



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 434]

नई दिल्ली, मंगलवार, नवम्बर 20, 2018/कार्तिक 29, 1940

No. 434]

NEW DELHI, TUESDAY, NOVEMBER 20, 2018/KARTIKA 29, 1940

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

[भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण]

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 नवम्बर, 2018

फा० सं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2018 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा (1) की उपधारा 92 की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा.सं. मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 13 मार्च, 2018, द्वारा भारत के राजपत्र असाधारण, भाग III, खंड 4, में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गयी थीं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 21 मार्च, 2018 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

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

अतः अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 16 के साथ सपठित धारा 92 की उप-धारा (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, अर्थात्:-

विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) बारहवां संशोधन विनियम, 2018 है।

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

2. अध्याय 2 में, खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त विनियम कहा गया है),

(1) वसा, तेल और वसा मिश्रण से संबन्धित विनियम 2.2 में, तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 में,

(क) खण्ड (6) के लिए निम्नलिखित खंड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

“6. रेपसीड ऑइल (तोरिया का तेल) या मस्टर्ड ऑइल (सरसों का तेल) से ब्रेसिका की कंपेस्ट्रीज जुनसिया अथवा या क्रिस्मों के स्वच्छ और अच्छे सरसों के बीज से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात्: —

क्र.सं.	मानक	मापदंड
1.	बुटीरो-रीफ्रेक्टोमीटर रीडिंग 40° से. या 40° से. गे. पर अपर्वतनांक	58.0 से 60.5; या 1.4646 से 1.4662
2.	साबुनीकरण मान	168 से 177 तक
3.	आयोडीन मान	96 से 112 तक पोलिब्रोमाइड परीक्षण ऋणात्मक होगा।
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
5.	अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं
6.	बेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	23.0° से. से 27.5° से. तक होगा
7.	हाईड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण	परीक्षण उत्तीर्ण किया हो।

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

टिप्पण 2: यदि तेल में आवश्यक प्राकृतिक तेल एलिल आइसोथियोसाइनेट की मात्रा 0.20% से कम नहीं होगी तभी तेल को कच्ची घानी के रूप में लेबल किया जाएगा।

टिप्पण 3: इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे;

टिप्पण 4: इसके अतिरिक्त, यह तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। परिष्कृत तेल में हेक्सन 5.00 पी.पी.एम से अधिक नहीं होगा।”

(ख) खंड (19) में, प्रविष्टि गलनांक (केपिलरी स्लिप पद्धति) के सामने, प्रविष्टि "39° से अधिक नहीं होगा" को प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ग) खण्ड (24) के बाद निम्नलिखित खंड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"25. ऐवोकाडो तेल से अभिप्रेत है जो कि ऐवोकाडो फल (पर्शिया अमेरिकाना) से प्राप्त किया जाता है। यह दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो की निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	40° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.4650 - 1.4740
2.	साबुनीकरण मान	177 - 198
3.	आयोडीन मान	63 - 95
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	वजन के 12.0% से अधिक नहीं
5.	अम्ल तत्व	2 से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

टिप्पण 2: इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार से परिष्कृत किए गए तेल में हेक्सेन की मात्रा 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगी।

टिप्पण 3: तेल में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे।

26. पाम स्टिअरिन ताड के तेल के प्रभाजन से प्राप्त होने वाला पदार्थ है जो की आयल पाम (इलाइस ग्युनेनसिस) पौधे के फल से मध्यफलभित्ति के गूदेदार भाग से विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेलों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मापदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	60° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.447-1.452
2.	साबुनीकरण मान	193-205
3.	आयोडीन मान	48 से अधिक नहीं
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	0.9 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	स्लिप बिन्दु या स्लिप गलनांक बिन्दु	44°C से कम नहीं
6.	वसीय अम्लों से मुक्त (जैसा की पालमिटिक अम्ल में अभिव्यक्त किया गया है)	5.0 प्रतिशत भार से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

टिप्पण 2: इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम

2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हेक्सेन नहीं होगा। इसके अतिरिक्त, इसका इस्फुरांक (पेन्सकी मार्टेन पद्धति) 250°C से से कम नहीं होगा।

टिप्पण 3: तेल में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे।

27. पाम कर्नेल स्टिअरिन पाम कर्नेल तेल के प्रभाजन से प्राप्त होने वाला ठोस पदार्थ होता है जो की अच्छे आयल पाम (इलाइस ग्युनेनसिस) पौधे के फल के कर्नेल से विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेलों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	40° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.449-1.451
2.	साबुनीकरण मान	244-255
3.	आयोडीन मान	4-8.5
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	वसीय अम्लों से मुक्त (जैसा की लाउरिक अम्ल में अभिव्यक्त किया गया है)	5.0 प्रतिशत भार से अधिक नहीं
6.	स्लिप बिन्दु या स्लिप गलनांक बिन्दु	31-34°C

