०१. दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु (Milk and Milk Products)

०१.०१ दूध (Milk):

"दूध" भन्नाले स्वस्थ गाई वा भैंसीको थुनबाट दुहेको र स्वभाविक अवस्थाको स्वच्छ ताजा श्रावलाई सम्झनुपर्छ ।

०१.०२ गाईको दूध (Cow Milk):

"गाईको दूध" भन्नाले ३.५ प्रतिशत दूधको चिल्लो (Milk fat) र सो चिल्लो बाहेक दूधको ठोस पदार्थ (Milk solid not fat) ७.५ प्रतिशत भन्दा घटि नभएको दूध सम्झनु पर्छ ।

०१.०३ भैंसीको दूध (Buffalo Milk):

"भैंसीको दूध" भन्नाले ५.० प्रतिशत दूधको चिल्लो (Milk fat) र सो चिल्लो बाहेक दूधको ठोस पदार्थ (Milk solid not fat) ८.० प्रतिशत भन्दा घटी नभएको दूध सम्झनु पर्छ ।

०१.०४ घिउ (Ghee):

"घिउ" भन्नाले कुनै रंग वा परिरक्षी नहालेको र दूधबाट सिधै वा दूधको दही वा क्रिम वा मखनबाट तयार गरिएको चिल्लो पदार्थमा भएको सम्पूर्ण जलांश उड्ने गरी खारी स्वच्छ तुल्याईएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ र देहाय वमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (Refractive Index) (४०° सेन्टिग्रेडमा)	– १.४५३८ देखि १.४५५९ सम्म ।
(ख)	रिचर्ट मिस्सल भ्यालु (Reichert Meissel Value)	– २८.० मा नघटेको ।
(ग)	एसिड भ्यालु(Acid Value)	– ६ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम घीउमा नबढेको ।
(घ)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide Value)	– १० मिलि इक्वीभालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम घीउमा नबढेको ।
(ङ)	जलांश (Moisture)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढेको ।

०१.०५ प्रशोधित दूध (Processed Milk):

"प्रशोधित दूध" भन्नाले आंशिक रुपमा दूधको चिल्लो झिकी वा नझिकी वा दूधको चिल्लो रहित दुग्ध ठोस पदार्थ घोली वा नघोली दूधको चिल्लो ३.० प्रतिशत र दूधको चिल्लोबाहेक दुग्ध ठोस पदार्थ ८.० प्रतिशतमा घटी नभएको तथा निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) वा जिवाणु हनन प्रक्रिया (Sterilization) सम्पन्न गरी तयार गरिएको तरल दूधलाई सम्झनुपर्छ । यसमा निरोगन प्रक्रिया गरिएको प्रशोधित दूधलाई प्रशोधित तथा "पास्चुराइज्ड दूध" र जिवाणु हनन प्रक्रिया सम्पन्न प्रशोधित दूधलाई प्रशोधित तथा "स्टरिलाइज्ड दूध" भन्न वा लेख्न सकिनेछ ।

०१.०६ उद्वास्पित दूध (Evaporated Milk):

"उद्वास्पित दूध" भन्नाले दूधबाट आंशिक रुपमा पानी उडाई बनाइएको तरल पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा दूधको चिल्लो कम्तीमा ७.८ प्रतिशत र दूधको चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २५.९ प्रतिशत भएको हुनुपर्नेछ ।

०१.०७ उद्वास्पित घृतांशरहित दूध (Evaporated Skimmed Milk):

"उद्वास्पित घृतांशरहित दूध" भन्नाले दूधबाट चिल्लो निकालिएको र आंशिक रुपमा पानी उडाई बनाइएको तरल पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसमा दूधको चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २०.० प्रतिशत रहको हुनुपर्नेछ ।

०१.०८ मधुरित संघणित दूध (Sweetened Condensed Milk):

"मधुरित संघणित दूध" भन्नाले चिनी हाली घना बाक्लो बनाइएको तरल दुग्ध पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसमा दूधको चिल्लो कम्तीमा ८.० प्रतिशत र चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा ३१.० प्रतिशत र चिनीको मात्रा कम्तीमा ४०.० प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ ।

०१.०९ मधुरित संघणित घृतांश रहित दूध (Skimmed Sweetened Condensed Milk):

"मधुरित संघणित घृतांश रहित दूध" भन्नाले चिनी राखी दूधको चिल्लो पदार्थ निकालि दूधलाई घना बाक्लो बनाइएको दुग्ध तरल पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसमा चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २६.० प्रतिशत, चिनीको मात्रा कम्तीमा ४०.० प्रतिशत हुनुको साथै चिल्लो पदार्थ ०.५ प्रतिशत मा नबढेको हुनुपर्छ ।

०१.१० आंशिक घृतांश रहित मधुरित संघणित दूध (Partly Skimmed Sweetened Condensed MIlk):

"आंशिक घृतांश रहित मधुरित संघणित दूध" (Partly Skimmed Sweetened Condensed Milk) भन्नाले चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २८ प्रतिशत, चिनी कम्तीमा ४० प्रतिशत र चिल्लो पदार्थ कम्तीमा ३.० र बढीमा ९.० प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ ।

०१.११ मख्खन (Butter):

"मख्खन" भन्नाले गाई वा भैंसीको दूध वा दुवै वा क्रिममा निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) पूरा गरी निकालिएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसमा खुद दूधको चिल्लो ८० प्रतिशतमा नघटेको, चिल्लो बाहेक दूधको ठोस पदार्थ २ प्रतिशतमा नबढेको र जलांश १६ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्छ । तर लेबलमा उल्लेख गरेको खण्डमा जलांश १८ प्रतिशतसम्म हुन सक्दछ । यसमा शुद्ध खाने नुन वा एनाटो (रंग) वा दुवै समावेश भएको हुन सक्दछ । यसमा कुनै परीरक्षी (preservative) मिसाइएको हुनुहुँदैन ।

मख्खनको रुपमा सिधै भोजनमा प्रयोग नहुने तर उत्पादन कार्यमा मात्र प्रयोग हुने नखारीएको घिउ (नौनी) लाई यस परिभाषा अन्तर्गतको मख्खन मानिने छैन ।

०१.१२ क्रिम (Cream):

"क्रिम" भन्नाले गाई वा भैंसीको वा दुवैको दूधलाई निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) पूरा गरी दूधको चिल्लो घना हुने गरी तयार गरिएको प्रनिलम्ब (पानीमा दूधको चिल्लो नछुट्टिने गरी मिसिएको) लाई सम्झनुपर्छ । यसमा दूधको चिल्लोको मात्रा कम्तीमा १८.० प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ ।

०१.१३ दही (Curd):

"दही" भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधलाई निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गरी वा उमाली मन तातो अवस्थामा त्याई दहीको बीउ (Lactobacillus culture) हाली प्राकृतिक तवरले अम्लता उत्पन्न हुने गरी जमाई बनाएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । तर गाईको दूधबाट बनेको दही वा दूधको चिल्लो झिकिएको दूध (Skimmed milk) बाट बनेको दही भएमा सोही अनुरुप दूधको ठोस पदार्थ रहेको हुनुपर्ने अन्यथा भैंसीको दूध सरह हुने गरी, दूधको चिल्लो र चिल्लो बाहेक दूधको ठोस पदार्थ मौजुदा रहेको हुनुपर्नेछ । यसमा चिनी वा खाने मसला मिसाइएको वा नमिसाइएको हुन सक्तछ र यसबाहेक अरु पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन । यसरी चिनी, मसला मिसाइएको दूधको ठोस पदार्थ र त्यस्ता पदार्थ बाहेक दूधको मात्राको आधारमा रहेको हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्य:

उपर्युक्त सङ्केत नम्बर ०१.०५, ०१.११, ०१.१२ र ०१.१३ मा उल्लिखित दूध वा क्रिमको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूध वा क्रिमलाई कम्तीमा ६३$^{\circ}$ सेण्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूध वा क्रिमलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूध वा क्रिमलाई १०$^{\circ}$ सेन्टिग्रेड वा त्यो भन्दा कम तापक्रम सम्म चिस्याईएको हुनुपर्नेछ र देहाय मापदण्ड बमोजिम निरोगन प्रक्रिया पूरा गरेको हुनुपर्नेछः-

१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनुपर्नेछ ।

२) निरोगन गरिएको दूध तथा अन्य दुग्ध तरल पदार्थ बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलीफर्म (Coliform) गणना शुन्य हुनुपर्नेछ ।

०१.१४ शिशु दुग्ध आहार (Infant Milk Food):

"शिशु दुग्ध आहार" भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको सम्मिश्रणलाई स्प्रे ड्राइङ्ग (Spray drying) अथवा रोलर ड्राइङ्ग (Roller drying) प्रक्रियाद्वारा जल निष्काशन गरी जलांश प्रतिशत बढीमा ४.५% मा ल्याई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई अथवा निर्धारित स्तरको दूधमा केही खास किसिमको कार्वोहाइड्रेट (carbohydrate) [जस्तै : चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), डेक्स्ट्रीन (Dextrin), माल्टोज (Maltose), वा ल्याक्टोज (Lactose)], लौहतात्विक लवण, फोस्फेट (Phosphate), साइट्रेट (Citrate), खनिज तत्वहरु र भिटामिनहरु थपेर उल्लेख गरिए बमोजिम जल निष्काशन गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ ।

जल निष्काशनको लागि अपनाइएको प्रकिया खाद्य पदार्थ प्याक गरिएको भाँडोको लेवलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । यसमा स्टार्च (Starch), कुनै पनि एण्टी अक्सिड्यान्टहरु (Anti-oxidant), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरि रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको तथा र्‍यान्सिड दुर्गन्ध समेत नभएको हुनुपर्छ र देहाय वमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

१.	जलांश (Moisture) (तौलको आधारमा)	– ४.५ प्रतिशतमा नवढेको ।
२.	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat) (तौलको आधारमा)	– १८.० प्रतिशतमा नघटेको ।

३.	दूधको प्रोटिन (Milk protein) (तौलको आधारमा)	– १२.० प्रतिशतमा नघटेको ।
४.	सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (तौलको आधारमा)	– ८.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
५.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCL)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
६.	क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index)	
	– रोलर ड्राइट (Roller drided)	– १५.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
	– स्प्रे ड्राइट (Spray dried)	– २.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (Solubility)	
	– रोलर ड्राइड (Roller drided)	– ८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
	– स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	– ९८.० प्रतिशतमा नघटेको ।
७.	भिटामिन "ए" (Rentinol)	– ३५० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
८.	भिटामिन "डि" (Expressed as Cholecalciferol)	– १८० आई.यू प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
९.	लोहा (Iron)	– ५.० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१०.	थायमिन (Thiamine)	– १८५.० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
११.	निकोटिनामाइड (Nicotinamide)	– ११६० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१२.	रिवोल्फेविन (Riboflavin)	– २७५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१३.	भिटामिन बि-६ (Vitamin B6)	– १६० माइको ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१४.	भिटामिन बि-१२ (Vitamin B12)	– ०.७ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१५.	फोलिक एसिड (Folic acid)	– २० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१६.	पेन्टोथेनिक एसिड (Pantothenic acid)	– १.४ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१७.	वायोटिन (Biotin)	– ७.० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१८.	भिटामिन "सी" (Vitamin C)	– ३५ मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१९.	भिटामिन "के" (Vitamin K)	– १८ माइक्रा ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२०.	कपर (Copper)	– २८० माइक्रा ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२१.	आयोडिन (Iodine)	– २० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२२.	म्यान्गानिज (Manganese)	– २० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२३.	जिङ्क (Zinc)	– २.५ मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२४.	सोडियम (Sodium)	– ९० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२५.	पोटासियम (Potassium)	– ३७० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२६.	क्लोराइड (Choride)	– २५० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२७.	फोसफरस (Phosphorus)	– ११५ मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२८.	म्याग्नेसियम (Magnesium)	– २५ मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२९.	क्याल्सियम (Calcium)	– २३० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
३०.	कोलिन (Choline)	– ३२ मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
३१.	ब्याक्टेरिया गणना (Bacterial count)	– ४०,००० प्रति ग्राम नबढेको ।
३२.	कोलिफर्म गणना (Coliform count)	– अनुपस्थित प्रति ०.१ ग्राममा ।

उपर्युक्त बमोजिमको उत्पादित शिशु दुग्ध आहार (Infant Milk Food) द्रवण मुद्रित (Hermaticallly sealed) भाँडोमा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ र उक्त भाँडाको लेवलमा उत्पादन मिति तथा उपभोग्य मिति स्पष्ट रुपले उल्लेख गर्नु पर्दछ ।

०१.१५ शिशु आहार (Infant Food):

"शिशु आहार" भन्नाले आमाको दूधको अभावमा खास किसिमको पोषिलो खुराकको आवश्यकता पर्ने १२ महिनासम्मको शिशुको लागि गाईको वा भैंसीको वा दुवै दूधको समिश्रणलाई स्प्रे ड्राइङ्ग (Spray drying) वा रोलर ड्राइङ्ग (Roller drying) प्रक्रियाद्वारा जल निष्काशन गरी जलांश बढीमा ४.५ प्रतिशतमा ल्याई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसको प्रयोगमा ल्याइने दूधको चिल्लो पदार्थ सम्पूर्ण वा आंशिक रुपमा झिकी त्यसको सट्टामा लिनोलिक एसिड (linoleic acid) जस्ता अनिवार्य I याटी एसिड (Essential fatty acid) बढी मात्रामा समावेश भएको वनस्पति तेलहरुबाट चिल्लो पदार्थको मात्रा पूर्ति गरिएको हुन्छ तथा यसको अलावा कार्बोहाइड्रेटहरु (जस्तैः चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), डेक्स्ट्रीन (Dextrins), माल्टोज (Maltose), ल्याक्टोज (Lactose)] राखी तयार गरेको हुन सक्दछ साथै लौहतात्विक लवणहरु, फोस्फेट (Phosphate), साइट्रेट (Citrate), खनिज तत्वहरु र भिटामिनहरु आदि समावेश भएको हुन सक्दछ ।

जल निष्काशनको लागि अपनाइएका प्रक्रिया खाद्य पदार्थ प्याक गरिएको भाँडोको लेवलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । यसमा स्टार्च (Starch), कुनै पनि एण्टी अक्सिड्यान्टहरु (Anti-oxidants), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको र ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध रहित हुनुपर्दछ र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछः–

१. जलांश (Moisture) (तैलको आधारमा) – ४.५ प्रतिशतमा नबढेको ।

२. चिल्लो पदार्थ (Total fat) (तौलको आधारमा) – १८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।

३. दूधको प्रोटिन (Milk protein) (तौलको आधारमा) – १०.० प्रतिशतमा नघटेको ।

४. सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (तौलको आधारमा) – ८.५ प्रतिशतमा नबढेको ।

५. एसिड (Dilute HC1) मा नघुल्ने भष्म (तौलको आधारमा) – ०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।

६. घुलनशीलता (Solubility):

क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index):
रोलर ड्राइड (Roller dried) – १५.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
स्प्रे ड्राइड (Spray dried) – २.० मिलिलिटरमा नबढेको ।

ख) घुलनशीलता (तौलको आधारमा)
रोलर ड्राइड (Roller dried) – ८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
स्प्रे ड्राइड (Spray dried) – ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।

७. भिटामिन "ए" (Retinol) – ३५० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

८. भिटामिन "डी" (Cholecalciferol) – १८० आई.यू.प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

९. लोहा (Iron) – ५.० मिलिग्राम प्रति १०० ग्रामम‍ा नघटेको ।

१०. थायमिन (Thiamine) – १८५ माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको

११. रिवोल्फेविन (Riboflavin) – २७५ माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१२. निकोटिनामाइड (Nicotinamide) – ११६० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१३. भिटमिन बि–६ (Vitamin B_6) – १६० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१४. भिटामिन बि–१२ (Vitamin B_{12}) – ०.७ माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१५. फोलिक एसिड (Folic acid) – २० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१६. पेन्टोथेनिक एसिड (Pantothenic acid) – १.४ मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१७. बायोटिन (Biotin) – ७.० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१८. भिटामिन "सी" (Vitamin C) – ३५ मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१९. भिटामिन "के" (Vitamin K) – १८ माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२०. कपर (Copper) – २८० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२१. आयोडिन (Iodine) – २० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२२. म्यानगानिज (Manganese) – २० माइक्रोग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२३. जिङ्क (Zine) – २.५ मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२४. सोडियम (Sodium) – ९० मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२५. पोटासियम (Potassium) – ३७० मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२६. क्लोराइड (Chloride) – २५० मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२७. फोसफरस (Phosphorous) – ११५ मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२८. म्याग्नेसियम (Magnesium) – २२ मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२९. क्याल्सियम (Calcium) – २३० मिलग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

३०. कोलिन (Choline) – ३२ मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

३१. ब्याक्टेरिया गणना (Bacterial count) – ४०,००० प्रति ग्राममा नबढेको ।

३२. कोलिफर्म गणना (Coliform count) – अनुपस्थित प्रति ०.१ ग्राममा ।

द्रष्टव्य

उल्लेख गरिए बमोजिमको उत्पादित शिशु आहार (Infant food) द्रवण मुद्रित (Hermatically sealed) भाँडामा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ र उक्त भाँडाको लेवलमा उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

