ए-1/ स्टैंडर्ड्स /एगमार्क/2012-एफएसएसएआई(पार्ट.1), दिनांक 17 नवम्बर, 2017;
42. फा0सं. 1/एडिटिव्स/सैंडर्स/बीआईएस नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 17 नवंबर, 2017;
43. फा 0सं.. स्टैंडर्ड्स /ओ एंड एफ/अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 फरवरी, 2018;
44. फा0सं. स्टैंडर्ड्स /01-एसपी (फोर्टिफाइड एंड एनरिचड फूड्स)-आरइजी/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 13 मार्च, 2018;
45. फा0सं.. 1/इंफेट न्यूट्रीशन/ स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 13 मार्च, 2018;
46. फा 0सं.1-110(3)/एसपी (बॉयोलाजिकल हजारड्स)/एफएसएसएआई/2010, दिनांक 21 मार्च, 2018;
47. फा 0सं.. स्टैंडर्ड्स /एससीएसएस एंड एच/ नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 10 अप्रैल, 2018;
48. फा 0सं.. स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 04 मई, 2018;

49. फा 0सं.. स्टैंडर्ड्स /एसपी (एससीएसएसएच)/आईसलेलिज नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 20 जुलाई,2018;
50. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेजेज)/नोटिफिकेशन(3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 जुलाई ,2018;
51. फा 0सं. स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी / ड्राफ्ट नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 31 जुलाई, 2018;
52. फा0सं.. 1/एडीशनल एडीटिब्स/ स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 08 नवंबर 2018
53. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /03/नोटिफिकेशन (सीएफओएल एंड वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 16 नवंबर, 2018.
54. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /ओ एंड एफ/नोटिफिकेशन (7)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 19 नवंबर , 2018;
55. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /एम एंड एमपी/नोटिफिकेशन (02)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 19 नवंबर , 2018;
56. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /एफ एंड बी पी/नोटिफिकेशन (04)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 19 नवंबर , 2018;
57. फा0सं. 1-116/साइंटिफिक कमेटी (नोटि./2010-एफएसएसएआई, दिनांक 26 नवंबर, 2018;
58. फा0सं.. 02-01/इएनएफ-1(1)/एफएसएसएआई-2012, दिनांक 29 जनवरी, 2019;
59. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /एफ एंड बीपी/नोटिफिकेशन(07)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 05 जुलाई, 2019;
60. फां सं.स्टे 0/ओ एंड एफ/नोटिफिकेशन(10)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 05 जुलाई, 2019;
61. फा 0सं .स्टैंडर्ड्स /एसपी (वाटर एंड बीवरेज)/नोटिफिकेशन (5) एफएसएसएआई-2018, दिनांक 30 अक्तूबर, 2019;
62. फा 0सं. एम एंड एमपी/मिस्सस्टैंड./नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 28 नवंबर, 2019;
63. फा0सं..1-110/एसपी (बायोलोजिकल हाजाडर्स)/अमेंडमेंट-1/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 23 जून, 2020;
64. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/01/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 09 जुलाई, 2020;
65. फा 0सं .स्टैंडर्ड्स /सीपीएल एंड सीपी/नोटिफिकेशन/01/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 09 जुलाई, 2020;
66. फा 0सं.स्टैंडर्ड्स / एमएंडएमपीआईपी (3)/एसपी/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 09 जुलाई, 2020;
67. एफ 0सं. ए-1/ स्टैंडर्ड्स /एगमार्क/2012-एफएसएसएआई (p+1), दिनांक 23 जुलाई, 2020;
68. एफ सं 0 स्टैंडर्ड्स /एमएंडएमपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2019, दिनांक 02 सितम्बर, 2020;
69. एफ 0सं.स्टैंडर्ड्स /एडीटिब्स 1/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 16 सितंबर, 2020;
70. एफ0सं .. 1/एडीशनल एडीटिब्स-III/ स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2017, दिनांक 09 अक्तूबर, 2020;
71. एफ 0सं.स्टैंडर्ड्स /प्रोसेसिंग एड्स/नोटिफिकेशन/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 09 अक्तूबर, 2020;
72. एफ0सं.. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन/2010-एफएसएसएआई, दिनांक 29 दिसम्बर, 2020;
73. एफ0सं. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 27/2010-एफएसएसएआई(इ), दिनांक 04 मार्च, 2021;
74. एफ 0सं.स्टैंडर्ड्स /ओएंडएफ/नोटिफिकेशन(5)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 1मार्च 8, 2021;
75. एफ 0सं.1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 28.4/2010-एफएसएसएआई(1), दिनांक 26 जुलाई, 2021;
76. एफ0सं. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 28.4/2010-एफएसएसएआई (1) (Pt.F), दिनांक 03 नवंबर , 2021;
77. एफ 0सं.स्टैंडर्ड्स /एससी/ए-1.34/एन-1, दिनांक 15 नवंबर , 2021;
78. एफ 0सं. एम एंड एमपी/नोटिफिकेशन(05)/एफएसएसएआई-2019, दिनांक 27 दिसम्बर, 2021;
79. एफ0सं. 1-116/साइंटिफिक कमेटी/नोटिफिकेशन 28.4/2010-एफएसएसएआई (2) , दिनांक 13 सितंबर, 2022;
80. एफ 0सं. एसटीडी-2020/1नं/1.30-ए/एफए/एफएसएसएआई(1-पी), दिनांक 27 अक्तूबर, 2022
81. एफ 0सं.स्टैंडर्ड्स /नोटिफिकेशन2021/35.1/, दिनांक जनवरी 11, 2023
82. एफ 0सं. एसटीडी-2020/1नं/1.30-ए/एफए/एफएसएसएआई, दिनांक 21 फरवरी, 2023

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE****(Food Safety and Standards Authority of India)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 5th June, 2024

**No. STD/41-FA/Notification/2023.**—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 under 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 shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification 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](mailto: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 Safety and Standards Authority of India.