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

टिप्पण 2: इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हेक्सेन नहीं होगा। इसके अतिरिक्त, इसका इस्फुरांक (पेन्सकी मार्टेन पद्धति) 250°C से से कम नहीं होगा।

टिप्पण 3: तेल में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे।

28. पाम कर्नेल ओलीन पाम कर्नेल तेल के प्रभाजन से प्राप्त होने वाला द्रव पदार्थ होता है जो की अच्छे आयल पाम (इलाइस ग्युनेनसिस) पौधे के फल के कर्नेल से विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेलों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	40° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.451-1.453
2.	साबुनीकरण मान	231-244
3.	आयोडीन मान	20-28
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	वसीय अम्लों से मुक्त (जैसा की लाउरिक अम्ल में अभिव्यक्त किया गया है)	5.0 प्रतिशत भार से अधिक नहीं
6.	स्लिप बिन्दु या स्लिप गलनांक बिन्दु	21-26°C

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

टिप्पण 2: इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हेक्सेन नहीं होगा। इसके अतिरिक्त, इसका इस्फुरांक (पेन्सकी मार्टेन पद्धति) 250°C से कम नहीं होगा।

टिप्पण 3: तेल में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे।

29. पाम सुपरोलीन ताड के तेल के प्रभाजन से प्राप्त होने वाला पदार्थ है जो की आयल पाम (इलाइस ग्युनेनसिस) पौधे के फल से मध्य फलभित्ति के गूदेदार भाग से विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरचिकारक पदार्थों या खनिज तेलों से मुक्त होगा जो कि निम्नलिखित मापदंड के अनुरूप होगा, अर्थात्: —

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	40° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.463-1.465
2.	साबुनीकरण मान	180-205
3.	आयोडीन मान	60 से कम नहीं
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.3 प्रतिशत भार से अधिक नहीं
5.	वसीय अम्लों से मुक्त (जैसा की पालमिटिक अम्ल में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत भार से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

टिप्पण 2: इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी पी एम से अधिक हेक्सेन नहीं होगा। इसके अतिरिक्त, इसका इस्फुरांक (पेन्सकी मार्टेन पद्धति) 250°C से कम नहीं होगा।

टिप्पण 3: तेल में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे।”;

(2) 'हार्डट्रोजेनेटेड वनस्पति तेल से संबंधित' उप-विनियम 2.2.6 में,-

(क) खण्ड (1) में,-

(i) शुरुआती पैराग्राफ जो "निम्नलिखित एक या अधिक वनस्पति तेलों से वनस्पति तैयार की जाएगी" शब्दों से प्रारम्भ हुआ है और "वी. पाम स्टिअरिन" अक्षरों और शब्दों पर समाप्त हुआ है के स्थान पर, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: —

"वनस्पति को किसी भी खाद्य तेल से तैयार किया जा सकता है जिसके लिए मानकों का निर्धारण इन विनियमों के अनुसार किया गया है या भारत के खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की पूर्वअनुमति से किसी भी अन्य खाद्य तेल से भी किया जा सकता है। परंतु यह कि यदि परिष्कृत सालसीड वसा उपयोग किया जाता है तो यह पूरे तेल के दस प्रतिशत से अधिक नहीं होगा";

(ii) उप-विनियम (vi) में, परंतुक को विलोपित किया जाएगा;

(iii) उपविनियम (vii) के मद (घ) में, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा अर्थात्:-

"(घ) अम्ल मूल्य 0.6 से अधिक नहीं होगा";

(3) उप-विनियम 2.2.7 में, वसीय अम्ल संरचना से संबन्धित, स्तम्भ (21) में सारणी के पश्चात् और प्रविष्टियों में, निम्नलिखित कॉलम और प्रविष्टियाँ अंतस्थापित की जाएंगी, अर्थात्:-