०१.१६ धूलो दूध (Whole Milk Powder):

"धूलो दूध" भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको समिश्रणलाई वा निर्धारित स्तरको दूधलाई राम्ररी जल निष्काशन गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनुपर्छ र यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिम हुनुपर्नेछ :-

१. जलाश (Moisture) – ५ प्रतिशतमा नबढेको ।

२. दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat) – २६ प्रतिशतमा नघटेको ।

३. प्रोटिन (Protein)
(चिल्लो पदार्थ रहित दुग्ध ठोस पदार्थमा) – ३४ प्रतिशतमा नघटेको ।

४. अम्लता ((Acidity) – १.२ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ल्याक्टिक एसिडको आधारमा)

५. घुलनशीलता (Solubility)
स्प्रे ड्राइडमा (Spray dried) – ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
रोलर ड्राइडमा (Roller dried) – ८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।

६. टोटल प्लेट काउन्ट
(Total Plate Count) – ५०,००० प्रति ग्राममा नबढेको ।

७. कोलिफर्म (Coliform) – अनुपस्थित प्रति ०.१ ग्राममा ।

०१.१७ घृतांश रहित धूलो दूध Skimmed Milk Powder):

घृतांश रहित धूलो दुध भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको समिश्रणलाई वा निर्धारितस्तरको घृतांश रहित दूधलाई राम्ररी जल निष्काशन गरी तयार गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसमा सोडियम बाईकार्बोनेट हुनुहुँदैन र यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिम हुनुपर्नेछ :-

१. जलाश (Moisture) – ५ प्रतिशतमा नबढेको ।

२. दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat) – १.५ प्रतिशतमा नबढेको ।

३. प्रोटिन (Protein) – ३४ प्रतिशतमा नघटेको ।
(चिल्लो पदार्थ रहित दुग्ध ठोस पदार्थमा)

४. अम्लता (Acidity) – १.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ल्याक्टिक एसिडको आधारमा)

५. घुलनशीलता (Solubility)

स्प्रे ड्राइडमा (Spray dried) – ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
रोलर ड्राइडमा (Roller dried) – ८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।

६. टोटल प्लेट काउन्ट
(Total Plate Count) – ५०,००० प्रति ग्राममा नबढेको ।

७. कोलिफर्म (Coliform) – अनुपस्थित प्रति ०.१ ग्राममा ।

माथि उल्लेखित ०१.१६ को धूलो दूध र ०१.१७ को घृतांश रहित धूलो दूध दुवैमा देहाय बमोजिमको थप गुणस्तर परिधि समेत हुनु पर्नेछ :-

१. **दूषित तत्वहरु (Contaminants)** **सहन सीमा (Tolerance limit)**

(क) हेभी मेटल्स (Heavy metals)

१. आर्सेनिक (Arsenic) – ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

२. लिड (Lead) – ०.२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

३. क्याडमियम (Cadmium) – ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा बढेको ।

(ख) माइकोटक्सिन (Mycotoxins)
सम्पूर्ण अ लाटक्सिन
(Total Aflatoxin) – १० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(ग) विकिरण (Radiation) – ३०० बिकिरल प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(घ) जीवनाशक विषादीको अवशेष (Pesticides residue)

१. अल्ड्रिन /डाइल्ड्रिन
(Aldrin /Dieldrin) – ०.१५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२. क्लोरडेन
(Chlordane) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
३. डी.डी.टी. (DDT)
(DDT, DDD & DDE Singly
or in combination) – ०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
४. फेनिट्रोथियन
(Fenitrothion) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
५. हेप्टाक्लोर (Heptachlor) – ०.१५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
६. लिन्डेन (Lindane) – ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
७. ल्कोरफेनभिनफोस
(Chlorfenvinphos) – ०.२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
८. क्लोरपाइरिफोस
(Chlorpyrifos) – ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
९. २,४ डी (2, 4 D) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१०. इथियन (Ethion) – ०.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
११. मोनोक्रोटोफोस
(Monocrotophos) – ०.०२ लिमिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

१२. कार्वेन्डाजिम
(Carbendazim) – ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

१३. बेनोमाइल (Benomyl) – ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

१४. कार्बोफुरान (Carbofuran) – ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१५. साइपरमेथ्रिन
(Cypermethrin) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१६. इडिफेनफोस (Edifenphos) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

१७. फेन्थियन (Fenthion) – ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१८. फेन्भालेरेट (Fenvalerate) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१९. फेन्थोएट (Phenthoate) – ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२०. फोरेट (Phorate) – ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२१. प्रिमिफोसमिथाइल

(Primiphosmethyl) – ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

द्रष्टव्यः– धूलो दूधमा जीवनाशक विषादीको गणना चिल्लो पदार्थको आधारमा गरिनुपर्दछ ।

२. **लेवल**

जल निष्काशनको लागि अपनाइएको विधि लेवलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । उल्लेख गरिए बमोजिम उत्पादन गरिएको धूलो दूध द्रवण मुद्रित (Hermetically sealed) भाँडामा प्याक गरिनुको साथै उक्त भाँडाको लेवलमा खाद्य नियमावली अनुसार लेवल स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

३. **खाद्य योगशिल (Food Additives)**

(क) स्टेविलाइजर्स (Stabilizers)

१. सोडियम साइट्रेट
२. पोटासियम साइट्रेट

} ५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (छुट्टै वा संयुक्त रुपमा जलांश रहित शुष्क पदार्थ (Anhydrous substances) मा उल्लेख गरिएको)

(ख) फरमिङ्ग एजेन्ट (Firming agents)

१. पोटासियम क्लोराइड
२. क्याल्सियम क्लोराइड

} कुशल उत्पादन प्रविधिद्वारा निर्धारित

(ग) एसिडिटी रेगुलेटर्स (Acidity regulators)

१. सोडियम फस्फेट
२. पोटासियम फस्फेट
३. डाइफस्फेट
४. ट्राइफस्फेट
५. पोलिफस्फेट
६. सोडियम कार्बोनेट
७. पोटासियम कार्बोनेट

} ५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (छुट्टै वा संयुक्त रुपमा जलांश रहित शुष्क पदार्थ (Anhydrous substances) मा उल्लेख गरिएको)

(घ) इमल्सिफायर (Emulsifiers)

१. लेसिथिन वा प्राकृतिक स्रोतबाट प्राप्त फस्फोलिपिडहरु — कुशल उत्पादन प्रविधिद्वारा निर्धारित

२. Î याट्टी एसिडका मोनो र डाइग्लिसराइडहरु — २.५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको

(ङ) एन्टि–केकिङ्ग एजेन्ट (Anti-caking agents)

१. क्याल्सियम कार्बोनेट
२. ट्राइक्याल्सियम अर्थोफस्फेट
३. ट्राइम्याग्नेसियम अर्थोफस्फेट
४. म्याग्नेसियम कार्बोनेट
५. म्याग्नेसियम अक्साइड
६. सिलिकन डाइअक्साइड (एमर्फस)
७. क्याल्सियम सिलिकेट
८. म्याग्नेसियम सिलिकेट
९. सोडियम एलुमिनोसिलिकेट
१०. क्याल्सियम एलुमिनियम सिलिकेट
११. एलुमिनियम सिलिकेट

} १० ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (छुट्टै वा संयुक्त रुपमा)

(च) एन्टि–अक्सिडेन्ट्स (Anti-oxidants)

१. एल–एस्कर्विक एसिड २. सोडियम एस्कर्बेट ३. एस्कर्बिक पाल्मिटेट	०.५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (एस्कर्बिक एसिडको रुपमा उल्लेख गरिएको)
४. ब्यूटाइलेटेड हाइड्रोक्सिएनिसोल (BHA)	०.०१ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

०१.१८ पनीर/छेना (Paneer)

पनीर/छेना भन्नाले स्वस्थ्य गाई वा भैंसी वा दुवैको दुधलाई निरोगन (Pasteurization) प्रक्रिया पुरा गरी अमिलो दुध, ल्याक्टिक एसिड (Lactic Acid) वा साईट्रिक एसिड (Citric Acid) द्वारा प्रेसिपिटेशन (Precipitation) गरी बनाएको ठोस पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यो धूलो दूध (Milk Powder) को प्रयोग गरि पनि बनाउन सकिनेछ । यसमा ऱ्यान्सीड दुर्गन्ध भएको वा ढुसी परेको तथा बाहिरी रङ्ग र अन्य पदार्थ मिसाईएको हुनुहुदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्दछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	७०.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk Fat)	५०.० प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

परिभाषाः

उल्लेखित निरोगन (Pasteurization) प्रक्रिया सङ्केत नम्बर ०१. दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु (Milk and Milk Products) अन्तर्गत रहेको अनुरुप नै भन्ने सम्झनु पर्दछ ।

०२. तेल तथा घिउ (Fats and Oil)

०२.०१ तोरीको तेल (Mustard Oil):

"तोरीको तेल" भन्नाले ब्रासिका जाति (*Brassica* Species) का तोरी, सर्स्यूं (c*ampestris*) रायो (*juncea*) वा सलगम (*napus*) उपजातिका सग्लो तथा सफा तेलहनबाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाइज्ड हुनाको कारण) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अप्रासंगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स नहालेको र कसर मैला रहित स्वच्छ सफा हुनुपर्नेछ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ ।

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	– १.४६४६ देखि १.४६६२ सम्म ।
(ख)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	– १६८ देखि १७७ सम्म ।
(ग)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	– ९६ देखि ११२ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	– १२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	– ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	– १०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको
(छ)	बेलियर टेस्ट (टर्बिडिटी टेम्परेचर) (Bellier test)	– २७.५ डिग्री सेन्टिग्रेड ननाघेको ।
(ज)	हेक्साब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test) (दुई घण्टाको अवधिमा)	– नेगेटिभ हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्यः

उपर्युक्त गुणस्तर परिधि अनुरुपको भएर पनि आर्जिमोन (Argemone) तेल नमिसाइएको हुनुपर्नेछ । आर्जिमोन तेल मिसिएको तेल स्वास्थ्यलाई हानिकारक मानिनेछ ।

०२.०२ आयात गरिएको रेपसिड आयल (Imported Rapeseed Oil) :

"आयात गरीएको रेपसिड आयल" भन्नाले ब्रासिका जातिका (रायो, तोरी) जस्तै ब्रासिका क्याम्पेस्ट्रीस, बि. जन्सियो अथवा बि. नेप्स (*Brassica campestris, B. juncea* or *B. napus*) इत्यादि उपजातिको सग्लो तथा इरुसिक एसिड (Erusic acid) भन्ने तत्व घटाइएको तेलहनबाट निकाली मानव उपयोगको लागि उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल दुर्गन्ध (अक्सिडाइजको कारण) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अप्रासंगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	– १.४६५ देखि १.४६९ सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	– ९४ देखि १२६ सम्म ।
(ग)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	– १६८ देखि १९३ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	– २० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु – ०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड् प्रति
(Acid value) ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) पेरोक्साइड भ्यालु – १०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड्
(Peroxide value) अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको

(छ) हेक्साब्रोमाइड टेष्ट – नेगेटिभ ।
(Hexabromide test)
(दुई घण्टाको अवधिमा)

तर आयातित रेपसिडको गेडाबाट स्वदेशमा उत्पादित रेपसिड आयल (Rapeseed Oil) भएमा एसिड भ्यालु ६.० मिलिग्राम पोटोसियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको र सल्भेन्ट एक्सट्रयाक्सन (Solvent extraction) विधिबाट तेल निकालिएको भएमा स्वदेशमै उत्पादित भए पनि खण्ड (ङ) मा लेखिए बमोजिम नै हुनुपर्नेछ ।

<u>द्रष्टव्य:</u>

उपर्युक्त गुणस्तर परिधि अनुरुपको भएर पनि आर्जिमोन तेल नमिसाइएको हुनुपर्नेछ । आर्जिमोन तेल मिसिएको तेल स्वास्थ्यलाई हानिकारक मानिने छ ।

०२.०३ भटमासको तेल (Soyabean Oil):

"भटमासको तेल" भन्नाले सफा स्वस्थ भटमास (*Glycine max*) बाट निकालिएको शुद्ध तेललाई सम्झनुपर्छ । यसमा रहेको खोटो (Gum) को अधिकतम मात्रा जल संयोजन (Hydration) र यान्त्रिक (Mechanical) वा भौतिक प्रणालीद्वारा राम्ररी झिकेको हुनुपर्नेछ । यो तेल र्‍यान्सिड दुर्गध (अक्सिडाइज्ड) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) – १.४६५० देखि १.४७१० सम्म ।
(Refractive index)

(ख) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु – १८९ देखि १९५ सम्म ।
(Saponification value)

(ग) आयोडिन भ्यालु – १२० देखि १४० सम्म ।
(Iodine value)

(घ) एसिड भ्यालु – २.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति
(Acid value) ग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) पेरोक्साइड भ्यालु – १०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड
(Peroxide value) अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ – १५ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(Unsaponifiable matter)

(छ) फोस्फोरसको मात्रा – ०.०२ प्रतिशतमा नबढेको ।
(Phosphorous content)

०२.०४ पाम आयल (Palm Oil):

"पाम आयल" भन्नाले (*Elaeis Guineensis*) जातको पाम फलको गुदीबाट निकालिएको र मानव उपभोगको लागि उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल र्‍यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाइज्डको कारण) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (५० डि.से.मा) – १.४४९१ देखि १.४५५२ सम्म ।
(Refractive index)

(ख) पग्लिने तापक्रम (क्यापिलरी स्लिप मेथड) – ३७ डि.से. भन्दा नबढेको ।
(Melting Point)

(ग) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु – १९५ देखि २०५ सम्म ।
(Saponification value)

(घ) आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) – ४५ देखि ५६ सम्म ।
(Iodine value)

(ङ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – १२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) एसिड भ्यालु (Acid value) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(छ) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

<u>०२.०५ पाम कर्नेल आयल (Palm Kernel Oil):</u>

"पाम कर्नेल आयल" भन्नाले (*Elaeis guineensis*) जातको पाम फलको बियाँबाट निकालिएको र मानव उपभोगको लागि उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाइज्डको कारण) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index) – १.४४९० देखि १.४५२०सम्म ।

(ख स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value) – २३७ देखि २५५ सम्म ।

(ग) आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value) – १० देखि २३ सम्म ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – १२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

<u>०२.०६ पामोलिन (Palmolein):</u>

"पामोलिन" भन्नाले (*Elaeis guineensis*) जातको पाम फलबाट निकालिएको तेललाई खण्डिकरण प्रक्रियाद्वारा अधिकांश तरल पदार्थ मात्र छुट्याइएका तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाइज्डको कारण) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको र कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index) – १.४५५० देखि १.४६१० सम्म ।

(ख) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value) – १९५ देखि २०५ सम्म ।

(ग) आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value) – ५४ देखि ६२ सम्म ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – १२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

<u>०२.०७ बदामको तेल (Groundnut Oil):</u>

"बदामको तेल" भन्नाले सफा, स्वच्छ बदाम (*Arachis hypogoes*) बाट पेलेर निकालेको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल सफा, ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको, बाहिरी पदार्थ नमिसिएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नभएको लाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	–	१.४६२० देखि १.४६४० सम्म ।
(ख)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	–	१८८ देखि १९६ सम्म ।
(ग)	आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	–	८५ देखि ९९ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	–	१० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	बेलिएर टेष्ट (Bellier test) (टर्बिडिटी तापक्रम एसिटिक एसिड मेथडबाट)	–	३९ देखि ४१ सम्म ।
(च)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	४.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(छ)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	–	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.०८ नरिवलको तेल (Coconut Oil):

"नरिवलको तेल" भन्नाले नरिवल (*Cocos mucifera*) फलको बियाँ (Copra) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ ।

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	–	१.४४८० देखि १.४५०० सम्म ।
(ख)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	–	१४८ देखि २६५ सम्म ।
(ग)	आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	–	६ देखि ११ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	–	१० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	–	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको

०२.०९ तीलको तेल (Sesame Oil):

"तीलको तेल" भन्नाले सफा सग्लो कालो, खैरो, सेतो अथवा यी सबै मिसिएको तीलको गेडा (*Sesamum indicum*) बाट निकालिएको शुद्ध तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाइज्ड्) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु कुनै बाहिरी तत्व नभएको, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर, मैला रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ ।

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	–	१.४६५० देखि १.४६९० सम्म ।
(ख)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	–	१८७ देखि १९५ सम्म ।
(ग)	आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	–	१०४ देखि १२० सम्म ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – २० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) सिसम आयल टेष्ट (Baudouin Test) – उपस्थित (Positive)

(च) एसिड भ्यालु (Acid value) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(छ) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.१० मकैको तेल (Corn Oil or Maize Oil):

"मकैको तेल" भन्नाले स्वच्छ, सफा मकैको गेडा (*Zea mays* Linn) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल र्‍यान्सिड दुर्गन्ध रहित, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर, मैला रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index) – १.४६५० देखि १.४६८० सम्म ।