**Draft Regulations**

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2024.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,

(1) in regulation 2.1,

(a) in sub-regulation 2.1.1 relating to ‘General Standards for Milk and Milk Products’, in clause 1, after sub-clause (j), following shall be inserted, namely: -

“(k) **“Ultra Pasteurisation”** when used in association with milk, shall be taken to refer to the typical processing of heating milk to 125°C- 128°C for minimum 2 seconds in continuous flow and packaged under aseptic conditions to ensure preservation at room temperature for a period of not less than 7 days from date of manufacture. Ultra Pasteurisation of milk shall give negative Lactoperoxidase test.”

The pH of Ultra pasteurized milk should not drop by more than 0.3 units at the end of 7 days of incubation at 55°C.

(b) in sub-regulation 2.1.2 relating to ‘Standard for Milk’, in clause 1,

(i) in sub-clause (a), the text “pasteurization, boiling, sterilization or Ultra High Temperature sterilization/treatment” shall be substituted with “heat treatment as provided in sub-regulation 2.1.1(1)(d);

(ii) in sub-clause (b), the text “pasteurization, boiling, sterilization or Ultra High Temperature sterilization/treatment” shall be substituted with “heat treatment as provided in sub-regulation 2.1.1(1)(d);

(iii) in sub-clause (c), the text “pasteurization, sterilization, Ultra High Temperature sterilization/treatment or boiling” shall be substituted with “heat treatment as provided in sub-regulation 2.1.1(1)(d);

(iv) in sub-clause (d), the text “The product may be subjected to pasteurization, boiling, sterilization or ultra-high temperature” shall be substituted with “The products shall be subjected to heat treatment as provided in sub-regulation 2.1.1(1)(d);

(c) in sub-regulation 2.1.3, relating to Standard for Flavoured Milk,

(i) in clause 1, relating to Description, the words “and edible flavourings with or without addition of sugar, nutritive sweeteners, other non-dairy ingredients including, stabilisers and food colours” shall be substituted with the words “and with or without addition of permitted ingredients”;

(ii) in clause 2, sub clause (b), item (ii) shall be substituted with the following namely: -

“Other non-dairy ingredients like nuts (whole, fragmented or ground), cocoa solids, chocolate, coffee and tea or their extracts, fruits and vegetables and products thereof including juices, purees, pulps, preparations and preserves derived there from and extracts thereof, cereals, and cereal products and cereal based extracts, honey, spices and its extracts, condiments, herbs and their extracts, salt, and other natural flavouring foods and flavours;”

- (d) in sub-regulation 2.1.10, relating to ‘Standard for Milk Powders and Cream Powder’, in clause 2, sub clause (b), in table, for row number 6 relating to Insolubility Index, maximum, ml, following shall be substituted, namely: -

“Insolubility index , maximum, ml	2.0 (15.0 for roller dried)	2.0 (15.0 for roller dried)	2.0 (15.0 for roller dried)	”
--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	---

- (e) in sub-regulation 2.1.11, relating to ‘Standard for Dairy Whitener’, in clause 2, in the table, against Serial No. 3, in the column number 2, the words in the bracket “(in solids-not-fat)” shall be substituted with words “(in milk solids-not-fat)”;
- (f) in sub-regulation 2.1.13 relating to ‘Standard for Fermented Milk Products’, in clause 2 relating to Essential Composition and Quality Factors, in sub-clause (c), the item (v) shall be substituted with the following, namely: -

“Chakka shall conform to the following compositional specifications: -

Parameter		Chakka	Skimmed Milk Chakka	Full Cream Chakka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Total solids, Minimum, %, (m/m)	30.0	20.0	28.0
2.	Milk fat,% (m/m), on dry basis	31.0 (minimum)	5.0 (minimum)	36.0 (minimum)
3.	Milk Protein*, minimum, %(m/m), on dry basis	33.0	60.0	33.0
4.	Titrateable acidity, maximum, % (as lactic acid)	2.5	2.5	2.5
5.	Total Ash, maximum, %(m/m), on dry basis	2.8	5.0	2.8”;

- (g) in sub-regulation 2.1.13 relating to ‘Standard for Fermented Milk Products’, in clause 2 relating to Essential Composition and Quality Factors, in sub-clause (c), in the table under item (vi), entries at row number 5 shall be substituted with the following, namely: -

“Titrateable acidity, maximum. % (as lactic acid)	1.5	1.5	1.5”;
---------------------------------------------------	-----	-----	-------