वसीय अम्ल	एवोकेडो तेल	पाम स्टीयरिन	पाम कर्नेल स्टीयरिन	पाम कर्नेल ओलीन	पाम सुपरोलीन
(1)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)
सी 6:0	एनडी	एनडी	0.2 अधि.	0.7 अधि.	एनडी
सी 8:0	एनडी	एनडी	1.3-3.0	2.9-6.3	एनडी
सी 10:0	एनडी	एनडी	2.4-3.3	2.7-4.5	एनडी
सी 12:0	एनडी	0.1-0.5	52.0-59.7	39.7-47.0	0.1-0.5
सी 14:0	0.3 अधि.	1.0-2.0	20.0-25.0	11.5-15.5	0.5-1.5
सी 16:0	7.0-35.0	48.0-74.0	6.7-10.0	6.2-10.6	30.0-39.0
सी 16:1	2.0-16.8	0.2 अधि.	एनडी	0.1 अधि.	0.5 अधि.
सी 17:0	0.3 अधि.	0.2 अधि.	एनडी	एनडी	0.1 अधि.
सी 17:1	0.3 अधि.	0.1 अधि.	एनडी	एनडी	एनडी
सी 18:0	1.5 अधि.	3.9-6.0	1.0-3.0	1.7-3.0	2.8-4.5
सी 18:1	36.0-80.0	15.5-36.0	4.1-8.0	14.4-24.6	43.0-49.5
सी 18:2	6.0-21.2	3.0-10.0	0.5-1.5	2.4-4.3	10.5-15.0
सी 18:3	3.0 अधि.	0.5 अधि.	0.1 अधि.	0.3 अधि.	0.2-1.0
सी 20:0	0.5 अधि.	1.0 अधि.	0.5 अधि.	0.5 अधि.	0.4 अधि.
सी 20:1	0.2 अधि.	0.4 अधि.	0.1 अधि.	0.2 अधि.	0.2 अधि.
सी 20:2	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 22:0	एनडी	0.2 अधि.	एनडी	एनडी	0.2 अधि.
सी 22:1	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 22:2	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 24:0	0.1 अधि.	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 24:1	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी

टिप्पण 1: एनडी – पता लगाने योग्य नहीं, $\leq 0.05\%$ के रूप में परिभाषित”

(4) उप-विनियम 2.2.7 के पश्चात्, निम्नलिखित को अंतस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“2.2.8. तेल एवं वसा का पैरॉक्साईड मान-

तेल और वसा की विभिन्न श्रेणियों का पैरॉक्साईड मान निम्नलिखित होंगी, अर्थात्:-

- रिफाईन्ड तेल में 10 मिलीइक्वलेण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल तक (जैतून के तेल को छोड़कर)
- शीत संपीडित एवं वर्जिन तेल में 15 मिलीइक्वलेण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल तक (जैतून के तेल को छोड़कर)
- शीत संपीडित वसा एवं तेल 15 मिलीइक्वलेण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल तक (जैतून के तेल को छोड़कर)
- वर्जिन जैतून तेल ≤ 20 मिलीइक्वलेण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल
- रिफाईन्ड जैतून तेल ≤ 5 मिलीइक्वलेण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल

- (vi) जैतून तेल \leq 15 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल
- (vii) रिफाईन्ड जैतून-पोमासी तेल \leq 5 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल
- (viii) जैतून-पोमासी तेल \leq 15 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल
- (ix) अन्य निष्काशित तेल और वसा में \leq 10 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/किग्रा तेल या वसा”।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असाधारण/359/18]

टिप्पण: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ सं० 2-15015/30/2010 तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्ती निम्न अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए:-

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसम्बर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई० पीएएन-अधि०/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं.पी०15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं० 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रिग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितम्बर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितम्बर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवम्बर, 2016;

- (xxiv) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसम्बर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसम्बर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फाइल सं0 मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. मानक /03/अधिसूचना (एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- (xxxi) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
- (xxxii) फा. सं. मानक /एफ&वीपी/अधिसूचना (01)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी(लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितम्बर, 2017;
- (xxxiv) फा. सं. मानक /एम&एमपीआईपी(1)/एसपी /एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 सितम्बर, 2017;
- (xxxv) सं. मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/ अधि.(1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितम्बर, 2017;
- (xxxvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितम्बर, 2017;
- (xxxvii) फा. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितम्बर, 2017;
- (xxxviii) फा. सं. ए-1(1)/मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xxxix) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई -2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- (xli) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग I), तारीख 17 नवम्बर, 2017;
- (xlii) एफ. सं. 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवम्बर, 2017;
- (xliii) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई -2016, तारीख 20 फरवरी, 2018;
- (xliv) फाईल संख्या स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xlv) सं.1/शिशुपोषण/मानक/ अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016, तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xlvi) एफ.सं.1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- (xlvii) फा.सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच/नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- (xlviii) फा.सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/ अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;
- (xlix) फाइल सं0 एसटीडीएस/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस लोलीस नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- (i) फा.सं.मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना (3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- (ii) फा.सं. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018; और
- (lii) फाइल सं0 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवम्बर, 2018