(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value) – १०३ देखि १२८ सम्म ।

(ग) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value) – १८७ देखि १९५ सम्म ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – २० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value) – ०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.११ सूर्यमुखीको तेल (Sunflower Oil):

"सूर्यमुखीको तेल" भन्नाले सूर्यमुखी फूलको स्वस्थ र सफा बियाँ (*Helianthus annus* Linn) बाट अथवा सूर्यमुखी फूलको पिनालाई सोलभेन्ट एक्स्ट्राक्सन अथवा एक्सप्रेसन विधि (Solvent extraction or expression method) अपनाई निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल सफा, स्वच्छ, र्‍यान्सिड दुर्गन्ध नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, कसर रहित, रंग वा गन्ध आउने वस्तु वा खनिज तेल नमिसिएको हुनुपर्नेछ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index) – १.४६६० देखि १.४६९० सम्म ।

(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value) – ११० देखि १४३ सम्म ।

(ग) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value) – १८८ देखि १९४ सम्म ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – १५ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value) – ४ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.१२ जैतुनको तेल (Olive Oil):

"जैतुनको तेल" भन्नाले जैतुनको पाकेको फल (*Olea europea*) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो स्वच्छ, कसर रहित, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, कुनै रंग वा गन्ध आउने वस्तु वा खनिज तेल नमिसिएको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	–	१.४६०१ देखि १.४६३० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	७५ देखि ९४ सम्म ।
(ग)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	–	१८४ देखि १९६ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	–	१० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	–	२० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको

०२.१३ कुसुमको तेल (Safflowerseed Oil):

"कुसुमको तेल" भन्नाले सफा स्वच्छ कुसुमको बियाँ (Seeds of *Carthamus tinctorius*) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल स्वच्छ, कसर रहित, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, रंग वा गन्ध आउने वस्तु वा खनिज तेल नमिसिएको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	–	१.४६७ देखि १.४७० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	१३५ देखि १५०सम्म ।
(ग)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	–	१८६ देखि १९८ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	–	१५ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	०.६ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	–	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.१४ प्रशोधित वनस्पति तेल (Refined Vegetale Oil):

"प्रशोधित वनस्पति तेल" भन्नाले कुनै खाने वनस्पति तेललाई रासायनिक वा भौतिक प्रक्रियाद्वारा न्युट्रलाइज्ड (neutralised) गरी एबजरबेन्ट अर्थ (absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्बन (activated carbon) वा दुवै प्रयोगद्वारा ब्लिच्ड (bleached) गरिएको र वाफको प्रयोगद्वारा डिओडोराइज्ड् (deodourised) तुल्याइएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेलमा अन्य कुनै किसिमको रसायनको प्रयोग हुनुहुँदैन । जुन तेलबाट प्रशोधन गरी बनाइएको हो, सो तेलको नाम लेवलमा प्रष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ र उक्त प्रशोधित तेलको गुणस्तर जुन तेलबाट प्रशोधन गरिएको हो सोही तेल अनुरुपको हुनुपर्नेछ । तर एसिड भ्यालु (acid value) ०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको हुनुपर्नेछ र पेरोक्साइड भ्यालु (peroxide value) १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको र जलांश ०.१ प्रतिशत भन्दा ननाघेको हुनुपर्नेछ ।

यदि कुनै पनि तेल खाने प्रयोजनको लागि सोल्भेन्ट एक्स्ट्राक्सन (Solvent extraction) को विधिबाट निष्काशन गरिएको छ भने त्यस्तो तेल प्रशोधित खाने वनस्पति तेलको गुणस्तर परिधि अनुरुपको भई मानव उपभोगको लागि उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको हुनुपर्नेछ । यसको ज्वलन बिन्दु (Flash point) २५०° से.मा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०२.१५ वनस्पति घिउ (Hydrogenated Vegetable Oil):

"वनस्पति घिउ" भन्नाले कुनै पनि प्रशोधित खाने तेललाई सेलेक्टिभ हाइड्रोजेनेशन प्रक्रिया (Selective hydrogenation process) द्वारा ठोस रुपमा ल्याई तयार गरी देहाय बमोजिमको गुणस्तर अनुरुप भएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ :–

(क) यो बदामको तेल (Groundnut oil), कपासको बियाँको तेल (Cottonseed oil), सूर्यमुखीको तेल (Sunflower oil), भटमासको तेल (Soyabean oil), कुसुमको तेल (Safflower oil) र तीलको तेल (Sesame oil) वा यिनीहरुको संमिश्रणलाई वा नेपाल सरकारबाट वनस्पति घिउ बनाउनका लागि स्वीकृत खान हुने वनस्पति तेललाई सेलेक्टिभ हाइड्रोजेनेशन (Selective hydrogenation) प्रक्रिया अपनाई बनाउन सकिनेछ ।

(ख) नेपाल सरकारको पूर्व स्वीकृति नलिई यसमा कुनै पनि रंग, गन्ध, स्वाद मिसाउन पाइने छैन ।

(ग) यसमा जलांश (Moisture content) ०.२५ प्रतिशतभन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

(घ) यसको पग्लिने बिन्दु (Melting point) क्यापिलरी स्लिप मेथड (Capillary slip method) द्वारा जाँच्दा ३१° सेन्टिग्रेड देखि ४१° सेन्टिग्रेड भित्र हुनुपर्नेछ ।

(ङ) रि/याक्टिभ इण्डेक्स (Refractive index) ४०° से. मा १.४५८० भन्दा कम हुनुहुँदैन ।

(च) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) १.२५ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

(छ) एसिड भ्यालु (Acid value) ०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम घिउ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

(ज) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम घिउ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

(झ) वनस्पति घीउ पग्लँदा स्वच्छ र सफा तरल रूपमा हुनुपर्छ र यसमा दुर्गन्ध हुनुहुँदैन ।

(ञ) यसमा तीलको तेल मिलाइएको हुनुपर्छ जसले गर्दा वनस्पति घीउमा २० : ८० को अनुपातमा प्रशोधित बदामको तेल मिसाई बउडिन टेष्ट (Baudouin test) गर्दा निस्कने रंग लोभिबन्ड (Lovibond) स्केलको १ से.मि. सेलमा २.० रेड युनिट (Red unit) भन्दा फिक्का रातो हुनुहुँदैन ।

(ट) यसमा भिटामिन "ए" थपिएको हुनुपर्नेछ र यो प्रतिग्राम २५ आई.यू. भन्दा घटी हुनुहुँदैन ।

(ठ) यसमा कुनै पनि एण्टी अक्सिडेण्ट (Anti-oxidant) सिनरजिष्ट (Synergist) इमल्सिफायर (Emulsifier) र अन्य यस्ता पदार्थहरु नेपाल सरकारको पूर्व स्वीकृति बेगर मिसाउन पाइने छैन ।

(ड) यसमा निकेलको मात्रा १.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्यः

"प्रशोधित तेल" भन्नाले कुनै पनि किसिमको पेलेर निकालिएको खाने वनस्पति तेल, जसलाई क्षार (Alkali) द्वारा न्युट्रलाइज्ड (Neutralized) गरी एब्जर्वेन्ट अर्थ (Absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्वन (Activated carbon) वा दुवैको प्रयोगद्वारा रंग रहित (Bleached) र वाफको प्रयोगद्वारा गन्ध रहित तुल्याई तयार पारिएको खाने तेललाई सम्झनु पर्छ र प्रशोधित वनस्पति तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ ।

०२.१६ बेकरी सर्टेनिङ्ग (Bakery Shortening):

"बेकरी सर्टेनिङ्ग" भन्नाले वनस्पति घिउको लागि तोकिएको (पग्लिने बिन्दु बाहेक) गुणस्तर परिधि अनुरुपको भई पग्लिने बिन्दु (Melting point) को हकमा ४१° से. ननाघेको (क्यापिलरी ट्यूब विधिअनुसार) र वायु प्रवाहित गरिएको भएमा नाइट्रोजन, हावा वा अन्य कुनै निष्क्रिय ग्यासको मात्रा १२ प्रतिशत (आयतनको आधारमा) भन्दा बढी नहुने गरी प्रयोग गरिएको पदार्थ सम्झनु पर्छ । यसमा इमल्सिफाइङ्ग एजेन्ट (Emulsifying agent) को रुपमा मोनोग्लिसराइड (Monoglyceride) र डाइग्लिसराइड (Diglyceride) हरु राख्न सकिनेछ ।

०३. फल तथा सागपात पदार्थहरु
(Fruit and Vegetable Products)

०३.०१ फलरस (Fruit Juice) :

"फलरस" भन्नाले ताजा पाकेको स्वस्थ फलबाट रस निकाली बाक्लो नतुल्याइएको तथा फर्मेन्ट (Ferment) हुन नदिइ देहाय बमोजिमको खाद्य पदार्थ मिसिएको वा नमिसिएको रसलाई सम्झनु पर्छ :–

(क) चिनी, ग्लुकोज (Glucose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar) वा तरल ग्लुकोज (Liquid glucose)।

(ख) पानी, फलको बोक्राबाट निकालिएको रस (Peel oil), फलको सार (fruit Essence), खाने नुन, एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid), साइट्रिक एसिड (Citric acid) र रंग तथा परिरक्षी ।

(ग) तयारी रसमा साइट्रिक एसिड (Citric acid) आधारमा अम्लता कागतीको रसमा ४ प्रतिशतमा नघटेको, लाइमको रसमा ५ प्रतिशतमा नघटेको र अन्य रसको हकमा ३.५ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

(घ) रिॉ⁄याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा सम्पूर्ण घुलनशील ठोस (Total soluble solid) पदार्थ विभिन्न फल रसहरुमा (चिनीको मात्रा बाहेक) देहाय बमोजिम भन्दा कम हुनुहुँदैन :-

(१) सुन्तला	– १०.५ प्रतिशत (तौलको आधारमा)
(२) कागती	– ७.५ प्रतिशत (तौलको आधारमा)
(३) भूइ कटहर	– १०.० प्रतिशत (तौलको आधारमा)

(ङ) फलरसको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन ।

०३.०२ गोलभेंडाको रस (Tomato Juice):

"गोलभेंडाको रस" भन्नाले पाकेको सग्लो गोलभेंडाबाट डाँठ तथा काम नलाग्ने भाग ⁄ याँकी तताई वा नतताई पानी नथपिने कुनै क्रियाबाट प्रायः सम्पूर्ण गुदी प्राप्त हुने गरी रस निकाली त्यसमा देहायका कुराहरु मिसाई वा नमिसाई जलको भाग सकभर नघट्ने गरी पास्चुराइज (Pasteurize) गरेको र बोतलमा वा क्यान बन्दी गरिएको रसलाई सम्झनु पर्छ :-

(क) खाने नुन ।

(ख) चिनी वा डेक्सट्रोज (Dextrose) वा दुबै (सुख्खा रुपमा) ।

(ग) साइट्रिक एसिड (Citric acid), मेलिक एसिड (Malic acid) तथा एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।

(घ) स्वीकृत रंग ।

(ङ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(च) मोल्ड काउन्ट (Mold count) जाँचको क्षेत्रको ३० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुदैन र यसमा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ५.५ प्रतिशत भन्दा घटी हुनुहुदैन ।

०३.०३ फलको सर्वत (Fruit Syrup):

"फलको सर्वत" भन्नाले चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा बढी हाली गुलियो तुल्याई देहाय बमोजिमका कुराहरु मिसाई वा नमिसाई गुलियो तुल्याइएको फलको रसलाई सम्झनु पर्छ :-

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको रस (Peel oil), फलफूलको सुगन्ध, खाने नुन ।

(ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid) ।

(ग) परिरक्षी र स्वीकृत रंगहरु ।

(घ) फलको सर्वतको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा घटी हुनुहुँदैन ।

<u>०३.०४ फलफूलको स्क्वास (Fruit Squash):</u>

"फलफूलको स्क्वास" भन्नाले चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सबै मिसाएको र निम्न कुराहरु भएको वा नभएको पाकेको स्वस्थ फलबाट गुदी समेत आउने गरी निकालिएको रसलाई सम्झनु पर्छ:-

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको तेल (Peel oil), फलफूलको सुगन्ध ।

(ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid) ।

(ग) परिरक्षी (Preservative) र रंगहरु ।

(घ) फलको पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ४० प्रतिशत र सम्बन्धित फल रसको भाग २५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

<u>०३.०५ फलफूलको पेय (Fruit Beverage):</u>

"फलफूलको पेय" भन्नाले देहायका पदार्थहरु मिसाइएको वा नमिसाइएको तर चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सोभन्दा बढी मिसिएको फलरस तथा पानी वा सोडा पानी (Carbonated water) बाट बनेको पेयलाई सम्झनु पर्छ :-

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निकालेको तेल (Peel oil), फलफूलको सुगन्ध ।

(ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid) ।

(ग) परिरक्षी र रंगहरु ।

(घ) फलको पेयको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र घुलनशील ठोस पदार्थ १० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

<u>०३.०६ टोमाटो सस, टोमाटो केटचप (Tomato Sauce, Tomato Ketchup):</u>

"टोमाटो सस", "टोमाटो केटचप" वा "टोमाटो ससको" अर्थ लाग्ने अन्य कुनै फलरस पाकेको स्वस्थ गोलभेंडाबाट बनेको हुनुपर्छ । यसमा देहाय पदार्थहरु मिसाइएको वा नमिसाइएको हुन सक्छ :-

(क) चिनी, नुन, भिनेगार (Acetic acid), प्याज र मरमसला ।

(ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।

(ग) परिरक्षी र रंगहरु ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ । यसमा अम्लता (Acetic acid को आधारमा) १.२ प्रतिशत र कुल घुलनशील ठोस पदार्थ २५ प्रतिशतमा घटेको हुनुहुँदैन । यसमा अन्य कुनै फल र हरियो सागपात मिसिएको हुनुहुँदैन ।

(ङ) मोल्ड काउन्ट (Mold count) जाँचेको क्षेत्रको ४० प्रतिशतभन्दा बढी हुनु हुँदैन साथै इष्ट (Yeast) र यसको स्पोरहरु प्रति १/६० सी. एम. एम. मा १२५ र ब्याक्टेरिया प्रति सी. सी. मा १० करोडमा नबढेको हुनुपर्छ ।

<u>०३.०७ जाम (Jam):</u>

"जाम" भन्नाले ताजा वा सुकाएको वा क्यान गरिएको फल वा फलको गुदीलाई पानी, चिनी, डेक्सट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र त्यसमा देहाय पदार्थहरु मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ:-

(क) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid), मेलिक एसिड (Malic acid) ।

(ख) परिरक्षी र रंगहरु ।

(ग) फलरस वा गुदीको रुपमा रहेको पेक्टिन र घुलनशील ठोस पदार्थ कम्तीमा ६५ प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि भित्र रहेको हुनुपर्नेछ :-

(१) स्ट्रवेरी (Strawberry), रास्पवेरी (Raspberry) वा काफलको हकमा सम्बन्धित फलको २५ प्रतिशतमा नघटेको र अन्य फलको फलपाकको हकमा सम्बन्धित फल ४५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(२) टारटेरिक एसिड (Tartaric acid) नभएको ।

(३) सम्बन्धित फलको पेक्टिन बाहेक अन्य पेक्टिन (Pectin), अगार (Agar) वा जिलेटिन (Gelatin) नभएको ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.०८ पेक्टिन मिश्रित जाम (Pectin Mixed Jam):

"पेक्टिन मिश्रित जाम" भन्नाले ताजा वा सुकाएको वा क्यान गरिएको फल वा फलको गुदीको साथ पेक्टिन (Pectin) वा पेक्टिन युक्त पदार्थ राखी त्यसमा पानी, चिनी, डेक्सट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र देहाय बमोजिमका पदार्थहरु मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छः-

(क) अमिलो पदार्थ

१. साइट्रिक एसिड (Citric acid), मेलिक एसिड (Malic acid), एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid) ।

२. कागती वा निबुरस ।

३. स्याउको भिनेगार ।

(ख) परिरक्षी (Preservative) रंगहरु ।

(ग) यसमा रास्पवेरी (Raspberry), स्ट्रवेरी (Strawberry) वा काफलबाट बनेको खण्डमा सो फल १५ प्रतिशत र अन्य फलबाट बनेकोमा उक्त फल २७ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ङ) यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा कम हुनुहुँदैन र यस्तो पदार्थको लेबलमा "पेक्टिन मिश्रित जाम" भनी जनाइएको हुनुपर्नेछ ।

०३.०९ मार्मालेड (Marmalade):

"मार्मालेड" भन्नाले सिट्रस जातका फलको रस, गुदी र बोक्राको साथ पानी, चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र देहाएका पदार्थहरु मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली बनाइएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ :-

(क) साइट्रिक एसिड (Citric acid), मेलिक एसिड (Malic acid), टारटरिक एसिड (Tartaric acid) वा एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid), कागती वा त्यसको रस ।

(ख) पेक्टिन (Pectin) वा पेक्टिनयुक्त पदार्थ ।

(ग) परिरक्षी (Preservative) र रंगहरु ।

(घ) यसमा सम्बन्धित फलको मात्रा २७ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ङ) फल पदार्थ न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(च) यसमा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा नघटेको हुनुपर्नेछ । यसको लेबलमा "पेक्टिन मिश्रित मार्मालेड" भनी जनाइएको हुनुपर्नेछ ।