- (h) in sub-regulation 2.1.22, relating to Whey Protein Concentrate,

- (i) in heading and clause 1 relating to “Description”, after the words ‘Whey Protein Concentrate’, the words ‘and Whey Protein Isolate’ shall be inserted;
- (ii) in clause 2, sub clause (b), the table under “Composition” shall be substituted with the following, namely:-

“Sl. No.	Parameters	Limits	
		Whey Protein Concentrate	Whey Protein Isolate
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Moisture, maximum,% (m/m)	6.0	6.0
2.	Milk Protein**, minimum, % (m/m)	35.0	90.0
3.	Milk fat, maximum % (m/m)	10.0	1.0
4.	Scorched particles, maximum	Disc B(15 mg)	Disc B(15 mg)”;

(iii) in clause 5, sub clause (a) shall be substituted with the following, namely:-

“(a) According to the composition in table under sub clause (b) of clause 2, the name of the food shall be:

- i. ‘Whey Protein Concentrate’, **or**
- ii. ‘Whey Protein Isolate’.”

(2) In regulation 2.2,

(a) Under Regulation 2.2.1(6) relating to rapeseed oil (toria oil) or mustard oil (Sarson ka tel), the limits specified for Refractive index, Saponification value, Iodine value and Unsaponifiable matter in the table shall be substituted as;

Parameters	Limits
(1)	(2)
“Refractive Index at 40 °C	1.461-1.469
Saponification value	168-184
Iodine value	92-125
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 percent by weight ”;

(b) in sub-regulation 2.2.1 related to Oils, after clause 32 relating to Moringa Oil, the following shall be inserted: -

“**33. Hazelnut oil** means edible oil derived from the kernel of hazelnut fruit (*Corylus avellana L.*). It shall be clear from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:-

Parameters	Limits
(1)	(2)
Refractive index (at 40 °C )	1.456- 1.463 at 40°C
Saponification value (mg KOH/g oil)	188-198
Iodine value	81-95
Unsaponifiable matter (g/kg)	≤15
Acid Value (mg KOH/g Oil)	Not more than 4.0

Test for argemone oil shall be negative. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under these regulations. The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane.

**34. Pistachio oil** means edible oil derived from the kernel of pistachio fruit (*Pistacia vera L.*). It shall be clear from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:-

Parameters	Limits
(1)	(2)
Refractive index (at 40°C)	1.460- 1.466 at 40°C
Saponification value (mg KOH/g oil)	187-196
Iodine value	84-98
Unsaponifiable matter (g/kg)	≤30
Acid Value (mg KOH/g Oil)	Not more than 4.0

Test for argemone oil shall be negative. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under these regulations. The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.

**35. Walnut oil** means edible oil derived from the kernel of walnut fruit (*Juglans regia L.*). It shall be clear from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:-

Parameters	Limits
(1)	(2)
Refractive index (at 40°C)	1.469- 1.471 at 40°C
Saponification value (mg KOH/g oil)	189-198
Iodine value	132-162
Unsaponifiable matter (g/kg)	≤20
Acid Value ( mg KOH/g Oil)	Not more than 4.0

Test for argemone oil shall be negative. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under these regulations. The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”

**36. Coconut Testa Oil** means the oil extracted from the *testa*, the outer brown part covering the coconut kernel [*Cocos nucifera*] obtained as a by-product through paring of coconut. It shall conform to the following :-

Parameters	Limits
(1)	(2)
Butyro refractometer at 40 °C	34.9-38.7
Or	1.4487-1.4515
Refractive Index at 40 °C	
Saponification value	Not more than 250
Iodine value	14-30
Polenske value	Not more than 13
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent
Acid value	Not more than 6.0

Test for argemone oil shall be negative. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under these regulations. The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from hexane residues.”

(c) The following table shall be included under sub-regulation 2.2.7 relating to Fatty Acid Composition;

“Fatty Acid	Hazelnut oil	Pistachio oil	Walnut oil	Coconut Testa Oil
C6:0	ND	ND	ND	ND-0.5
C8:0	ND	ND	ND	1.6-5.6
C10:0	ND	ND	ND	1.9-5.2
C12:0	ND	ND	ND	30.9-42.9
C14:0	ND-0.1	ND-0.6	ND	16.0-21.8



C16:0	4.2-8.9	8.0-13.0	6.0-8.0	10-17.8
C16:1	ND-0.5	ND-0.2	ND-0.4	ND
C17:0	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND
C17:1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND
C18:0	0.8-3.2	0.5-3.5	1.0-3.0	1.2-4.1
C18:1	74.2-86.7	50.0-70.0	14.0-23.0	8.2-17.8
C18:2	5.2-18.7	8.0-34.0	54.0-65.0	3.2-10.6
C18:3	ND-0.6	0.1-1.0	9.0-15.4	ND-0.2
C20:0	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.2
C20:1	ND-0.3	ND-0.6	ND-0.3	ND-0.2
C20:2	ND	ND	ND	ND
C22:0	ND-0.2	ND	ND-0.2	ND
C22:1	ND-0.1	ND	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND
C24:0	ND	ND	ND	ND
C24:1	ND-0.3	ND	ND	ND”

(3) in regulation 2.4, in sub-regulation 2.4.27 relating to Textured Soy Protein (Soy Bari or Soy Chunks or Soy Granules), in the Table, against Serial No. (I) relating to Moisture (per cent. by mass), Max., for the entry under column (3), relating to ‘Limits’, the value ‘7’ shall be substituted as ‘8.5’.