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 19th November, 2018

F. No. Stds/O&F/Notification(7)/FSSAI-2017.—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018, 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 Stds/O&F/Notification(7)/FSSAI-2017, dated the 13th March, 2018, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 21st March, 2018;

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

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

Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) twelfth Amendment Regulations, 2018.
(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 (herein after referred to as the said regulation), in Chapter 2,-

(1) in regulation 2.2 relating to “Fats, oils and fat emulsions”, in sub-regulation 2.2.1 relating to OILS,-

(a) for clause (6), the following clause shall be substituted, namely: —

“6. Rapeseed oil (toria oil) or mustard oil (sarson ka tel) means the oil expressed from clean and sound mustard seeds belonging to the compestris, juncea or napus varieties of Brassica which is clear and free from rancidity, suspended or foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances and mineral oil and conforms to the following parameters and limits, namely:—

S. No.	Parameters	Limits
1.	Butyro-refractometer reading at 40°C OR Refractive index at 40°C	58.0 to 60.5; or 1.4646 to 1.4662
2.	Saponification value	168-177
3.	Iodine value	96-112: Polybromide test shall be Negative
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent by weight
5.	Acid value	Not more than 6.0

6.	Bellier test (Turbidity temperature - Acetic acid Method)	23.0°C to 27.5°C
7.	Test for Hydrocyanic Acid	Passes the test

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

Note 2.-The oil may be labelled as Kachi Ghani or Cold Pressed if the content of natural allyl isothiocyanate in the oil is not less than 0.20 % by weight .

Note 3.- The oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

Note 4.- Where the oil is obtained by the method of solvent extraction or in the case of oil imported into India, whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining in accordance with the standards laid down under regulation 2.2.1 (16) and shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”;

(b) in clause (19), for the entry against “Melting point (Capillary Slip method)”, the entry “Not more than 39°C” shall be substituted;

(c) after clause (24), the following clauses shall be inserted, namely:-

“25. Avocado oil means the oil obtained from the avocado fruit (*Persea Americana*) which is clear and free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water and added colouring or flavouring substances and conforms to the following parameters and limits, namely:—

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.4650 – 1.4740
2.	Saponification value	177 - 198
3.	Iodine value	63 - 95
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 12.0% by weight
5.	Acid value	Not more than 2

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

Note 2- Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16).The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

Note 3-The Oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

26. Palm Stearin means the high melting fraction obtained by fractionation of palm oil which is derived from the fleshy mesocarp of fruits of oil palm (*Elaeis guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oils. It shall conform to the following standards, namely:—

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 60°C	1.447-1.452
2.	Saponification value	193-205
3.	Iodine value	Not more than 48

4.	Unsaponifiable matter	Not more than 0.9 per cent by weight
5.	Slip point or Slip melting point	Not less than 44°C
6.	Free Fatty Acid (expressed as Palmitic Acid)	Not more than 5.0 per cent by weight

Note 1.- Test for Argemone oil shall be negative.

Note 2- Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16).The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm. Additionally, it shall have Flash Point (Pensky Marten closed method) - not less than 250°C.

Note 3-The Oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

27. Palm Kernel Stearin means the solid fraction obtained by fractionation of palm kernel oil obtained from sound kernel of the fruits of oil palm (*Elaeis guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:-

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.449-1.451
2.	Saponification value	244-255
3.	Iodine value	4-8.5
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent by weight
5.	Free Fatty Acid (expressed as Lauric Acid)	Not more than 5.0 per cent by weight
6.	Slip point or Slip melting point	31 -34 °C

Note 1.- Test for Argemone oil shall be negative.

Note 2- Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16).The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm. Additionally, it shall have Flash Point (Pensky Marten closed method) - not less than 250°C.

Note 3-The Oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

28. Palm Kernel Olein means the liquid fraction obtained by fractionation of Palm Kernel oil obtained from sound Kernel of the fruits of oil Palm (*Elaeis guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.451-1.453
2.	Saponification value	231-244
3.	Iodine value	20-28
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent by weight
5.	Free Fatty Acid (expressed as Lauric Acid)	Not more than 5.0 per cent by weight
6.	Slip point or Slip melting point	21 - 26 °C

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

Note 2- Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16).The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm. Additionally, it shall have Flash Point (Pensky Marten closed method) - not less than 250°C.

Note 3-The Oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

29. Palm Superolein means the liquid fraction obtained by fractionation of Palm oil obtained from the fleshy mesocarp of fruits of oil Palm (*Elaeis guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oils. It shall conform to the following standards, namely:—

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.463-1.465
2.	Saponification value	180-205
3.	Iodine value	Not less than 60
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.3 per cent by weight
5.	Free Fatty Acid (expressed as Palmitic Acid)	Not more than 3.0 per cent by weight

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.”