०३.१० चटनी (सस्) (Chutney Sauce):

"चटनी" भन्नाले स्वस्थ फलफूलको वा हरियो सागपात मरमसला, नुन, प्याज, लसुन, चिनी, सखर वा भिनेगार (Acetic acid) वा खाने तेल मिसाई बनाइएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा खाने तेल रहेको भए सो तेलको नाम त्यस पदार्थको लेबलमा जनाइएको हुनुपर्नेछ । यसमा परिरक्षी हाल्न सकिन्छ । यसमा एसिटिक एसिड (Acetic acid) को आधारमा अम्लता १.० प्रतिशत र कुल घुलनशील ठोस पदार्थ १५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.११ क्याण्ड फ्रुट कक्टेल (Canned Fruit Cocktail):

"क्याण्ड फ्रुट कक्टेल" भन्नाले फल वा फलको टुक्रालाई पानी वा सम्बन्धित फलरस, चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो मरमसला र सुगन्ध मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई प्याक गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रमद्वारा प्रशोधन गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः-

(क) "क्यान्ड फ्रुट कक्टेलमा" फलको मात्रा जुनसुकै फल मिसाएर बनाएको भएतापनि कुनै एक फल २५.० प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ । यसमा चेरीको प्रतिशत हिसाब गरिने छैन । इरिथ्रोसिन (Erythrosine) ले रंगाएको चेरीबाट सरेको रंग बाहेक फ्रुट कक्टेलमा कुनै किसिमको रंगको प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

(ख) फ्रुट कक्टेलको न्यूनतम भाग बट्टामा भरिने माध्यम रहित (Drained weight) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ग) फ्रुट कक्टेलको न्यूनतम मात्रा (Fill of container) बट्टामा भरिने माध्यम सहित बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९०.० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१२ क्याण्ड पाईनएप्पल (Canned Pineapple):

"क्याण्ड पाईन एप्पल" भन्नाले पाकेको भूईकटहरको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रापारी काटेर पानी, भुईकटहरको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई सिल गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) न्यूनतम ड्रेन्ड वेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५८ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१३ क्याण्ड अरेन्ज सेग्मेन्ट (Canned Orange Segment):

"क्याण्ड अरेन्ज सेग्मेन्ट" भन्नाले पाकेको सुन्तलाको बोक्रा छोडाई टाँसिएको धर्सा, बियाँ, केस्रा र बोक्राको बाहिरी भाग समेत झिकी पानी, सुन्तलाको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) सग्लो केस्राको भाग ८५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ग) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(घ) लेबलमा सग्लो केस्रा (Whole segment) भनी जनाएको हुनुपर्नेछ ।

०३.१४ क्याण्ड पियर्स (Canned Pears):

"क्याण्ड पियर्स" भन्नाले पाकेको नासपातीको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रा पारी नासपातीको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose), सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः-

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५३ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१५ क्याण्ड लप्सी (Canned Lapsy):

"क्याण्ड लप्सी" भन्नाले पाकेको लप्सीको बोक्रा झिकी, पानी, चिनी, डेक्स्ट्रोज (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो मरमसला मिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रिया द्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः-

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५३ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१६ लप्सी रेलिश (Lapsy Relish):

"लप्सी रेलिश" भन्नाले पाकेको स्वस्थ लप्सीको गुदीमा चिनी, मरमसला, भिनेगार आदि सुहाउँदो मात्रामा मिलाएर बनाइने पदार्थलाई जनाउँछ । यो पदार्थ टोमाटो सस, टोमाटो केचप तथा फलफूलको चटनी वा जाम सित धेरै हद सम्म मिल्दछ । यसमा देहायका पदार्थहरु मिलाउन सकिनेछ :-

(१) चिनी, नुन, मरमसला, भिनेगार (Vinegar) आदि ।	(२) साइट्रिक (Citric) तथा एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।
(३) कागती ।	(४) रंग ।

यसमा घुलनशील ठोस पदार्थ ५० प्रतिशत र फलको भाग ३५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१७ अचार (Pickle):

"अचार" भन्नाले स्वस्थ, स्वच्छ, काँचो वा पाकेको फल वा तरकारी वा सागपात वा यिनीहरुको सम्मिश्रणलाई प्राकृतिक रुपले फरमेन्ट (Ferment) गरी वा नगरी बनाइको पदार्थ सम्झनु पर्छ । यसमा कीरा लागेको वा ढुसी परेको हुनुहुँदैन । यसमा खान हुने मरमसलाहरु, सुगन्ध, नुन, प्याज, लसुन, चिनी, तेल तथा भिनेगार वा एसिटिक एसिड (Vinegar or Acetic acid) र अन्य स्वीकृत परिरक्षी मिसाउन सकिनेछ । यो अमिलो वा नुनिलो झोल, तेल, भिनेगार मध्ये कुनै एक वा सोभन्दा बढी मिसाई संरक्षण गरिएको हुन सक्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः-

(क) अमिलो झोलमा संरक्षण गरेको भए यसको झोलमा साइट्रिक एसिड (Citric acid) को आधारमा अम्लता १.२ प्रतिशतमा नघटेको, नुनिलो झोलमा संरक्षण गरिएको भए झोलमा नुनको मात्रा १० प्रतिशतमा नघटेको र भिनेगारमा भए यसको झोलमा एसिटिक एसिड (Acetic acid) को मात्रा २ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ । यदि तेलमा संरक्षण गरिएको भए तेलको प्रतिशत कम्तीमा १० प्रतिशत र अचारको तह भन्दा ०.५ से.मी. माथीसम्म तेलले ढाकेको हुनुपर्नेछ र फल तथा तरकारीको भाग कम्तीमा पनि ६० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) यसको ड्रेन्ड वेट ६० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ग) अचारमा कपर (Copper), मिनरल एसिड (Mineral acid), फिट्किरी, कृत्रिम रंग र अन्य अखाद्य वा हानिकारक पदार्थहरुको प्रयोग वा संसर्ग भएको हुनुहुँदैन ।

०४. मसला पदार्थहरु (Spices and Condiments)

०४.०१ अलैंची कोसा (Cardamom Amomum) :

"अलैंची कोसा" भन्नाले सुकेको, पाक्न लागेको आमोमम् सबुलाटम (*Amomum subulatum* Roxb) जातको क्याप्सुलको रुपमा रहेको फललाई सम्झनु पर्छ । यसमा पुष्प कोषका टुक्राहरु, डाँठका टुक्राहरु, अरु बाहिरी पदार्थ (Extraneous matter) तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन । अलैंचीको क्याप्सुलबाट पाइने बीउमा उड्ने तेल (Volatile oil) एक (१.०) प्रतिशत (आयतन/तौल) भन्दा कम हुनुहुँदैन । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनुहुँदैन ।

०४.०२ अलैंचीको बीउ (Cardamom Amomum Seeds):

"अलैंचीको बीउ" भन्नाले आमोमम् सबुलाटम् (*Amomum subulatum* Roxb) जातको अलैंचीको क्याप्सुलबाट छोडाइएको बीउलाई सम्झनुपर्छ । बीउमा बाहिरी पदार्थको प्रतिशत तौलको आधारमा २.० मा नबढेको हुनुपर्नेछ । बीउमा उड्ने तेल (Volatile oil) एक (१.०) प्रतिशत (आयतन/तौल) भन्दा कम हुनुहुँदैन । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनुहुँदैन ।

०४.०३ अलैंचीको धुलो (Cardamom Amomum Powder):

"अलैंचीको धुलो" भन्नाले आमोमम् सबुलाटम् (*Amomum subulatum* Roxb) जातको अलैंचीको क्याप्सुलबाट छोडाइएको बीउको धुलोलाई सम्झनु पर्छ । यस्तो धूलो सानो टुक्राहरुको रुपमा अथवा पिधिएको मसिनो धूलोको रुपमा हुनसक्नेछ । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः-

(क) जलांश (Moisture)	–	१५.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख) कुल भष्म (Total ash)	–	८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग) उड्ने तेल (Volatile oil)	–	१.० प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/तौलको आधारमा)
(घ) डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	–	३.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

०४.०४ सुठो (Dried Ginger):

"सुठो" भन्नाले आकारमा एकरुपता नभएको, बोक्रा सम्पूर्ण रुपमा निकालिएको वा ननिकालिएको, पखालिएको र सुकाएको जिन्जिवर अफिसिनेल (*Zingiber officinale* Rose) को कन्द (Rhizome) लाई सम्झनुपर्छ । यसमा तौलको आधारमा बाहिरी पदार्थ

(Extraneous matter) २.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुदैन र सुकेको आधारमा यसमा उड्ने तेल (Volatile oil) १.० प्रतिशत (आयतन/तौल) भन्दा कम हुनुहुँदैन । यदि सूठोमा चून लगाएको भए सुख्खा तौलको आधारमा चून (Calcium oxide) ४.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनुहुँदैन ।

<u>०४.०५ सुठोको धुलो (Dried Ginger Powder):</u>

"सूठोको धुलो" भन्नाले पुरै अदुवालाई सुकाई पिँधेर बनाएको धुलोलाई सम्फनु पर्छ । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनु हुँदैन । यसको धूलो देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	– १३.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– ८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	डाईल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ)	चिसो पानीमा घुल्ने एक्स्ट्राक्ट (Cold water soluble extract)	– १०.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)
(ङ)	अल्कोहलमा घुल्ने एक्स्ट्राक्ट (Alcohol 90% v/w) (soluble extract)	– ४.५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)
(च)	उड्ने तेल (Volatile oil)	– १.० प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/तौलको आधारमा)
(छ)	क्याल्सीयम (As CaO)	– ४.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)

<u>०४.०६ हलेदो (Turmeric):</u>

"हलेदो" भन्नाले करक्यूमा लोंगा (*Curcuma longa* L.) जातको बिरुवाको सुकेको वा आलो कन्द वा जरा (Rhizome or bulbous roots) लाई सम्फनुपर्छ । यसमा लिड क्रोमेट (Lead chromate) वा अन्य कृत्रिम रंग मिसाउनु हुँदैन । यसमा अप्रासंगिक बाह्य पदार्थको मात्रा तौलको आधारमा २.० प्रतिशत भन्दा बढी र कीरा लागेको वा बिग्रेको मात्रा तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

<u>०४.०७ बेसार (Turmeric Powder):</u>

"बेसार" भन्नाले करक्यूमा लोंगा (*Curcuma longa* L.) जातको बिरुवाको कन्द वा जरा (Rhizome or bulbous roots) लाई राम्ररी सुकाई पिँधेर धूलो पारेको पदार्थलाई सम्फनु पर्छ । यसमा कुनै कृत्रिम रंग नमिसाइएको हुनुपर्छ र यो देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	– १२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– १०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	– १.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ)	लेड क्रोमेट जाँच (Lead chromate)	– नेगेटिभ (Negative)
(ङ)	कुल स्टार्च (Total Starch)	– ६०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(च)	करक्यूमिन प्रतिशत (Curcumin %)	– १.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)

<u>०४.०८ सग्लो जिरा (Cumin):</u>

"सग्लो जिरा" भन्नाले क्यूमिनम साइमिनम एल (*Cuminum cyminum* L.) जातको सुकेको बीउलाई सम्फनु पर्छ । यसमा धूलो, माटो, डाँठ, पराल र अन्य बाह्य पदार्थहरु तौलको आधारमा ७.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको गेडाहरु तौलको आधारमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको, खानहुने गेडाहरु (जीरा बाहेक अन्य गेडा) तौलको आधारमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको तथा बाहिरी रंग नमिसाइएको हुनुपर्नेछ । बाह्य पदार्थ, जिरा बाहेक अन्य खान हुने गेडा र कीराले क्षति पुऱ्याएको गेडा प्रतिशत जोड्दा तौलको आधारमा १०.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन । अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

०४.०९ जिराको धुलो (Cumin Powder):

"जिराको धुलो" भन्नाले सग्लो, पोटिलो, सफा, सुकेको, स्वस्थ तथा रोग रहित जिरा (*Cuminum cyminum* L.) लाई पिँधेर धूलो पारिएको जिराको धुलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा अरु कुनै किसिमको बास्ना वा गन्ध आउने पदार्थ तथा रंग मिसाउन हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	– १२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– ९.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	– १.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ)	उडनसील तेल (Volatile oil)	– १.० प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/ तौलको आधारमा)

०४.१० सग्लो मरीच (Pepper):

"सग्लो मरीच" भन्नाले पाइपर नाइग्रम एल (*Piper nigrum* L.) को चाउरिएको खैरो कालो रंगको सुकेको गेडालाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाह्य पदार्थ जस्तै धूलो, डाँठ, पात तथा अन्य पदार्थहरु तौलको आधारमा ३.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन र अन्य खोक्रो हलुका गेडाहरु तौलको आधारमा १०.० प्रतिशत र साना-साना गेडाहरु तौलको आधारमा ४.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन र बाहिरी रंग मिसाइएको हुनुहुँदैन । अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

०४.११ मरीचको धूलो (Pepper Powder):

"मरीचको धूलो" भन्नाले मरीच (*Piper nigrum* L.) को सुकेको गेडालाई अन्य कुनै पदार्थहरु नमिसाई पिँधेको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कुनै बाहिरी रंग नमिसाइएको एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनु पर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	– १२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– ८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	– १.२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ)	नउड्ने तेल (Non-volatile ether extract)	– ५.५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)
(ङ)	क्रुड फाइवर (Crude fiber)	– १८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

०४.१२ सिंगो खुर्सानी (Chillies):

"सिंगो खुर्सानी" भन्नाले क्याप्सिकम एनम वा क्याप्सिकम फ्रुटेसन्स एल (*Capsicum annum* or *Capsicum frutescens* L.) जातको पाकेर सुकाएको फल अथवा कोसालाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाह्य पदार्थ, खुर्सानीको डाँठ, डाँठका टुक्रा, फोहर, कसिंगर, माटो र अन्य बाह्य पदार्थहरु तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । खुर्सानी कोसामा बाहिरी रंग, खनिज तेल र अन्य हानिकारक पदार्थहरु हालेको हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको खुर्सानी तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

०४.१३ खुर्सानीको धूलो (Chillies Powder):

"खुर्सानीको धूलो" भन्नाले खुर्सानी (*Capsicum frutescens* L., *Capsicum annum*) जातको सफा सुकाइएको कोसालाई पिँधेर बनाएको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कसिंगर, ढुसी, कीरा, बाह्य पदार्थ, बाह्य रंग, वास्ना आउने पदार्थ नमिसाइएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	– १२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– ८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in	– १.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

dilute HCl)

(घ) नउड्ने तेल (Non-volatile ether extract) – १२.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)

(ङ) क्रुड फाइवर (Crude Fiber) – ३०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

०४.१४ सग्लो धनियाँ (Coriander):

"सग्लो धनियाँ" भन्नाले कोरिएन्ड्रम सेटीभम् एल (*Coriandrum sativum* L.) जातको पाकेर सुकेको गेडालाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाह्य पदार्थ जस्तै धूलो, कसिंगर, माटो, डाँठ, पराल, धनियाँको बीउ बाहेक अन्य खालको खाद्य गेडा तथा कीराले क्षति पुऱ्याएको समेत गरेर तौलको आधारमा ८.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको भाग तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । यसमा बाहिरी रंग हालेको हुनुहुँदैन । अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

०४.१५ धनियाँको धूलो (Coriander Powder):

"धनियाँको धूलो" भन्नाले सग्लो, सफा, स्वस्थ वा रोग कीरा नलागेको धनियाँको (*Coriandrum sativum* L.) बीउलाई पिँधेको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कुनै किसिमको बाहिरी बास्ना, रंग नमिसाइएको एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ :-

(क) जलांश (Moisture) – १२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

(ख) कुल भष्म (Total ash) – ७.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl) – १.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

(घ) उड्ने तेल (Volatile oil) – ०.१ प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/तौलको आधारमा)

०४.१६ मेथी (Fenugreek):

"मेथी" भन्नाले (*Trigonella foenum-groecum* L.) जातको सुकेको बीउलाई सम्झनु पर्छ । यसमा धूलो, फोहर, ढुङ्गा, माटो, पराल, र अन्य बाह्य पदार्थ (Extraneous matter) तौलको हिसावले ५.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ । यसमा मेथी बाहेक अन्य खान योग्य बीउ तौलको हिसावले ५.० प्रतिशतमा नबढेको, कीराले क्षति पुऱ्याएको पदार्थ तौलको हिसावले ५.० प्रतिशतमा नबढेको र अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ । यसमा अन्य बाहिरी रंग मिसाएको हुनुहुँदैन ।

०४.१७ दालचिनी (Cinnamon whole):

"दालचिनी" भन्नाले *Cinnamomum zeylanicum* Blume जातको बोटको भित्री बोक्रालाई सम्झनु पर्छ । यसमा अन्य बाह्य पदार्थ र रंग राखेको हुनुहुँदैन । यसमा उड्ने तेल (आयतन/तौलको) हिसावले ०.५ प्रतिशत भन्दा कम हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको भाग तौलको हिसावले ५ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