(4) in regulation 2.7.4 relating to Chocolate, after clause (6), the following clause (7) shall be inserted, namely, -

“(7) In case of imitation chocolate, total fat % (maximum) including vegetable fat (other than cocoa butter) shall be 38% and saturated fat (maximum) shall be 33%. In case of imitation chocolate spreads, saturated fat (maximum) shall be 33%.”

(5) in sub-regulation 2.7.5 relating to ICE LOLLIES OR EDIBLE ICES, under clause 1, a para shall be inserted with the following, namely, -

“Water used for manufacturing of Ice lollies or Edible ices shall meet the standards prescribed for Packaged Drinking Water. In addition, *Listeria monocytogenes* shall be absent per gram.”

(6) in regulation 2.8 relating to Sweetening agents including Honey, after sub regulation 2.8.12 relating to Calcium Saccharin (Food Grade), the following sub-regulation shall be inserted, namely, -

“**2.8.13 High Fructose Corn Syrup** is a clear aqueous solution of saccharides prepared from high-dextrose-equivalent corn starch hydrolysate by the partial enzymatic conversion of dextrose to fructose, using an insoluble glucose isomerase enzyme. It is available in two types, 42% and 55%, based on fructose as a proportion of total saccharides. It shall conform to the following standards:

**High Fructose Corn Syrup (42%):**

S.No	Parameter	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Appearance	Clear Syrup
2.	Saccharides – Fructose (dry basis) %, Min	42
3.	Monosaccharide (dry basis) %, Min	92
4.	Other Saccharides (other than Fructose and Glucose on dry basis) %, Max	8
5.	Total Solids %, Min	70.5
6.	Total Ash %, Max	0.1

**High Fructose Corn Syrup (55%):**

S.No	Parameter	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Appearance	Clear Syrup
2.	Saccharides – Fructose (dry basis) %, Min	55
3.	Monosaccharide (dry basis) %, Min	94
4.	Other Saccharides (other than Fructose and Glucose on dry basis) %, Max	6
5.	Total Solids %, Min	76.5
6.	Total Ash %, Max	0.1”

(7) in regulation 2.9 relating to SALT, SPICES, CONDIMENTS AND RELATED PRODUCTS,

(a) in sub-regulation, 2.9.17 relating to Saffron (Kesar)-

(i) in clause (1), in the table relating to Saffron (Kesar), the entries at row no. (vii), (viii) and (ix) shall be substituted with the following, namely,-

“(vii) Bitterness expressed as direct reading of absorbance ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) of picrocrocine at about 257 nm on dry basis	Not less than 30.0
(viii) Safranal expressed as direct reading of absorbance ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) at 330 nm on dry basis	Not less than 20.0 and not more than 50.0
(ix) Colouring strength expressed as direct reading of absorbance at 440 nm ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) on dry basis	Not less than 80.0 ”

(ii) in clause (2), in the table relating to Saffron (Kesar) powder, the entries at row no. (v), (vi) and (vii) shall be substituted with the following, namely,-

“(v) Bitterness expressed as direct reading of absorbance ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) of picrocrocine at about 257 nm on dry basis	Not less than 30.0
(vi) Safranal expressed as direct reading of absorbance ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) at 330nm on dry basis	Not less than 20.0 and not more than 50.0
(vii) Colouring strength expressed as direct reading of absorbance at 440 nm ( $A_{1cm}^{1\%}$ ) on dry basis	Not less than 80.0”

(b) after sub-regulation 2.9.43 the following shall be inserted, namely

**“2.9.44 Juniper Berries**

(1) Juniper berries means the mature and partially dried fruits of (*Juniperus communis* L.). The berries will be spherical, of diameter 5 to 9 mm. It shall have a fragrant and pleasant odour and a sweetish aromatic flavour characteristic of the spice. It shall be free from mustiness and other foreign flavours. The colour of juniper berries shall be of a dark-brown to dark-blue colour. It will be free from visible foreign organic or inorganic matter including molds; living or dead insects and pest; 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:

Sr. No.	Characteristics	Requirements	
		Area 1	Area 2
1.	Moisture content, per cent by mass fraction (Maximum)	16	16
2.	Total Ash, per cent by mass fraction on dry basis, (Maximum)	4.0	4.0

3.	Acid-insoluble ash, per cent by mass fraction on dry basis, (Maximum)	1.0	1.0
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (Minimum)	0.6	1.2
5.	Proportion of damaged, discoloured, immature and shrivelled berries, per cent m/m, (Maximum)	20.0	20.0
6.	Extraneous matter, per cent m/m, (Maximum)	1.0	1.0
7.	Ethanol Soluble extractive	Not less than 12 percent	
8.	Water Soluble extractive	Not less than 10 percent	

**Explanation-**

(i) Area 1 (Juniper Berries having low volatile oil content): Finland, Norway, Northern USSR, Sweden United Kingdom.