Note 2- Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16).The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm. Additionally, it shall have Flash Point (Pensky Marten closed method) - not less than 250°C.

Note 3-The Oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.”;

(2) in sub-regulation 2.2.6 relating to ‘HYDROGENATED VEGETABLE OILS’,-

(a) in clause (1),-

(i) in the opening paragraph, for the words beginning with “Vanaspati shall be prepared from one or more of the following vegetable oils,” and ending with the letter and words “v. Palm Stearin”, the following shall be substituted, namely:-

“Vanaspati shall be prepared from any of the edible vegetable oils whose standards have been prescribed in these regulations or from any other edible vegetable oil with prior approval of the Food Safety and Standards Authority of India. Provided that Refined Salseed fat, if used, shall not be more than 10 per cent of the total oil mix.”;

(ii) in sub-clause (vi), the proviso shall be omitted;

(iii) in sub-clause (vii), for item (d), the following shall be substituted namely:-

“d) Acid Value: Not more than 0.6”;

(3) in sub-regulation 2.2.7 relating to ‘FATTY ACID COMPOSITION’, in the table after column (21) and the entries therein, following columns and entries shall be inserted, namely:—

“Fatty acid	Avocado Oil	Palm Stearin	Palm Kernel Stearin	Palm Kernel Olein	Palm superolein
(1)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)
C6:0	ND	ND	0.2 max.	0.7 max.	ND
C8:0	ND	ND	1.3-3.0	2.9-6.3	ND
C10:0	ND	ND	2.4-3.3	2.7-4.5	ND

C12:0	ND	0.1-0.5	52.0-59.7	39.7-47.0	0.1-0.5
C14:0	0.3 max.	1.0-2.0	20.0-25.0	11.5-15.5	0.5-1.5
C16:0	7.0-35.0	48.0-74.0	6.7-10.0	6.2-10.6	30.0-39.0
C16:1	2.0-16.8	0.2 max.	ND	0.1 max.	0.5 max.
C17:0	0.3 max.	0.2 max.	ND	ND	0.1 max.
C17:1	0.3 max.	0.1 max.	ND	ND	ND
C18:0	1.5 max.	3.9-6.0	1.0-3.0	1.7-3.0	2.8-4.5
C18:1	36.0-80.0	15.5-36.0	4.1-8.0	14.4-24.6	43.0-49.5
C18:2	6.0-21.2	3.0-10.0	0.5-1.5	2.4-4.3	10.5-15.0
C18:3	3.0 max.	0.5 max.	0.1 max.	0.3 max.	0.2-1.0
C20:0	0.5 max.	1.0 max.	0.5 max.	0.5 max.	0.4 max.
C20:1	0.2 max.	0.4 max.	0.1 max.	0.2 max.	0.2 max.
C20:2	ND	ND	ND	ND	ND
C22:0	ND	0.2 max.	ND	ND	0.2 max.
C22:1	ND	ND	ND	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND	ND
C24:0	0.1 max.	ND	ND	ND	ND
C24:1	ND	ND	ND	ND	ND

Note 1.- ND-not detectable, defined as $\leq 0.05\%$ ”.

(4) after sub-regulation 2.2.7, the following shall be inserted, namely:-

“2.2.8. PEROXIDE VALUE OF OILS AND FATS

The Peroxide Value of various categories of oils and fats shall be as follows, namely:-

- (i) Refined oils up to 10 milliequivalents of active oxygen/kg oil (except olive oil);
- (ii) Cold pressed and virgin oils up to 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil(except olive oil);
- (iii) Cold pressed fats and oils up to 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil (except olive oil);
- (iv) Virgin olive oils ≤ 20 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (v) Refined olive oil ≤ 5 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (vi) Olive oil ≤ 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (vii) Refined olive-pomace oil ≤ 5 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (viii) Olive-pomace oil ≤ 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (ix) Other expelled edible oils and fats up to 10 milliequivalents of active oxygen/kg oil or fat.”.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./359/18]

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

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (vii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;

- (viii) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (ix) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (x) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (xii) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (xxiii) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (xxv) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (xxvi) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (xxviii) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (xxxv) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (xxxvi) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (xxxvii) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (xxxviii) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (xxxix) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- (xliiii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (xliv) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (xlv) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- (xlvi) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- (xlvii) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- (xlviii) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- (xlix) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- (l) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
- (li) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- (lii) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018 and
- (liii) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.