०४.१८ ज्वानो (Ajowan):

"ज्वानो" भन्नाले *Trachyspermum ammi* (Linn) Sprague जातको सुकेको बीउलाई सम्झनु पर्छ । यसमा जैविक पदार्थहरु तौलको हिसावले ३.० प्रतिशतमा नबढेको र अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्छ । यसमा कीरा वा कीराको अंश र मुसाको रौं र बिष्टा समेत हुनुहुँदैन । यसमा बाहिरी रंग मिसाएको हुनुहुँदैन ।

०४.१९ सग्लो ल्वाङ (Whole Clove):

"सग्लो ल्वाङ" भन्नाले युगेनिया कारियोफाइलस (सी.स्प्रेन्जेल) बुलक एण्ड हेरिसन [(*Eugenia caryophyllus* (C. sprengel) Bullock and Harrison)] को नफक्रेको कोपिलालाई सग्लै सुकाइएको बास्नायुक्त मसलालाई जनाउँछ । यसलाई कृत्रिम रंगले रंगाइएको हुनुहुँदैन । यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछः–

१.	अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic foreign matters)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
२.	जैविक बाह्य पदार्थ (Organic foreign matters) – ल्वाङ बाहेक अन्य बोटबिरुवाका वनस्पतीय पदार्थका अंश,	– २.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

कलिला ल्वाङका झुर्का र विरुवाका अन्य भाग (फूल रहित ल्वाङलाई जैविक बाह्य पदार्थ मानिने छैन)	
३. कीराले क्षति पुऱ्याएको ल्वाङ (Insect damaged clove)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
४. वाष्पशील तेल (Volatile oil)	– १५.० प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/तौलको आधारमा)

द्रष्टव्य :

कीराले क्षति पुऱ्याएको ल्वाङ भन्नाले कीराले आंशिक वा पूर्णरुपमा प्वाल पारी क्षती पुऱ्याएको ल्वाङलाई जनाउँछ ।

०४.२० धूलो मसला (Spice Powder):

"धूलो मसला" भन्नाले वास्नादार, सुख्खा, सफा र स्वस्थ जिरा, धनिया, मरिच, मेथी, बेसार, दालचिनी, ल्वाङ, सुकमेल, अलैची, जाइफल, जाइपत्री, तेजपात, सुँप, रायो, केशर, खुर्सानी, अदुवा, लसुन जस्ता मसलाजन्य पदार्थ पिँधि तयार भएको धूलोलाई जनाउँछ । धूलो मसलामा आवश्यकता अनुसार खाने नून र स्टार्च (Starch) पनि राख्न सकिन्छ । यसले प्रचलनमा रहेका मिश्रित धूलो मसलाहरु जस्तै मिट मसला, करी पाउडर, चाट मसला, तरकारी मसला आदि समेतलाई जनाउँछ । मसलाको धूलो तयार गर्दा मसला पदार्थको मात्रा तौलको अनुपातमा कम्तीमा ८५% हुनुपर्नेछ । मसलाको धूलो कीराले क्षती नपुऱ्याएको, ढुसी र कसर रहित हुनु पर्नेछ । सबै मसलाको धूलोमा उक्त मसलामा भएको प्राकृतिक बास्ना बाहेक मोनो सोडियम ग्लुटामेट लगायत अन्य अप्राकृतिक बास्ना आउने पदार्थ राख्न, मिसाउन पाइने छैन । यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछ :–

क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
ख) कुल भष्म (Total ash)	– १०.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म । (Ash insoluble in dil HCl)	– १.५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
घ). वाष्पशील तेल (Volatile oil)	– ०.५ प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौल /आयतनको आधारमा) ।
ङ) अवाष्पशील तेल (Non-volatile ether extract)	– ८.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
च) क्रुड फाइवर (Crude fibre)	– १५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
छ) खाने नुन प्रयोग गरिएको भएमा (Edible common salt)	– ५.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
ज) शीशा (Lead)	– १० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।

०४.२१ धुलो दालचिनी (Cinnamon Powder)

"धुलो दालचिनी" भन्नाले सिनामोमम् जेलानिकम ब्लूम (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) जातको बोटको सुकेको भित्री वोक्रालाई पिँधेर बनाएको धुलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कुनै वाह्य रंग नमिसाइएको एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनु पर्नेछ :-

१. जलांश (Moisture)	१२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
२. कुल भष्म (Total Ash)	८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।

३. डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash Insoluble in Dilute HCl) — १.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)।

४.वाष्पशील तेल (Volatile Oil) — ०.५ प्रतिशतमा नघटेको (आयतन /तौलको आधारमा)।

०४.२२ सग्लो सुप वा सोंप वा सौफ (Fennel) :

"सग्लो सुप वा सोंप वा सौफ" भन्नाले फोनिकलम भल्गेरी मिल-(Foeiniculum Vulgare Mill) जातको सुकेको बीउलाई सम्झनु पर्दछ । यसमा सुपको स्वभाविक वास्ना हुनुका साथै किरा र मुसाको फोहोरवाट मुक्त भएको हुनु पर्दछ । यसमा स्वास्थ्यलाई हानी गर्ने कुनै पनि तत्वहरु नभएको साथै वाहिरी वासना र गन्ध मिसिएको हुनु हुँदैन र देहाय वमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनु पर्दछ ।

क) जलांश (Moisture) - १२.० % मा नबढेको (तौलको आधारमा)
ख) कूल भष्म (Total ash) - १०.० %मा नबढेको(सुख्खा तौलको आधारमा)
ग) एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble in dilute Hcl) - २.० % मा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
घ) उडनसिल तेल (Volatile Oil) - १.० % मा नघटेको (सुख्खा आयतन/तौल आधारमा)
ङ) वाह्य पदार्थ (Extraneous matter) - २.० % मा नबढेको
च) क्षति ग्रस्त दाना (Defective seeds) - ५.० % मा नबढेको
छ) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains) - अनुपस्थित
ज) किराले खाएको दाना (Insect damage grain) - १.० % मा नबढेको ।
झ) साल्मोनेला (Salmonella) - २५.० ग्राममा अनुपस्थित

द्रष्टव्य :

१) बाह्य पदार्थ (Extraneous matter) - खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ

२) जैविक पदार्थ - पराल, भुस, चोकर, डांठ आदी

३) अजैविक पदार्थ - धुलो, माटो, ढुंगा आदी

०५. चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु
(Tea, Coffee, Cocoa and their Products)

०५.०१ चिया (Tea):

"चिया" भन्नाले कमेलिया (*Camellia* genus) जातको बिरुवाको पात, पालुवा, कलिला डाँठबाट मात्र तयार गरिएको चिया (पत्ता, टुक्रा र धूलो) लाई सम्झनुपर्छ । यसमा अन्य बाहिरी पदार्थ तथा रंग लगाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (१०० डि. से. तापक्रममा स्थीर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	– ५.५ देखि ८.० प्रतिशत सम्म
(ख) उमालेको पानीमा घुलित कुल भष्म (Water soluble ash)	– सम्पूर्ण भष्मको ४०.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ग) हाइड्रोक्लोरिक एसिड मा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(घ) उद्धृत तत्व (Extract obtained by boiling tea) (१०० डि.से. तापक्रममा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको चियालाई १०० भाग उमालेको पानीमा एक घण्टा सम्म रिफ्लक्स गरी निस्केको उद्धृत तत्व)	– ३५.० प्रतिशतमा नघटेको ।

(ङ) घुलनशील भष्मको क्षारीय गुण (Alkalinity of soluble ash) (K_20 को आधारमा)	– १.० देखि २.० प्रतिशत सम्म ।
(च) क्रुड फाइवर (Crude Fiber) (१०० डि.से. तापक्रममा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	– १५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(छ) केफिन (Caffeine)	– २.० प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

०५.०२ कफी (Coffee):

"कफी" भन्नाले *Coffea arabica, Coffea liberica, Coffea excelsa* वा *Coffea robusta* जातको बीउबाट उत्पादित पाकेको दानाबाट तयार गरीएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ ।

०५.०२.१ भुटेको कफी तथा पिँधेको धूलो कफी (Roasted and Ground Coffee Powder):

१. "भुटेको कफी" भन्नाले सफा हरियो कफीको गेडालाई भुटी गाढा खैरो रंग बनाएको र कफीको चारित्रिक सुगन्ध विकसित भएको कफी दानालाई सम्झनुपर्छ ।

२. "पिँधेको धूलो कफी" भन्नाले भुटेको कफीको गेडालाई पिँधी धूलो बनाएको कफीलाई सम्झनुपर्छ ।

भुटेको कफी तथा पिँधेको धूलो कफीमा कुनै बाहिरी रंग, सुगन्ध तथा बाह्य तत्वहरु मिसाएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	कुल भष्म (Total ash)	– ३.० प्रतिशत देखि ७.० प्रतिशत सम्म (सुख्खा तौलको आधारमा)
	जसमध्ये तातो पानीमा घुल्ने भष्म (Water soluble ash)	– कुल भष्मको ६५ प्रतिशतमा नघटेको ।
(ख)	हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCI)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग)	घुलनशील भष्मको क्षारियता प्रति ग्राम सुकेको कफीमा (Alkalinity of soluble ash)	– N/10 एसिडमा ३.५ मिलिलिटर देखि ५.० मिलिलिटर सम्म ।
(घ)	क्याफिन (Caffeine)	– १.० प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ङ)	उम्लेको पानीमा घुल्ने कफी पदार्थ (Water extract) (१००° से. मा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको २ ग्राम पदार्थलाई १०० मिलिलिटर डिष्टिल गरी उम्लेको पानीमा १ घण्टा सम्म रिफ्लक्स गरी निस्केको उद्धृत तत्व) ।	– २६.० प्रतिशत देखि ३५.० प्रतिशत सम्म

०५.०२.२ घुलनशील धूलो कफी (Soluble Instant Coffee Powder):

"घुलनशील धूलो कफी" भन्नाले शुद्ध कफीको दानालाई ताजा रुपमा भुटेर पिँधेर त्यसबाट प्राप्त भएको धूलो कफीलाई सम्झनुपर्छ । यसमा स्वाभाविक कफीको रंग, स्वाद एवं बास्ना हुनुका साथै नटाँसिने र सजिलै सँग घुल्ने हुनुपर्छ । यसमा चिकोरी तथा अन्य कुनै किसिमको रंग, बास्ना लगायत बाहिरी तत्वहरु मिसिएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– ४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) कुल भष्म (Total ash)	– १२.० प्रतिशतमा नबढेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ग) क्याफिन (Caffeine)	– २.८ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

(घ) घुलनशीलता (Solubility)	
(१) तातो पानीमा (Boiling water)	– ३० सेकेन्डमा घुल्ने (सामान्य चलाउँदा)
(२) चिसो पानीमा (Cold water)	– ३ मिनेटमा घुल्ने । (१६±२° से.मा सामान्य चलाउँदा) ।

द्रष्टव्यः

क्याफिन रहित कफी (Decaffeinated Coffee) को हकमा क्याफिन सम्बन्धी आवश्यकता अनिवार्य हुने छैन ।

०६. नुन (Salt)

०६.०१ आयोडिन नभएको नुन (Common Salt):

"आयोडिन नभएको नुन" भन्नाले दानादार ठोस अवस्थामा रहेको सेतो, गुलाबी अथवा फिक्का कैलो रंगको देखिने गरी माटो, ग्रिट, ढुङ्गा र उद्धरण गर्न सक्ने बाह्य पदार्थ र फोहरमैला नमिसिएको खान योग्य नुनलाई सम्झनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– ६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) सोडियम क्लोराइड (Sodium chloride)	– ९६.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) पानीमा नघुल्ने पदार्थ (Water insoluble matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ) सोडियम क्लोराइड बाहेक पानीमा घुलनशील अन्य पदार्थ (Water solubles other than sodium chloride)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।

०६.०२ आयोडिनयुक्त नुन (Iodised Salt):

"आयोडिनयुक्त नुन" भन्नाले दानादार ठोस अवस्थामा रहेको सेतो, फिक्का गुलाबी अथवा कैलो रंगको देखिने गरी माटो, गिर्खा, ढुङ्गा र उद्धरण गर्न सकिने बाह्य पदार्थ र फोहरमैला नमिसिएको खान योग्य नुनलाई सम्झनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– ६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) सोडियम क्लोराइडको मात्रा (Sodium chloride)	– ९६.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) पानीमा नघुल्ने पदार्थ (Water insoluble matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ) सोडियम क्लोराइड बाहेक पानीमा घुलनशील अन्य पदार्थ (Water solubles other than sodium chloride)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ङ) आयोडिनको मात्रा (Iodine content)	– उत्पादनस्तरमा ५०.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नघटेको तथा खुद्रा बिक्रीस्तरमा ३०.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नघटेको (जलांश रहित आधारमा गणना गर्दा) ।

०७. खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Cereal, Pulse and their Products)

०७.०१ खाद्यान्न (Food Grain):

"खाद्यान्न" भन्नाले साधारणतया मानव उपभोगको लागि प्रयोगमा ल्याइने सग्लो वा टुक्रिएको धान, चामल, गहुँ, मकै, कोदो, दलहनका गेडाहरुलाई सम्झनुपर्छ । यी पदार्थहरु कृत्रिम रंगहरुको साथै अन्य हानिकारक पदार्थ रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ:–

(१) बाह्य पदार्थ (Foreign matters)	
(क) अजैविक पदार्थ (Inorganic matters) (बालुवा, ढुङ्गा, धूलो, माटो इत्यादि)	– धानमा ३.० प्रतिशत र अन्य खाद्यान्नमा १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) जैविक पदार्थ (Organic matters) (भूस, चोकर, पराल, अखाद्य दाना, तेलहन तथा अन्य दाना)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grain) (ताप वा ढुसी आदिले अन्नका दानाको भित्री भागसम्म क्षति पुऱ्याएको अन्नका गेडाहरु)	– ५.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(३)	कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Insect damaged grain) (घुन आदिले क्षति गरेको दाना) वा कीराले गरेको क्षतिको फलस्वरुप उत्पन्न भएको युरिक एसिडको मात्रा १० मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नबढेको ।	– १०.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(४)	जलांश (Moisture) (राम्ररी फिजाइएको खाद्यान्नको दानालाई १३०° से. देखि १३३° से.मा दुई घण्टासम्म तताउँदा भएको वजनमा हुन जाने ह्रासको मात्रा)	– १६.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(५) उपर्युक्त बमोजिमका कुनै खाद्यान्नमा वा यी मध्ये कुनै एक बाट बनेको अथवा यिनीहरुको समिश्रणबाट बनेको खाद्य परिकारमा माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) को उपस्थिति २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम (पार्ट पर विलियन) मा नबढेको हुनुपर्नेछ । सो भन्दा बढी भएमा स्वास्थको लागि हानिकारक मानिनेछ ।

(६) उपर्युक्त खाद्यान्न मध्ये अलग अलग गुणस्तर तोकिएकोमा सोही बमोजिम र नतोकिएकाहरुको हकमा उपरोक्त बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुप नै हुनुपर्नेछ ।

०७.०२ पीठो (Whole Wheat Flour):

"पीठो" भन्नाले राम्रो सफा गहुँलाई पिँधेर तयार गरिएको खस्रो धूलो पदार्थलाई जनाउँछ । यो ढुसी तथा कीराको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनुपर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३०°–१३३° से.मा २ घण्टा सम्म तताउँदा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग)	डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HC1)	– ०.१५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ)	ग्लुटेन (Gluten)	– ६.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ङ)	अल्कोहलिक अम्लता (९०% अल्कोहल) सल्र्फ युरिक एसिडको आधारमा (Alcoholic acidity expressed as H_2SO_4)	– ०.१८ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)

०७.०३ मैदा (Wheat Flour):

"मैदा" भन्नाले राम्रो सफा गहुँलाई पिँधेर बनाइएको धूलो पदार्थलाई चालेर, छानेर तयार गरिएको मसिनो पदार्थलाई जनाउँछ । यो कीरा तथा ढुसीको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३०°–१३३° से.मा २ घण्टा सम्म तताउँदा)
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	– ०.७० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग)	डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HC1)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ)	ग्लुटेन (Gluten)	– ८.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ङ)	अल्कोहलिक अम्लता (९०% अल्कोहल) (सल्र्फ युरिक एसिडको आधारमा) (Alcoholic acidity expressed as H_2SO_4)	– ०.१२ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)

०७.०४ सूजी (Semolina):

"सूजी" भन्नाले सग्लो र सफा गहुँलाई पिँधेर बनाएको कण आकारको मसिनो पदार्थलाई जनाउँछ । यो दुर्गन्ध रहित कीरा वा ढुसी नलागेको, फोहर तथा अन्य बाह्य वस्तु नभएको हुनुपर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.५ प्रतिशतमा नबढेको (१३०°–१३३° से.मा २ घण्टासम्म तताउँदा ।
(ख) कुल भष्म (Total ash)	– ०.७ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HC1)	– ०.०७ प्रशितमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ) ग्लुटेन (Gluten)	– ६.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ङ) अल्कोहलिक अम्लता (९०% अल्कोहल) (सर्ल्फ युरिक एसिडको आधारमा) (Alcoholic acidity expressed as H_2SO_4)	– ०.१५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)