Area 2 (Juniper Berries having high volatile oil content): Albania, Bulgaria, France, Hungary, Italy, Spain, Yugoslavia.

(ii) Extraneous matter includes:

a) dirt, dust, stones, pieces of wood, etc.;

b) all vegetable matter other than juniper berries (pine needles, etc.).

Chromatographic requirements: The volatile oil obtained by hydro/steam distillation of partially dried Juniper berries, and analysed by gas chromatography shall comprise the following main constituents: monoterpene hydrocarbons as major constituents ( $\alpha$ -pinene, myrcene, sabinene, limonene and  $\beta$ -pinene), sesquiterpenes ( $\beta$ -caryophyllene,  $\alpha$ -humulene, germacrene D and caryophyllene oxide) and the minor but important flavour-impact oxygenated terpenes (Linalool, trans-pinocarveol, cis-verbenol, terpinene-4-ol, p-cymene-8-ol, alpha-terpinol, myrtenal, verbenone, trans carveol and bornyl acetate)."

(8) In Appendix A, under the heading "IV. Use of Food Additives in Food Products", -

(a) In Table 14, against the entries relating to Food Category System 14.2.7: Aromatized alcoholic beverages, in column (3), after the food additive "Allura red" and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
"Glycerol esters of wood rosin"	445 (iii)	GMP	-"

(9) In table 2 A (Microbiological Standards for Milk and Milk Products – **Process Hygiene Criteria**) of Appendix B, after Serial no (3) relating to Sterilized milk /UHT milk / Evaporated Milk and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely-

Sr. No.	Product Description <sup>1</sup>	Aerobic Plate Count				Coliform Count <sup>4</sup>				<i>Staphylococcus aureus</i> (Coagulase positive)				Yeast and Mold Count				<i>Escherichia coli</i>			
		Sampling Plan		Limit (cfu/ml)		Sampling plan		Limit (cfu)		Sampling plan		Limit (cfu)		Sampling plan		Limit (cfu)		Sampling plan		Limit (cfu)	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
3(a)	Ultra pasteurized milk (At the end of 7 days of storage at ambient temperature.)	5	2	10	100	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

(10) in Chapter 3 relating to SUBSTANCES ADDED TO FOOD, in the Appendix C, under the heading "II. USE OF PROCESSING AIDS IN FOOD PRODUCTS"-

(a) in the Table 1 relating to 'ANTIFOAMING AGENTS', at Serial number 3 relating to "Polydimethyl siloxane", in the column (3) after the words "alcoholic beverages", the words "Sugar processing" shall be inserted.

(b) in the Table 3 relating to 'CLARIFYING AGENTS AND FILTRATION AIDS', at Serial number 14 relating to "Calcium oxide", at Serial number 15 relating to "Phosphoric acid" and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be substituted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"14.	Calcium Oxide (INS 529)	Sugar processing/ Treatment, Preparation of corn flour	GMP
15.	Phosphoric acid	Sugar Treatment	GMP"

(c) in the Table 3 relating to 'CLARIFYING AGENTS AND FILTRATION AIDS', after Serial number 15 relating to Phosphoric acid, and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"16.	Sulphur Dioxide (INS 220)	Plantation White Sugar, Cube Sugar, Dextrose, Gur, Jaggery, Misri	70
		Khandsari (Sulphur) and Bura	150
		Refined Sugar	40"

(d) in the Table 4 relating to 'LUBRICANTS, RELEASE AND ANTISTICK AGENTS', at Serial number 26 relating to "Talc", in the column (3) after the words "Confectionary", the words "and gums" shall be inserted.

(e) in the Table 4 relating to 'LUBRICANTS, RELEASE AND ANTISTICK AGENTS', after Serial number 27, relating to 'Tricalcium phosphate' and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"28.	Rapeseed Oil	Confectionery including Chewing and Bubble Gum and Bakery	GMP"

(f) in the Table 5 relating to 'MICROBIAL CONTROL AGENTS, MICROBIAL NUTRIENTS AND MICROBIAL NUTRIENT ADJUNCTS', after Serial number 6, relating to 'Salmonella phage preparation' and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

MICROBIAL CONTROL AGENT			
S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual Level (mg/kg) (Not more than)
"7.	Quaternary Ammonium Compound	Sugar Treatment	GMP"

(g) in the Table 5 relating to 'MICROBIAL NUTRIENTS AND MICROBIAL NUTRIENT ADJUNCTS (for sustaining microbial growth)', after Serial number 49, relating to 'Zinc Sulphate' and the entries relating thereto, in the column (1) to (3), the following shall be inserted, namely: -

<b>MICROBIAL NUTRIENTS AND MICROBIAL NUTRIENT ADJUNCTS (for sustaining microbial growth)</b>		
<b>S. No.</b>	<b>Name of the processing aid</b>	<b>Residual Level (mg/kg) (Not more than)</b>
“50.	Potassium Chloride	GMP
51.	Magnesium Sulphate	GMP
52.	Alanine	GMP
53.	Plant Polypeptides	GMP
54.	Urea for Distilled Spirituous Alcoholic Beverages and Aromatized Alcoholic Beverages	GMP
55.	Di-Ammonium Phosphate (DAP) (INS 342(ii)) for Distilled Spirituous Alcoholic Beverages and Aromatized Alcoholic Beverages	440 mg/kg”

(h) in the Table 6 relating to ‘SOLVENT FOR EXTRACTION AND PROCESSING’ at Serial number 1 relating to “Acetone”; at Serial number 3 relating to “Butanol”; at Serial number 5 relating to “Carbon dioxide”; at Serial number 10 relating to “Ethyl Acetate”; at Serial number 16 relating to “Hexane”; at Serial number 18 relating to “Isopropyl alcohol”; at Serial number 19 relating to “Methyl alcohol”; at Serial number 20 relating to “Methylene chloride (Dichloromethane)”; at Serial number 21 relating to “Methyl ethyl ketone (butanone)” and the entries relating thereto, in the columns (1) to (4), the following shall be substituted, namely:-

<b>S. No.</b>	<b>Name of the processing aid</b>	<b>Product Category</b>	<b>Residual Level (mg/kg) (Not more than)</b>
“1.	Acetone	Flavouring substances	30
		Spice oleoresins	30
		Food Colours [chlorophylls (INS 140(i)); copper complexes of chlorophylls (INS 141(i)); copper complexes of chlorophyllins (INS 141(ii)); vegetable carotenes ((INS 160a(ii); carotene from <i>Blakeslea trispora</i> INS160a(iii); carotenes from algae INS 160a(iv)); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c); lutein esters (INS 161b(ii))]	50
		Food Colours [curcumin (INS 100); annatto, bixin, norbixin (INS 160b (i), (ii))]	30
		Vegetable oils	0.1
		Other foods	0.1
		3.	Butanol
Food Colour [curcumin (INS 100)]	10		
Spice oleoresins	2		
5.	Carbon dioxide (INS 290)	Flavouring substances	GMP
		Spice oleoresins	GMP
		Food Colours [curcumin (INS 100); chlorophylls (INS 140(i)); copper complexes of chlorophylls (INS 141(i)); copper complexes of chlorophyllins (INS 141(ii)); vegetable carotenes ((INS 160a(ii)); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c); annatto, bixin, norbixin (INS 160(b)); tomato lycopene (INS 160d (ii)); lutein (INS 161b); anthocyanins (INS 163)]	GMP

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual Level (mg/kg) (Not more than)
10.	Ethyl acetate	Flavouring substances	10
		Spice oleoresins	50
		Food Colours [curcumin (INS 100); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c); lycopene preparations (INS 160d (i))]	50
		Food Colours [beta-carotene from <i>Blakeslea trispora</i> INS160a(iii)]	8000
16.	Hexane	Flavouring substances, vegetable oils	5
		Spice oleoresins	25
		Chocolate and chocolate products	1
		Food Colours [curcumin (INS 100); annatto bixin, norbixin (INS 160b (i), (ii))]	50
		Food Colours [chlorophylls (INS 140(i)); copper complexes of chlorophylls (INS 141(i)); copper complexes of chlorophyllins (INS 141(ii)); vegetable carotenes ((INS 160a(ii)); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c); tomato lycopene (INS 160d (ii)); lutein and lutein esters from <i>Tagetes erecta</i> (INS 161b (i) and (ii))]	25
18.	Isopropyl alcohol	Spice oleoresins	50
		Other foods	10
		Food Colours [curcumin (INS 100); chlorophylls (INS 140(i)); chlorophyllins (INS 140(ii)); copper complexes of chlorophylls (INS 141(i)); copper complexes of chlorophyllins (INS 141(ii)); vegetable carotenes ((INS 160a(ii)); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c)]	50
		Food Colours [beta-carotene from <i>Blakeslea trispora</i> INS160a(iii)]	1000
		Food Colours [lycopene preparations (INS 160d (i), (iii))]	10
19.	Methyl alcohol	Spice oleoresins	50
		Food Colours [curcumin (INS 100); vegetable carotenes ((INS 160a(ii)); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c)]	50
20.	Methylene chloride (Dichloromethane)	Decaffeinated tea	2
		Decaffeinated coffee	10
		Flavouring substances	2
		Spice oleoresins	30
		Vegetable oils	0.02
		Food Colours [curcumin (INS 100); chlorophylls (INS 140(i)); chlorophyllins (INS 140(ii)); copper complexes of chlorophylls (INS 141(i)); copper	10

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual Level (mg/kg) (Not more than)
		complexes of chlorophyllins (INS 141(ii)); vegetable carotenes ((INS 160a(ii)); annatto, bixin, norbixin (INS 160(b)); paprika extract, capsanthin, capsorubin (INS 160c); lycopene preparations (INS 160d (i), (iii))]	
21.	Methyl ethyl ketone (butanone)	Fatty acids, Flavouring substances, decaffeination of coffee, tea	2
		Food Colours [chlorophylls (INS 140(i)); copper complexes of chlorophylls (INS 141(i)); copper complexes of chlorophyllins (INS 141(ii)); vegetable carotenes ((INS 160a(ii)); lutein esters (INS 161b(ii)]	50”

(i) in the Table 6 relating to ‘SOLVENT FOR EXTRACTION AND PROCESSING’ after Serial number 26, relating to ‘Water’ and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely: -

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
“27.	Isobutyl acetate	Food Colours [beta-carotene from Blakeslea trispora INS160a(iii); lycopene from Blakeslea trispora INS160d(iii) ]	10000”

(j) in the Table 7 relating to ‘BLEACHING, WASHING, DENUDING AND PEELING AGENTS’ at Serial number 8 relating to “Hydrogen peroxide”, in the column (3) , after the words “and starches” the words “Instant Tea processing” shall be inserted.