०७.०५ पाउरोटी (Bread):

"पाउरोटी" भन्नाले गहुँको पीठो, मैदा, पानी, नुन, यिष्ट अथवा अरु किन्वन गरिने (Fermentation) माध्यमको मिश्रणबाट प्रशोधन गरी उत्पादन गरिएको विभिन्न प्रकारको पाउरोटी जस्तै बम, मसला भएको पाउरोटी (Masala bread), दूध मिसाइएको पाउरोटी (Milk bread), फलफूल राखिएको पाउरोटी (Fruity bread) अथवा अन्य कुनै नामको पाउरोटीलाई जनाउँछ । यसमा देहाय बमोजिमको एक वा एकभन्दा बढी पदार्थहरु मिलाउन सकिनेछः–

कन्डेन्स्ड मिल्क (Condensed milk), दूधको पाउडर (Whole or skimmed milk powder), मही (Whey), दही, ग्लुटेन, चिनी, सख्खर, मह, तरल ग्लुकोज, माल्ट (Malt) पदार्थ, खाने स्टार्चहरु, खाने बदामको पीठो, खाने भटमासको पीठो, प्रोटिन कन्सेन्ट्रेट्स वा आइसोलेट्स (Protein concentrates or isolates), वनस्पति घिउ, मार्गरिन, प्रशोधित तेल, मख्खन, घिउ अथवा यी सबैको मिश्रण र लेसिथिन (Lecithin), ग्लीसरिन (Glycerine), ग्लीसरिन मोनोस्टिरेट (Glycerine monosterate), आल्बुमिन (Albumin), लाइमवाटर (Limewater), लाइसिन (Lysine), सर्बिटोल (Sorbitol), भिटामिन, आमोनियम क्लोराइड (Ammonium chloride), एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic Acid), ग्वारगम (Guar gum), मसला र मसलाको सार, फल तथा फल पदार्थ, बदाम तथा बदामका पदार्थहरु (Nuts & nut products) आदि ।

पाउरोटीमा देहाय बमोजिमको इम्प्रुभर्स (Imporvers) तोकिएको मात्रामा (पीठोको तौलको आधारमा) मिसाउन सकिनेछः–

आमोनियम परसल्फेट (Ammonium persulphate)	– ०.२५ प्रतिशतमा नबढाई ।
क्यालसियम फोस्फेट (Calcium phosphate)	– ०.२५ प्रतिशतमा नबढाई ।
क्यालसियम कार्बोनेट (Calcium carbonate)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।
पोटासियम ब्रोमेट र/अथवा पोटासियम आइयोडेट (Potassium bromate and/or potassium iodate)	– ०.००५ प्रतिशतमा नबढाई ।
आमोनियम क्लोराइड (Ammonium chloride)	– ०.०५ प्रतिशतमा नबढाई ।
फन्गल अल्फा अमाइलेस (Fungal alpha-amylase)	– ०.०१ प्रतिशतमा नबढाई ।
सोडियम स्टिरियोल–२ लाक्टिलेट (Sodum stearoyl –2 lactylate)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढाई
क्यालसियम स्टिरियोल–२ लाक्टिलेट (Calcium stearoyl-2 lactylate) (अथवा दुबै मिलाएर)	
एल–सिष्टिन हाइड्रोक्लोराइड् (L-Cysteine hydrochloride)	– ०.००९ प्रतिशतमा नबढाई ।

पाउरोटीमा देहाय बमोजिमका एक वा एक भन्दा बढी ढुसी निरोधकहरु तोकिएको मात्रामा पीठोको तौलको आधारमा मिसाउन सकिनेछः–

क्याल्सियम वा सोडियम प्रोपिओनेट (Calcium or sodium propionate)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।
सर्बिक एसिड अथवा यसका सोडियम, पोटासियम र क्याल्सियम लवणहरु (Sorbic acid or its Sodium, Potassium or Calcium salts)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढाई ।
एसिटिक एसिड अथवा ल्याक्टिक एसिड (Acetic acid or Lactic acid)	– ०.२५ प्रतिशतमा नबढाई ।
भिनेगार (Vinegar)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।
एसिड क्यालसियम फोस्फेट (Acid Calcium Phosphate)	– १.० प्रतिशतमा नबढाई ।
सोडियम डाइएसिटेट (Sodium diacetate)	– ०.४ प्रतिशतमा नबढाई ।
एसिड सोडियम पाइरोफोस्फेट (Acid Sodium Pyrophosphate)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढाई

पाउरोटीमा कीरा, कीराका टुक्राहरु, लार्भा (Larva), मुसाको रौं, कसिंगर नभएको हुनुपर्छ । स्वीकृत रंग (स्वीकृत मात्रामा) बाहेक अन्य रंग मिसाउनु हुँदैन । ग्वारगम मिसाइएको भए सो ०.५ प्रतिशत भन्दा बढी मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) अल्कोहलिक अम्लता (९०% अल्कोहल) (Alcoholic acidity)	– १०० ग्राम सुकेको पदार्थमा ७.५ मिलिलिटर नर्मल सोडियम हाइड्रोक्साइडको बराबरीमा नबढेको (Not more than the equivalent of 7.5 ml. N. NaOH per 100g. of dried substance)
(ख) हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl) (सुख्खा तौलको आधारमा)	
(१) मसला र फल पाउरोटी बाहेक अन्य पाउरोटी (Bread except masala bread & fruit bread)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) मसला र फल पाउरोटी (Masala bread & fruit bread)	– ०.२ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) सम्पूर्ण ठोस पदार्थ (Total soluble solids)	– ६० प्रतिशतमा नघटेको ।

०७.०६ बिस्कुट (Biscuit):

"बिस्कुट" भन्नाले गहुँको पीठो, मैदा र वनस्पति घिउ वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घिउ वा कृत्रिम मख्खन वा तिनीहरुको सम्मिश्रणबाट बनेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा खाने नुनको साथै देहाय बमोजिम कुनै एक वा बढी पदार्थहरु समावेश गरिएको हुन सक्दछः–

एण्टी अक्सिडेण्ट्स (Anti-oxidants), इमल्सिफाइङ्ग तथा स्टेविलाइजिङ्ग एजेण्ट्स (Emusifying & stabilizing agents), स्वीकृत परिरक्षीहरु (Permitted preservatives), बेकिङ्ग पाउडर (Baking powder), पाउडर दूध, खाद्यान्न (Cereals), चीज, चकलेट, साइट्रिक एसिड (Citric acid), कोका (Cocoa), नरिवल, डेक्सट्रोज (Dextrose), काजु, पेस्ता जस्ता मसलाहरु, फुल (Egg), इन्जाइम्स् (Enzymes), ‌ि लेवोरिङ्ग एजेन्टस् (Flavouring agents), अदुवा, ग्लुटेन (Gluten), बदामको पिना, दुग्ध पदार्थ, मह, जेलिफाइङ्ग एजेन्ट (Jellyfying agent) वा मसला (Spices), चिनी तथा चिनीयुक्त पदार्थ, इष्ट (Yeast), स्वीकृत रंग इत्यादि । साथै बिस्कुट देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) जलांश (Moisture)	– ६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HC1)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।

(ग) उद्धृत चिल्लो पदार्थको अम्लता (Acidity of extracted fat as oleic acid)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।

द्रष्टव्यः

१. "प्रशोधित खाने तेल" भन्नाले पेलेर निकालिएको कुनै पनि खाने वनस्पति तेल जसलाई क्षार (Alkali) द्वारा न्यूट्रलाइज्ड (Neutralized) गरी एब्जर्बेन्ट अर्थ (Absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्वन (Activated carbon) वा दुवैको प्रयोगद्वारा रंग रहित (Bleached) र वाफको प्रयोगद्वारा गन्ध रहित तुल्याइएकोलाई सम्झनु पर्छ र प्रशोधित खाने वनस्पति तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्छ ।

२. कृत्रिम मख्खन भन्नाले मार्गारिन (Margarine) लाई सम्झनु पर्छ ।

०७.०७ सिन्के चाउचाउ (Noodles):

"सिन्के चाउचाउ" भन्नाले गहुँको मैदा वा सूजी मुछी तयार गरेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा बदामको पिना, सिमल तरुलको पीठो, भटमासको पीठो, पाउडर दूध, अण्डा, मसला पदार्थहरु भिटामिन र खनिज पदार्थहरु रहेको वा नरहेको हुनसक्छ । यसमा बाह्य रंग, फोहर, कीराहरु, ढुसी परेको र अन्य अनावश्यक वस्तुहरु हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १२.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) कुल भष्म (Total ash)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HC1)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ) कुल प्रोटिन (Total protein)	– ८.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा)

०७.०८ तयारी चाउचाउ (Instant Noodles):

"तयारी चाउचाउ" भन्नाले गहुँको मैदाबाट सिन्का जस्तै मसिनो गरी घुम्रेको वा कुनै पनि आकारमा तयार गरी पकाएर बनाइएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा वनस्पति तेल, विभिन्न मसलाहरु, फुल, च्याउ, सागपात, कुखुराको मासु वा त्यसको रस, स्रिम्प आदि तथा स्वीकृत बास्ना समेत मिसाइएको हुन सक्दछ । यो पदार्थको कुनै पनि भागमा ढुसी परेको, कीराले हानि पुऱ्याएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– ५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) कुल भष्म (Total ash)	– ४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HC1)	– ०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) प्रोटिन (Protein)	– १०.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ङ) एक्सट्राक्टेड ी याटको (Extracted fat)	
(१) एसिड भ्यालु (Acid value)	– १.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(२) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	– १० मिलि इक्वीभालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) मोनोसोडियम ग्लुटामेट (Monosodium glutamate)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।

तर १२ महिना भन्दा कम उमेरका बालबालिकाहरुको लागि बनाइएको चाउचाउ भएमा मोनोसोडियम ग्लुटामेट (Monosodium glutamate) अनुपस्थित भएको हुनुपर्नेछ ।

(छ) पाकेटको तेल – जुन तेल हो त्यस तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्य

१. उत्पादित वस्तुको लेवलमा शाकाहारी वा मांसहारी खुलाउनु पर्नेछ ।

२. उपयुक्त चारित्रिक गुणहरुमा (ख) देखि (घ) सम्मको गुणस्तर परिधि सुख्खा तौलको आधारमा गणना गरिनेछ ।

०७.०९ गेडा मुँग (Whole Green Gram):

"गेडा मुँग" भन्नाले हरियो दलहन (*Phaseolus aureus* Roxb, *Phaseolus radiatus* Roxb) जातको सुकेको स्वच्छ, सफा र सग्लो गेडा वा दाना सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– १.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खानयोग्य दाना (Other edible grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अ‍ाे लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ८ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१० मुँगको दाल (Split Green Gram):

"मुँगको दाल" भन्नाले गेडा मुँग (*Phaseolus aureus* Roxb, *Phaseolus radiatus* Roxb) लाई दलेर बनाएको खोस्टा समेतको स्वच्छ, सफा, दलहन पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अ‍ाे लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ७ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.११ मुँगको छाँटा (Dehusked Split Green Gram):

"मुँगको छाँटा" भन्नाले गेडा मुँग (*Phaseolus aureus* Roxb, *Phaseolus radiatus* Roxb) लाई दलेर (पिनेर) बनाइएको खोस्टा रहित सफा, स्वच्छ, राम्रो सुख्खा दाललाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसावट भएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	

(१) जैविक (Organic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ५ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१२ रहरको दाल (Red Gram):

"रहरको दाल" भन्नाले गेडा रहर (*Cajanus cajan* (L) Millsp) लाई दलेर बनाएको खोस्टा भएको वा नभएको स्वस्थ, सफा, सुख्खा दलहनलाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१३ मासको गेडा (Whole Black Gram):

"मासको गेडा" भन्नाले कालो मासको दलहन (*Phaseolus mungo* Linn) जातको सग्लो सुख्खा, स्वच्छ, सफा गेडाहरुलाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ८ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१४ मासको दाल (Split Black Gram):

"मासको दाल" भन्नाले मासको गेडा (*Phaseolus mungo* Linn) लाई दलेर बनाएको राम्रो, स्वच्छ, सफा, सुकेको दाललाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ७ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१५ गेडा चना (Whole Bengal Gram):

"गेडा चना" भन्नाले सुख्खा, स्वच्छ, सफा र सग्लो साइसर एरिटिनम लिन (*Cicer arietinum* Linn) जातको दलहन पदार्थ सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– १.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ)	माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१६ चनाको दाल (Split Bengal Gram):

"चनाको दाल" भन्नाले गेडा चना (*Cicer arietinum* Linn) लाई दलेर बनाएको दाललाई सम्झनु पर्छ । यो राम्रो, सफा, स्वच्छ, सग्लो हुनुको साथै बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
	(१) जैविक (Organic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
	(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग)	अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ)	क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ)	कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च)	यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ)	माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१७ गेडा मुसुरोको दाल (Whole Lentil):

"गेडा मुसुरोको दाल" भन्नाले लेन्टिल जातको दलहन (*Lens esculenta* Moench or *Lens culinaris* Medik or *Ervum lens* Linn) पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यो स्वच्छ, सफा, राम्रो, सुख्खा, सग्लो हुनुका साथै बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
	(१) जैविक (Organic matter)	– १.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
	(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग)	अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ)	क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ)	कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च)	यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ)	माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ८ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१८ मुसुरोको दाल (Dehusked Lentil):

"मुसुरोको दाल" भन्नाले लेन्टिल जातको दलहन (*Lens esculenta* Moench or *Lens culinaris* Medik or *Ervum lens* Linn) लाई दलेर बनाएको खोस्टा रहित राम्रो, स्वच्छ, सफा, सुख्खा, पूर्ण दाना दाललाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः–

(क) जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) बाह्य पदार्थ (तौलको आधारमा) (Foreign matter)	
(१) जैविक (Organic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२) अजैविक (Inorganic matter)	– १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grains)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ङ) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Weevilled grains)	– २.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरिक एसिड (Uric acid)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अी लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१९ वेसन (Bengal Gram Flour):

"वेसन" भन्नाले बोक्रा निकालिएको सफा चना (*Cicer arietinum*) लाई पिंधेर तयार पारिएको पिठोलाई जनाउँछ । यो पिठो डल्लो नपरेको, जालो नपरेको, पूरानो र दुर्गन्धित (Rancid) नभएको हुनु पर्नेछ । यसमा खेसरी (*Lathyrus sativus* L.) को पिठो, अन्य खाद्य स्टार्च (Other food starch), रंग र अन्य बाह्य पदार्थ मिसिएको हुनुहुँदैन । यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनु पर्नेछ :–

क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको । (तौलको आधारमा) ।
ख)	कुल भष्म (Total ash)	– ५.० प्रतिशतमा नबढेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
ग)	डाइल्यूट हाइड्रोल्कोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dil. HCl)	– ०.५ प्रतिशतमा नबढेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
घ)	अल्कोहलिक एसिडिटि (Alcoholic acidity)	– ०.१५ प्रतिशतमा नबढेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
ङ)	माइकोटक्सिन -अफ्लाटक्सिन (Mycotoxin / Aflatoxin)	– २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

०७.२० गहुँ

" गहुँ" भन्नाले पूर्ण रुपले विकसित ट्रिटिकम एस्टिभम लिन., ट्रिटिकम भुल्गारे भिल,, ट्रिटिकम डुरम डेस्फ., ट्रिटिकम स्फाइर्कोकम पर्क., ट्रिटिकम डाइकोकम स्कुवल् वा ट्रिटिकम कम्पाक्टम होस्ट. (*Triticum aestivum* Linn., *Triticum vulgare* Vill., *Triticum durum* Desf., *Triticum sphaercoccum* perc., *Triticum dicoccum* schubl, or *Triticum compactum* Host.) जातका वनस्पतिबाट फलेको सग्लो गेडालाई सम्झनु पर्दछ । यो सुख्खा, सफा र सग्लो भई रंगमा एकरुपता भएको, ढुसी, किरा नलागेको, कृत्रिम रंग तथा हानिकारक पदार्थ रहित भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधी अनुरुपको हुनु पर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	१४.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	बाह्य पदार्थ (Foreign matters)	
	(१) जैविक पदार्थ (Organic matter)	
	क) फिल्थ (Filth) (मरेको किरा, रौं,फोहोर आदी)	०.१० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ख) अन्य जैविक पदार्थ (Other Organic Matters)	१.५० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	(२) अजैविक पदार्थ (Inorganic matter)	०.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	अन्य खान योग्य दाना (Other edible grains)	६.० प्रतिशतमा नबढेका (तौलको आधारमा)
(घ)	क्षति ग्रस्त दाना (Damaged grains)	३.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ङ)	किराले क्षति पु-याएको दाना (Insect damaged grains)	७.० प्रतिशतमा नबढेको (संख्याको आधारमा)
(च)	यूरिक एसिड (Uric acid)	१०० मिलि ग्राम प्रति के.जि.मा नबढेको
(छ)	माईकोटक्सिन (Mycotoxin)	२० माईक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि उल्लेखित बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना, र क्षतिग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ११.० भन्दा बढी हुनुहुँदैन।