(k) in the Table 7 relating to ‘BLEACHING, WASHING, DENUDING AND PEELING AGENTS’ after Serial number 16, relating to ‘Calcium oxide (INS 529) (on dry basis)’ and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely:

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
“17.	Sulphur Dioxide (INS 220)	Plantation White Sugar, Cube Sugar, Dextrose, Gur, Jaggery, Misri	70
		Khandsari (Sulphur) and Bura	150
		Refined Sugar	40”

(l) in the Table 8 relating to ‘FLOCCULATING AGENTS’ after Serial Number 6, relating to ‘Vinegar’ and the entries relating thereto, in the column (1) to (4), the following shall be inserted, namely:

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level mg/kg (Not more than)
“7.	Calcium Hydroxide (INS 524-528)	Water Treatment, Non-Alcoholic Beverages	GMP
8.	Ferrous Sulphate	Water Treatment, Non-Alcoholic	GMP”

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level mg/kg (Not more than)
		Beverages	

(m) in Table 9 relating to 'CONTACT FREEZING AND COOLING AGENTS' at Serial Number 1 relating to "Liquid Nitrogen" and the entries relating thereto, in the columns (1) to (4), the following shall be substituted, namely:-

**TABLE 9: CONTACT FREEZING AND COOLING AGENTS**

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"1.	Liquid Nitrogen (INS 941)	All Foods	GMP"

(n) in Table 11A relating to enzymes derived from Genetically Modified Microorganisms (GMM), after serial number 45 relating to Glucose isomerase and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely :-

S. No.	Enzyme Name	Production Organism	Donor Organism or Source	Functional technological purpose and	Indicative food uses	Residual level (mg/kg) (Not more than)
"46.	Aqualysin 1 (Caldolysin) EC 3.4.21.111	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Thermus aquaticus.</i>	reducing mechanical dough strength development for unusually strong or tough gluten, lower the viscosity and increase the extensibility of the dough, prevention or retardation of staling during the baking process of bakery products at mid-high temperature during the baking process.	Bakery products	GMP
47.	Endo-1,4- $\beta$ -xylanase (Xylanase) EC 3.2.1.8	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i>	Facilitate the handling of dough, Improve dough's structure	Bakery products	GMP
48.	Alpha-galactosidase (Alpha-D-galactoside galactohydrolase EC.3.2.1.22)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Seeds of Cyamopsis tetragonoloba (guar).</i>	Enzyme modification of guar gum	All categories of Beverages and Food in which guar is permitted.	GMP"

(o) in the Table 12 relating to 'GENERALLY PERMITTED PROCESSING AIDS' at Serial Number 1 relating to "Activated Carbon"; at Serial Number 12 relating to "Calcium Chloride"; at Serial Number 13 relating to "Calcium Sulfate"; at Serial Number 15 relating to "Carbon Dioxide"; at Serial Number 16 relating to "Citric Acid"; at Serial Number 32 relating to "Lactic acid"; at Serial Number 55 relating to "Salt (NaCl)"; at Serial Number 63 relating to



“Sodium Hypochlorite”; at Serial Number 64 relating to “Sodium metabisulphite”; at Serial Number 73 relating to “Yeast”; at Serial Number 74 relating to “Zinc Sulphate”; and the entries relating thereto, in the columns (1) to (5), the following shall be substituted, namely:-

**TABLE 12: GENERALLY PERMITTED PROCESSING AIDS**

S No.	Name of the processing aid	Functional/ Technological Purpose	Product Category	Residue Level (mg/kg) (Not more than)
“1.	Activated carbon	Adsorbent, decolourizing agent	Sugars, oils and fats, juices, Alcoholic Beverages, Non-alcoholic beverages, Sugar syrup treatment	GMP
12.	Calcium chloride	Buffering agent, Flocculating agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts, Non-Alcoholic Beverages, Water Treatment, Instant Tea processing.	GMP
		Stabilizer	Extruded foods	GMP
13.	Calcium sulfate	Buffering agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
15.	Carbon dioxide (INS 290)	Packaging and propelling Gas / aerating agent	All Foods	GMP
		pH Control agent	Water Treatment, Non-Alcoholic Beverages	GMP
16.	Citric acid (INS 330)	Sequestrant	Oils & fats, Instant Tea processing	GMP
		pH standardization	All Foods	GMP
		Catalyst in inversion of sugar	Sugar Syrups	GMP
32.	Lactic acid (INS 270)	Acidity regulator	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts, seasonings	GMP
55.	Salt (NaCl)/ Sodium Chloride	Ion exchange	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
		Texturising agents	Unripened Cheese-Paneer; Water treatment	GMP
63.	Sodium Hypochlorite	Disinfectant	Water treatment, All foods	1 (as available chlorine)
64.	Sodium metabisulphite	Dough conditioner	Flour products	60
		Softening agent	Corn kernel	60