०७.२१ मकै

"मकै" भन्नाले पूर्ण रुपले विकशित जी मेज लिन. (*Zea mays* Linn.) जातका वनस्पतिबाट फलेको सग्लो गेडालाई सम्झनु पर्दछ । यो सुख्खा, सफा, कडा र सग्लो भई रंगमा एकरुपता भएको, ढुसी, किरा नलागेको, कृत्रिम रंग तथा हानिकारक पदार्थ रहित भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधी अनुरुपको हुनु पर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	१४.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख)	बाह्य पदार्थ (Foreign matters)	
	(१) जैविक पदार्थ (Organic matter)	
	क) फिल्थ (Filth) (मरेको किरा, रौं,फोहोर आदी)	०.१० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ख) अन्य जैविक पदार्थ (Other Organic Matters)	१.५० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	(२) अजैविक पदार्थ (Inorganic matter)	०.५० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

०७.२२ पौष्टिक तत्व स्तरोन्नती (Fortified) गरिएको गहुँको मैदा र पिठो (स्वच्छिक गुणस्तर)

गहुँको मैदा र पिठोमा पोषक तत्वहरु (Iron, Vitamin-A, Folic Acid) स्वैच्छिक रुपमा मिश्रण गर्ने सम्बन्धमा Iron (Elemental Form) मा ६० मिलीग्राम प्रति किलोग्राम, मिटामीन-ए १.० मिलीग्राम प्रति किलोग्राम र फोलिक एसिड १.५ मिलीग्राम प्रति किलोग्राम गहुँको मैदा वा पिठोमा समिश्रण गर्न सक्ने र सो को विवरण अनिवार्य रुपले सम्बन्धीत उद्योगले लेवलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

०७.२३ कर्न फ्लेक्स (Corn flakes)

कर्न फ्लेक्स भन्नाले स्वच्छ, सफा मकैको गेडा (Zea mays Linn) लाई दलेर (Dehulled) जर्म निकाली (Degermed) चेप्टो (Flaked) गरी सुकाई (Dried) भुटेर (Toasted) तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ । यो एकै प्रकार रंगको हुनु पर्दछ । यसमा स्वास्थ्यलाई हानि गर्ने वाह्य पदार्थ, फोहोर, किराहरु नभएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ ।

क. जलांश (Moisture)	–	७.५ प्रतिशतमा नबढेको
ख. कूल भष्म नून बाहेक (Total ash excluding salt)	–	१.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
ग. डाइल्युट हाइड्रोक्लोरीक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute Hcl)	–	०.१ प्रतिशतमा नबढेको
घ. अल्कोहोलिक अम्लता (९० % अल्कोहल) (Alcoholic Acidity)	–	१०० ग्राम सुख्खा पदार्थमा २.० मिली नर्मल सोडियम हाइड्रोक्साइडको बराबरीमा नबढेको (Shall be equivalent to not more than 2.0 ml of N NaoH per 100 gm of dried substances)
ङ माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन समेत) (Aflatoxin)	–	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको

द्रष्टव्यः

माथि उल्लिखित सङ्केत नम्बर ०७.०१ र सङ्केत नम्बर ०७.०९ देखि ०७.२१ सम्मको र ०७.२३ सम्मको खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तरमा प्रयोग भएका शब्दहरुको परिभाषाः–

(क) "बाह्य पदार्थ" भन्नाले खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ सम्झनु पर्छ ।

(ख) "जैविक पदार्थ" भन्नाले पराल, भूस, चोकर, अखाद्य दाना, पशुजन्य फोहरहरु आदि पदार्थ सम्झनु पर्छ ।

(ग) "अजैविक पदार्थ" भन्नाले बालुवा, ढुङ्गा, धूलो, माटो, धातुका टुक्रा आदि पदार्थ सम्झनु पर्छ ।

(घ) "क्षतिग्रस्त दाना" भन्नाले टुसा उम्रेको वा तापक्रम, जीवाणु, पानी, मौसमले गर्दा दानाको भित्री भाग सम्म क्षति पुऱ्याएको दानाहरु सम्झनु पर्छ ।

(ङ) "कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना" भन्नाले केही अंश वा पूर्ण रूपमा घुन आदि कीराले खाद्यान्नमा क्षति पुऱ्याएको दानाहरु सम्झनु पर्छ ।

(च) "अन्य खान योग्य दाना" भन्नाले खान योग्य ठहरिएका अन्य अनाजका दानाहरु (तेलहनहरु समेत) सम्झनु पर्छ । जस्तै गेडा मुँगको गुणस्तरमा अन्य खान योग्य दाना भन्नाले गेडा मुँग बाहेक खान योग्य खाद्यान्नहरु सम्झनु पर्छ ।

जीवनाशक विषादी अवशेष सम्बन्धमाः

सङ्केत नम्बर ०७.०१ र सङ्केत नम्बर ०७.०९ देखि ०७.२१ सम्मका र सङ्केत नम्बर ०७.२३ का खाद्यान्न तथा दलहनहरुमा जीवनाशक विषादीको अवशेष (Pesticide Residues) उपस्थित रहेमा देहाय बमोजिमको म्याक्सिमम् रेजिड्यू लिमिट (Maximum Residue Limit) वा एक्स्ट्रानियस रेजिड्यू लिमिट (Extraneous Residue Limit) भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

विषादीको नाम	माक्सिमम् रेजिड्यू लिमिट
१ अल्ड्रिन, डाइल्ड्रिन (Aldrin, Dieldrin)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२. कार्बारिल (Carbaryl)	– १.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
३ क्लोर्डेन (Chlordane)	– ०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
४. डी.डी.टी. (D.D.T.)	– अनुपस्थित ।
५. डायजिनन (Diazinon)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
६. डाइक्लोर्वोस (Dichlorvos)	– १.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
७. हाइड्रोजन सायनाइड (Hydrogen Cyanide)	– ३७.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
८. फेनिट्रोथियन (Fenitrothion)	– ०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
९. हेप्टाक्लोर र यसका इपोक्साइड समेत (Heptachlor & its epoxide expressed as Heptachlor)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१०. हाइड्रोजन फोस्फाइड (Hydrogen Phosphide)	– ०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
११. इनअर्ग्यानिक ब्रोमाइड (Inorganic Bromide)	– २५.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१२. लिण्डेन (Lindane)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१३. मालाथिएन (Malathion)	– ४.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१४. फोस्फामिण्डन (Phosphamindon)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१५. २, ४ डी (2, 4 D)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१६. कार्बोफुरान (Carbofuran)	– ०.१० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१७. फेन्थायन (Fenthion)	– ०.१० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१८. डाइथायोकार्बामेट्स (Dithiocarbamates)	– ०.२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१९. फेन्थोएट ({Phenthoate)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२०. फोरेट (Phorate)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२१. कार्बेन्डाजिम (Carbendazim)	– ०.५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२२. ट्राइक्लोर्फोन (Trichlorfon)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२३. अक्सिडेमेटन मिथाइल (Oxydemeton methyl)	– ०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२४. डेकामेथ्रिन/डेल्टामेथ्रिन (Decamethrin/Deltamethrin)	– ०.५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२५. पाराक्वाट ड्राइक्लोराइड (Paraquat dichloride)	– ०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२६. मोनोक्रोथफोस (Monocrotophos)	– ०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२७. क्लोरपाइरिफोश (Chlorpyrifos)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२८. पाइरेथ्रिन्स (Pyrethrins)	– अनुपस्थित ।
२९. क्लोरफेनभिनफोस (Chlorfenvinphos)	– ०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

८. प्रशोधित पिउने पानी (Processed Drinking Water)

०८.०१ खनिजयुक्त पानी (Mineral Water):

(क) "प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी" (Natural Mineral Water) भन्नाले प्राकृतिक पिउन योग्य पानीबाट वा पानीको मुहान, कुवा, इनार वा भूमिगत पानीबाट (सार्वजनिक खाने पानी वितरणबाट बाहेक) आएको पानी सम्झनु पर्छ र यस्तो पानीमा बाह्य धूलो पदार्थ वा स्वास्थलाई हानी पुऱ्याउने पदार्थ नरहेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) "रसायनिक तत्व थपी बनाएको खनिजयुक्त पानी" भन्नाले आवश्यक रसायनिक तत्व थपि प्रशोधन गरी खनिजयुक्त बनाइएको पानीलाई सम्झनु पर्छ ।

(ग) खनिजयुक्त पानीको रंग, स्वाद स्वाभाविक तथा गन्ध रहित हुनुपर्नेछ ।

(घ) खनिजयुक्त पानी प्याकिङ्ग नगरिकन परिवहन गर्न पाइने छैन ।

(ङ) खनिजयुक्त पानी सफा र निरोगन (Sterile) गरिएको खाद्य ग्रेडको प्लाष्टिक वा काँचको भाँडामा प्याक गरिएको (Hermetically sealed) हुनुपर्नेछ ।

खनिजयुक्त पानीको गुणस्तर देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछ :

१. देहायका तत्व तथा यौगिक देहायको परिमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनुपर्नेछ :–

टर्बिडिटी (एन. टि. यू.) (Turbidity NTU)	– ५ एन. टी. यू मा नबढेको
कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (Total dissolved solids)	– ७५० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
पि. एच. (pH)	– ६.५ देखि ८ सम्म ।
तामा (Copper as Cu)	– १.० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
फलाम (Iron as Fe)	– ०.३ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
नाइट्रेट (Nitrate as NO_3)	– ४५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्लोरीनको अवशेष (Residual free Chlorine)	– ०.२ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
Î लोराईड (Fluoride as F)	– १.५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
पारो (Mercury as Hg)	– ०.००१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्याड्मियम (Cadmium as Cd)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
आर्सेनिक (Arsenic as As)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
सायनायड (Cyanide)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
शीशा (Lead as Pb)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
एमोनिया (Ammonia)	– अनुपस्थित ।
नाइट्राइट (Nitrite)	– ०.००५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्रोमियम (Chromium as Cr)	– ०.०५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्लोराइड्स (Chlorides as Cl)	– २०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
सल्फेट (Sulphate as SO_4)	– २५० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्षारियता (Alkalinity as HCO_3)	– ६०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
म्यान्गानिज (Manganese as Mn)	– ०.१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्यालसियम (Calcium as Ca)	– १०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
जिङ्क (Zinc as Zn)	– ५.० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
म्याग्नेसियम (Magnesium as Mg)	– ७५.० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
कडापन (Hardness)	– २०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।

२. सुक्ष्म जिवाणु देहायको परिमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनुपर्नेछ :

टोटल मेसोफिलिक ब्याक्टेरिया गणना (Total Mesophilic Bacterial Count)	– २५ प्रति एम. एल. मा नबढेको ।
यीष्ट र मोल्ड गणना/एम. एल. (Yeast and Mold Count / ml)	– अनुपस्थित ।
कोलिफर्म गणना / १०० एम. एल. (Coliform Count /100ml)	– अनुपस्थित ।
फिकल कोलिफर्म/१०० एम. एल. (Faecal Coliform / 100ml)	– अनुपस्थित ।
ई. कोलाई /१०० एम. एल. (E.coli /100ml)	– अनुपस्थित ।
ब्यासिलस सिरियस /एम. एल. (Bacillus cereus / ml)	– अनुपस्थित ।
साल्मोनेला /२५ एम. एल. (Salmonella/25ml)	– अनुपस्थित ।
सिघेल्ला/२५ एम. एल. (Shigella / 25ml.)	– अनुपस्थित ।
भिब्रिओ कलेरी/एम. एल. (Vibrio cholerae /ml.)	– अनुपस्थित ।
भि. पारा हिमोलाईटिक्स /एम. एल. (V. parahaemolyticus /ml)	– अनुपस्थित ।
क्लोस्ट्रिडिअम वोटुलिनम/एम. एल. (Clostridium botulinum /ml.)	– अनुपस्थित ।
क्लो. वेल्ची/एम. एल. (Cl. welchii /ml.)	– अनुपस्थित ।
स्ट्रेप्टोकोकस फेकालिज /१०० एम. एल. (Streptococus faecalis /100ml.)	– अनुपस्थित ।
नेमाटोड्स् (सिष्ट, ओभा, लार्भा) (Nematodes-Cyst, Ova, Larva)	– अनुपस्थित ।

३. जीवनाशक विषादी अवशेष देहायका परिमाण भन्दा नबढेको हुनुपर्नेछ :

डी.डी.टी. (D. D. T.)	– १ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
अल्ड्रिन र डाइअल्ड्रिन (Aldrin and Dieldrin)	– ०.०३ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
क्लोर्डेन (Chlordane Total Isomers)	– ०.३ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
हेक्साक्लोरोबेन्जिन (Hexachlorobenzene)	– ०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
हेप्टाक्लोर र हेप्टाक्लोर इपोक्साईड (Heptachlor and Heptachlor epoxide)	– ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
गामा बी. एच. सी. वा गामा एच. सी. एच वा लिन्डेन (γBHC or γHCH or Lindane)	– ३.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
मेथोक्सिक्लोर (Methoxychlor)	– ३० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२, ४ डी. (2, 4 D)	– १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको।

०८.०२ पेय – अल्कोहल रहित (Non-Alcoholic Beverage) :

०८.०२.१ कार्वोनेटेड पानी (Carbonated Water)

कार्वोनेटेड पानी (अल्कोहल रहित कार्वोनेटेड पेय पदार्थ) भन्नाले एक वा एकभन्दा बढी यौगीक पदार्थहरु समिश्रण गरी कार्वनडाइ अक्साइड प्रेसर गरी बोटल बन्दी वा क्यान बन्दी गरिएको पेय पदार्थ लाई सम्झनु पर्दछ ।

यसमा देहाय बमोजिमका पदार्थहरु समिश्रण गर्न सकिनेछ ।

चिनी, लिक्विड ग्लुकोज (liquid glucose), डेक्सट्रोज मोनोहाइड्रेट (dextrose monohydrate), इन्भर्ट सुगर (invert sugar), फ्रुक्टोज(fructose), मह, फलफूल तथा तरकारीजन्य पदार्थबाट उद्घृत (extract) गरिएको स्विकृत सुगन्ध, रंग, परिरक्षी र इमल्सिफाइङ्ग(emulsifying) र स्टाविलाइजिङ्ग (stabilizing) तत्व, साइट्रिक एसिड (citric acid), फुमारीक एसिड (Fumaric Acid) र सोर्विटल(Sorbitol), टार्टारिक एसिड(tartaric acid), फस्फरीक एसिड(phosphoric acid), ल्याक्टिक एसिड(lactic acid), एस्कर्विक एसिड(ascorbic acid), मेलिक एसिड(maleic acid), खान योग्य गमहरु जस्तै गुआर (guar), काराया (karaya), अराविक(arabic), कारोविन(carobean), फुर्सेलारान(furcellaran), ट्रगाकान्थ(tragacanth), गम घाटी(gum ghatti) खानयोग्य जीलाटीन(gelatin), अल्बुमीन (albumin), लिकोरीस(licorice) र यसका सहायक पदार्थहरु, सोडियम क्याल्सियम एवं म्याग्नेसियमका लवणहरु(salts of calcium and magnesium), भिटामिन्सहरु (vitamins) समिश्रण गर्न सकिनेछ ।

यसको गुणस्तर परिधि निम्न बमोजिम हुनुपर्नेछ ।

१. देहायका यौगीक देहायको परिमाण भन्दा नबढेको हुनु पर्दछ ।

क्याफिन (caffeine)	२०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको
इस्टरगम(estergum)	
(उड रेजिनको ग्लिसेरल इष्टर(glycerol ester of wood resin)	१०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको
क्विनिन लवण (quinine salt as quinine sulphate)	१०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको
स्क्याकारीन सोडियम(saccharine-Na)	१०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको
अथवा एसिसल्फेम-पोटासियम (acesulfame-K)	३०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको
अथवा एस्पारटेम(aspertame as methyl ester)	७०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको
अथवा, सुक्रालोज (sucralose)	३०० मि.ग्रा./लि.मा नबढेको

२. सुक्ष्म जिवाणु देहायको परीमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनु पर्दछ ।

१) टोटल प्लेट काउन्ट प्रति मि.ली. (Total plate count/ml)	—	५० मा नबढेको
२) कोलिफर्म प्रति १०० मि.ली. (Coliform count/100 ml)	—	अनुपस्थित
३) इष्ट र मोल्ड गणना प्रति मि.ली. (Yeast & mould count/ml)	—	२ मा नबढेको

३ कार्बोनेसन (Carbonation) गर्नू पर्ने

कार्बोनेटेड पानीमा कार्बोनेसन गर्नू पर्ने र पेय पदार्थको गण एवं किसमि हेरि उपयक्त तापको व्यवस्था बाट कार्बनडाइअक्सायडको मात्रा कम्तीमा एक भोलम (One volume) हूनू पर्ने छ ।