	(INS 223)	Reducing agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
		pH control agent	Water Treatment, Non-Alcoholic Beverages	GMP
73.	Yeast	Fermenting Agent	All Foods	GMP
74.	Zinc sulphate	Mineral Salt	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP”

(p) in the Table 12 relating to ‘GENERALLY PERMITTED PROCESSING AIDS’ after Serial number 75, relating to ‘Calcium hypochlorite’ and the entries relating thereto, in the column (1) to (5), the following shall be inserted, namely:

S No.	Name of the processing aid	Functional/ Technological Purpose	Product Category	Residue Level (mg/kg) (Not more than)
“76.	Nitrogen (INS 941)	Packaging gas, Creating inert atmosphere	All foods	GMP
77.	Hydrochloric acid (INS 507)	pH control agent	Water Treatment, Non-alcoholic beverages	GMP
78.	Ammonium bicarbonate (INS 503(ii))	Raising agent	Flour Mix and its products	GMP
79.	Disodium ortho phosphate (INS 339(ii))	Raising agent	Flour Mix and its products; Malt based beverages	GMP
80.	Trisodium Citrate; Sodium Citrate (INS 331(iii))	pH control agent	Flavourings, All Foods	GMP
81.	Ammonium Chloride	pH control agent	Flavourings	GMP
82.	Polyoxyethylene (20) monooleate (INS 433)	Emulsifier	Flavourings	GMP
83.	Triacetin (INS 1518)	Binding agent	Flavourings	GMP
84.	Corn Steep Liquor	Antistick agent	All foods	GMP
85.	Calcium Magnesium Carbonate	To remove hardness	Water treatment	GMP
86.	Cellulose (INS 460)	Extraction manufacturing process	Removal of insoluble waxes from liquid product during filtration	GMP

87.	Vegetable fatty acid esters		Sugar treatment	GMP”
-----	-----------------------------	--	-----------------	------

G. KAMALA VARDHANA RAO, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./163/2024-25]

**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 the 1<sup>st</sup> August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:

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

41. F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17<sup>th</sup> November, 2017;
42. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17<sup>th</sup> November, 2017;
43. F.No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated the 20<sup>th</sup> February, 2018;
44. F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated the 13<sup>th</sup> March, 2018;
45. F.No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated the 13<sup>th</sup> March, 2018;
46. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21<sup>st</sup> March, 2018;
47. F.No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated 10<sup>th</sup> April, 2018;
48. No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4<sup>th</sup> May, 2018;
49. F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, dated 20<sup>th</sup> July, 2018;
50. F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, dated 20<sup>th</sup> July, 2018;
51. F.No. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, dated 31<sup>st</sup> July, 2018;
52. File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 8<sup>th</sup> November, 2018;
53. F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, dated 16<sup>th</sup> November, 2018;
54. File No. Stds/O&F/Notification(7)/FSSAI-2017, dated 19<sup>th</sup> November, 2018;
55. F.No. Stds/M&MP/Notification(02)/FSSAI-2016, dated 19<sup>th</sup> November, 2018;
56. F. No. Stds/F&VP/Notifications(04)/FSSAI-2016, dated 19<sup>th</sup> November, 2018;
57. File No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26<sup>th</sup> November, 2018;
58. F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29<sup>th</sup> January, 2019;
59. F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 05<sup>th</sup> July, 2019;
60. F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 05<sup>th</sup> July, 2019;
61. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30<sup>th</sup> October, 2019;
62. F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification(03)/FSSAI-2018, dated 28<sup>th</sup> November, 2019;
63. F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23<sup>rd</sup> June, 2020;
64. F No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
65. F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
66. File No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9<sup>th</sup> July, 2020;
67. F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1), dated 23<sup>rd</sup> July, 2020;
68. F.No. Stds/M&MP/Notification(04)/FSSAI-2019, dated 2<sup>nd</sup> September, 2020;
69. F.No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16<sup>th</sup> September, 2020;
70. F.No. 1/Additional Additives-III/Stds/Notification/FSSAI/2017, dated 9<sup>th</sup> October, 2020;
71. F. No. Stds/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 9<sup>th</sup> October, 2020;
72. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated 29<sup>th</sup> December, 2020;
73. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated 4<sup>th</sup> March, 2021;
74. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017, dated 18<sup>th</sup> March, 2021;
75. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI (1), dated 26<sup>th</sup> July, 2021;
76. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1) (Pt.F), dated 3<sup>rd</sup> November, 2021;
77. F. No. Stds/SC/A-1.34/N-1, dated 15<sup>th</sup> November, 2021; and
78. F. No. M&MP/Notification(05)/FSSAI-2019,dated 27<sup>th</sup> December, 2021.
79. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(2), dated 13<sup>th</sup> September, 2022.
80. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI(P-I), dated 27<sup>th</sup> October, 2022.
81. F.No. Std/Notifications/35.1/2021, dated 11<sup>th</sup> January, 2023.
82. F.No. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI, dated 21<sup>st</sup> February, 2023.