चिनीको समिश्रण गरेको भए सो को मात्रा बोटल/भाडोमा उल्लेख गर्नुपर्ने र चिनीको प्रयोग नगरिएको भए सो विवरण बोटल/भाडोमा उल्लेख गर्नु पर्दछ । पुनः प्रयोग गरिने वोटल (Recycle bottles) को हकमा चिनी समिश्रण गरिएको वा नगरिएको व्यहोरा विर्को (Crown) मा उल्लेख गर्न सकिनेछ ।

उल्लेख गरिए बमोजिम उत्पादन गरिएको कार्वोनेटेड विभरेजको क्यान वा बोटलको लेवलमा खाद्य नियमावली अनुसार लेवल स्पष्ट उल्लेख भएको हुनु पर्दछ । परिरक्षीको हकमा खाद्य नियमावलीको अनुसूची-११ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनेछ ।

पुनश्चः यस बाहेक अन्य गुणस्तर परिधि सि.नं. ०८ प्रशोधित पिउने पानीका लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुप हुनेछ ।

०९. गुलियो पदार्थ (Sweetening Agent)

०९.०१ चिनी (Sugar):

"चिनी" भन्नाले उखु अथवा गुलियो चुकन्दर (Sugar beet) बाट उत्पादन भएको दानेदार पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यो धूलो, कसिंगर, फलामको धूलो र बाहिरी रंग नभएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture) (१०५° ±१° से. मा ३ घण्टा तताउँदा)	–	०.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	सुक्रोज (Sucrose)	–	९८.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा) ।
(ग)	बाह्य पदार्थ (Extraneous matter)	–	०.१ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(घ)	सल्फर डाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	–	७० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

०९.०२ मिश्री (Mishri):

"मिश्री" भन्नाले विभिन्न किसिमका चिनीबाट उत्पादन भएको ढिक्कालाई सम्झनु पर्छ । यो धूलो, कसिंगर, फलामको धूलो र बाहिरी रंग नभएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture) (१०५° ±१° से. मा ३ घण्टा तताउँदा)	–	१.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	कुल भष्म (Total ash)	–	०.४ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ग)	सुक्रोज (Sucrose)	–	९८.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा) ।
(घ)	बाह्य पदार्थ (Extraneous matter)	–	०.१ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ङ)	सल्फर डाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	–	७० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

०९.०३ मह (Honey):

"मह" भन्नाले मौरीद्वारा फूल वा रुख बिरुवाको कुनै भागको रस जम्मा पारी मौरीद्वारा नै घारमा विशेष प्रकारले तयार पारेको गुलियो र बाक्लो तरल खाद्य पदार्थलाई जनाउँछ । यो कुनै बाह्य खाद्य वा अखाद्य पदार्थ रहित शुद्ध र स्वच्छ हुनु पर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	२३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	भष्म (Ash)	–	०.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग)	सुक्रोज (Sucrose)	–	शुद्ध फूलरसको महमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको र अन्य महमा १०.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ)	रेड्युसिंग सुगर (Reducing sugar)	–	शुद्ध फूलरसको महमा ६५.० प्रतिशतमा नघटेको र अन्य महमा ६०.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ङ)	फ्रुक्टोज/ग्लुकोजको अनुपात (Fructose / Glucose ratio)	–	०.९५ मा नघटेको ।

(च) अम्लता (Acidity as formic acid) – ०.२ प्रतिशतमा नबढेको ।

(छ) पानीमा नघुल्ने ठोस पदार्थ (Water insoluble solid) – ०.५ प्रतिशतमा नबढेको ।

(ज) हाइड्रोक्सीमिथाइल फरफुरल (Hydroxymethyl furfural) – ४० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम महमा नबढेको ।

१०. कन्फेक्सनरी (Sweets and Confectionery)

१०.०१ चिनीपाक कन्फेक्सनरी (Sugar Boiled Confectionery):

चिनीपाक कन्फेक्सनरी भन्नाले चिनीलाई पकाएर कडा, बाक्लो पारी बनाएको ललीपप वा टफी, मिल्क टफी, मोडिफाइड टफी वा ल्याक्टो बन बन वा अन्य यस्ता प्रकारका स्थानीय नाम भएको गुलियो कन्फेक्सनरी पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसको भित्री भागमा तरल, अर्ध तरल वा ठोस वस्तु राखेको वा नराखेको हुन सक्छ तर यसमा कृत्रिम गुलियो पदार्थ राख्न पाइने छैन । खान योग्य रंग बाहेक अन्य रंगहरु प्रयोग गर्न पाइने छैन र स्वीकृत रंगको हकमा तोकिएको मात्रा भन्दा बढी प्रयोग गर्न पाइने छैन । यसमा निम्न पदार्थहरु राख्न सकिनेछः–

गुलियो पदार्थहरु (जस्तैः- चिनी, इन्भर्ट सुगर, खुँदो, ल्याक्टोज, खाँडसारी, सर्बिटोल, मह, तरल ग्लुकोज), दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु, खान योग्य सखर (उखुसार), चाकु, माल्टको उद्धृत तत्व (Malt extract), खानयोग्य स्टार्च, खानयोग्य चिल्लो पदार्थहरु, खाने नुन, फल तथा फल पदार्थहरु, चियाको उद्धृत तत्व (Tea extract), कफीको उद्धृत तत्व, चकलेट तथा कोका, भिटामिन तथा खनिज लवणहरु, सुख्खा नरिवलको धूलो, नट तथा नट पदार्थहरु (Nut and nut products), मसला, मसला पदार्थ तथा तिनीहरुको उद्धृत तत्वहरु, सोडियम बाइकार्वोनेट, क्याल्सियम बाइकार्वोनेट, क्याल्सियम कार्वोनेट, बेकिंग पाउडर, चिल्लो पार्न प्रयोग गरिने पदार्थहरु (जस्तैः- क्याल्सियम, म्याग्नेसियम वा सोडियम लवणयुक्त स्टेरिक एसिड, टाल्क, खान योग्य ग्लिसरिन, खान योग्य स्टेरिक एसिड, आईसिङ सुगर आदि), एन्टिअक्सिडेन्ट, स्टेविलाइजर, इमल्सिफायर, परिरक्षीहरु, ा लेवरिङ्ग एजेन्ट (Flavouring agents), अमिलो पदार्थहरु (जस्तैः- साइट्रिक एसिड, टार्टरिक एसिड र मेलिक एसिड), खान योग्य गम (गम एराविक र अन्य), खान योग्य खाद्यान्न, तेलहन तथा तेलहनका बियाँहरु, प्रोटिन आइसोलेट, मेन्थोलको तेल, पुदिनाको तेल, कपुरको तेल, यूकालिप्ट्सको तेल, जेलिफाइङ्ग एजेन्ट (जिलेटिन, अगार अगार, सोडियम कार्वोक्सिमिथाइल सेलुलोस्), वेक्स (पाराफिन वेक्स र अन्य खानयोग्य वेक्सहरु) ।

यसको गुणस्तर परिधि निम्नानुसार हुनुपर्नेछः–

१. सल्फेटेड भष्म (नुन रहित आधारमा) (Sulphated ash) (Salt free basis) – २.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।

तर भित्री भागमा मसलायुक्त पदार्थ राखिएको भए ३ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

२. एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute hydrochloric acid) – ०.२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।

तर भित्री भागमा मसलायुक्त पदार्थ राखिएको भए ०.४ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

३. सल्फर डाईअक्साइड (Sulphur dioxide) – ३५० मिलिग्राम (प्रति किलोग्राममा) नबढेको ।

यदि चिनीपाक कन्फेक्सनरीलाई “मिल्क टफी वा वटर टफी” को नाममा उत्पादन, बिक्री, वितरण गरिने भएमा उपर्युक्त गुणस्तर साथै देहाय बमोजिमको थप गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

१. मिल्क टफी (Milk Toffee)

(क) कुल प्रोटिन – ३ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

(ख) चिल्लो पदार्थ – ४ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

२. वटर टफी (Butter Toffee)

(क) चिल्लो पदार्थ – ४ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

१०.०२ लजेन्स (Lozenges):

लजेन्स भन्नाले चिनी अथवा धूलो चिनी, आइसिङ सुगर (Icing sugar) र बाइन्डिङ्ग मेटरियल (गम, जिलेटिन), तरल ग्लुकोज वा डेक्सट्रिन राखी नपकाई वा नउमाली बनाएको कन्फेक्सनरीलाई सम्झनु पर्छ । यसमा खान योग्य रंग बाहेक अन्य रंगहरु प्रयोग गर्न पाइने छैन र स्वीकृत रंगको हकमा तोकिएको मात्रा भन्दा बढी प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

यसमा देहायका पदार्थहरु राख्न सकिनेछः–

गुलियो पदार्थहरु (जस्तै – चिनी, डेक्स्ट्रोज, डेक्स्ट्रोज मोनोहाइड्रेट, मह, इन्भर्ट सुगर, सख्खर, सर्बिटल, तरल ग्लुकोज, दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु, नट तथा नट पदार्थहरु (Nut and nut products), माल्ट सिरप, खान योग्य स्टार्च, नुन, अदुवाको धूलो, दालचिनीको धूलो, अलैचीको धूलो, सौफको धूलो, जिराको धूलो अथवा यिनीहरुको उद्धृत तत्व, कोका पाउडर तथा उद्धृत तत्व, कफीको उद्धृत तत्व तथा यसको वास्ना, फ्लेवरिङ्ग एजेन्ट, अमिलो पदार्थहरु (जस्तैः- टारटरिक एसिड, मेलिक एसिड र साइट्रिक एसिड), भिटामिन तथा खनिज तत्वहरु, प्रोटिन आइसोलेटहरु, सोडियम बाइकार्बोनेट, चिल्लो पार्न प्रयोग गरिने पदार्थहरु (जस्तै : क्याल्सियम, म्याग्नेसियम वा सोडियम लवणयुक्त स्टेरिक एसिड, टाल्क, खानयोग्य ग्लिसरिन, खानयोग्य स्टेरिक एसिड, आइसिङ सुगर आदि) । यसमा कृत्रिम गुलियो पदार्थ राख्न पाइने छैन ।

यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुर्पेछ :–

(क)	सुक्रोज (Sucrose)	–	८५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)
(ख)	सल्फेटेड भष्म (नुन रहित आधारमा) (Sulphated ash) (Salt free basis)	–	३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग)	हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash)	–	०.२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ)	सल्फर डाईअक्साइड (Sulphur dioxide)	–	३५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

<u>१०.०३ चुइगम र बबलगम (Chewing gum and Bubble gum):</u>

चुइगम वा बबलगम भन्नाले प्राकृतिक वा अप्राकृतिक चुइगममा वा बबलगममा आधारित गम (Gum), चिनी र तरल ग्लुकोजबाट बनेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यी पदार्थहरु धूलो, फोहर, मिसावट र हानिकारक पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ ।

यसमा देहायका पदार्थहरु राख्न सकिनेछ :-

गममा आधारित पदार्थहरु [(गम एराविक, प्राकृतिक रबरको चोप (Rubber latex), अप्राकृतिक रबरको चोप, गम र रेजिनको ग्लाइसेरोल इस्टर, आंशिक हाइड्रोजिनेशन गरिएको वुड रेजिन वा गम रेजिन, अप्राकृतिक रेजिन, प्राकृतिक रेजिन, पोलिभेनाईल एसिटेट, खान योग्य अगार) ग्लीसिरिन, माल्ट, चकलेट, दूध पाउडर, कफी, खानयोग्य जिलेटिन, स्वीकृत बास्ना, स्वीकृत रंग, स्वीकृत एन्टी अक्सिडेन्ट, स्वीकृत परिरक्षी, इमल्सिफायर, सर्बिटल, पानी, खान योग्य अमिलो पदार्थहरु, भिटामिन तथा खनिज तत्वहरु, प्रोटिन, खानयोग्य टिटानियम डाइअक्साइड (तौलको आधारमा १ प्रतिशतमा नबढाई), क्याल्सियम कार्बोनेट, म्याग्नेसियम कार्बोनेट, फोस्फोटेड स्टार्च, चिल्लो पार्न प्रयोग हुने पदार्थहरु (स्टार्च, टाल्क, स्टेरिक एसिड, आइसिङ्ग सुगर, पाराफिन वेक्स वा तरल पराफिन, खान योग्य खनिज तेल)] आदि ।

यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछः–

सम्मिश्रित पदार्थ	चुइगम	बबलगम
१. गम (Gum)	१२.५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)	१४ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)
२. जलांश (Moisture)	३.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)	३.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
३. सल्फेटेड भष्म (Sulphated ash)	९.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)	११.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
४. हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash)	२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)	३.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
५. रिड्यूसिङ्ग सुगर (डेक्स्ट्रोजमा गणना गरिने) (Reducing Sugar)	४.५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)	५.५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)
६. सुक्रोज (Sucrose)	७०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)	६०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

<u>द्रष्टव्यः</u>

यस प्रकारको कन्फेक्सनरीहरुमा अखाद्य वस्तु जस्तैः– सिटी, बेलुन, प्लाष्टिकका खेलौना र अन्य हानिकारक वस्तुहरु तथा सेवन गर्दा स्वास्थ्यमा हानि पुऱ्याउने अन्य वस्तुहरु राख्न पाइने छैन ।

लेवलः

उपर्युक्त कन्फेक्सनरीहरु प्याक गरेर मात्र बिक्री वितरण गर्नु पर्दछ र प्रत्येक खोल (Wrapping paper) मा उत्पादनको नाम, उत्पादकको नाम, ठेगाना, सम्मिश्रित पदार्थको नाम राखिनुको साथै बाहिरी आवरण (लेवल) मा खाद्य नियमावली अनुसार लेवलको विवरण स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

HS-1 परीरक्षी (Preservatives)

परीरक्षी परिभाषा (Definition of Preservative)

परीरक्षी भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थमा फर्मेन्टेशन (Fermentation) वा एसिडिफिकेशन (Acidification) हुन वा अन्य कुनै किसिमले सड्ने विग्रने क्रियालाई रोक्न, दबाउन वा घटाउन प्रयोग गरिने पदार्थलाई जनाउंछ ।

परीरक्षी को वर्गीकरण(Classification of preservatives)

परीरक्षीलाई दुई भागमा वाँडिएको छ ।

१) पहिलो श्रेणीका परीरक्षी (Class I preservative)

पहिलो श्रेणीको परीरक्षी देहाय बमोजिम छन् ।

- क) खाने नुन (Common salt)
- ख) चिनी (Sugar)
- ग) डेक्सट्रोज (Dextrose)
- घ) ग्लुकोज सिरप (Glucose syrup)
- ङ) मसला पदार्थ (कउष्अभक)
- च) भिनेगर वा एसिटिक एसिड (Vinegar or acetic and)
- छ) मह (Honey)
- ज) खाने तेल (Edible vegetable oil)

पहिलो श्रेणीको परीरक्षीसवै किसिमको खाद्य वस्तुमा प्रयोग गर्न पाइने छ ।

२) द्वितिय श्रेणीको (Class II preservatives) परीरक्षी देहाय वमोजिम तोकिएका छन् ।

- क) वेन्जोइक एसिड र यसका लवणहरु (Benzoic acid including its salts)
- ख) सल्फरस एसिड र यसका लवणहरु (Sulphurous acid including its salts thereof)
- ग) सोडियम वा पोटासियम नाइट्रेट वा नाइट्राइट (Nitrates or Nitrites of sodium or potassium)
- घ) सर्विक एसिड र यसका सोडियम , पोटासियम र क्याल्सियम लवणहरु
- (ङ) क्याल्सियम वा सोडियम प्रोपायनेट्स,ल्याक्ट्रीक एसिड र एसिड क्याल्सीएम फस्फेट (Propionates of calcium and sodium)
- (च) नायसिन (Nicin)
- (छ)सोडियम वा क्याल्सियम प्रोपायनेट्स (Sodium or calcium propionate)
- (ज) मिथाइल वा प्रोपाइल पाराहाइड्रोक्सी वेन्जोएट (Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate)
- (झ)प्रोपाइनिक एसिड र यसका इष्टर वा लवण समेत (Propionic acid, including esters of salts thereof)
- (ञ)सोडियम डाइएसिटेट (Sodium diacetae)
- (ट)ल्याक्टीक एसिडका सोडियम , पोटासियम र क्याल्सियम लवणहरु (Sodium, potassium and salts of lactic acid)

द्वितिय श्रेणीको परीरक्षीको प्रयोगमा बन्देज :

एक वा एक भन्दा बढी द्वितिय श्रेणीको परीरक्षी देहाय बमोजिमको खाद्य पदार्थमा तोकिएको मात्रा भन्दा बढी प्रयोग गर्न वन्देज गरिएको छ । तथापी निम्न बमोजिमको खाद्य वस्तुमा एक वा एक भन्दा बढी परिरक्षी प्रयोग गर्नु परेमा स्वीकृत परिमाणको आधा मात्र प्रयोग गर्न पाईने र सो मात्रा दुवै परिरक्षीको जोडको आधा परिमाण हुने गरी प्रयोग गर्नु पर्दछ ।

उदाहरणका लागी तल दिइएको टेवल सि.न.६ मा उल्लेखित खाद्य पदार्थमा सल्फर डाइअक्साइड र बेन्जोइक एसिड दुवैको प्रयोगको अनुमति दिइएकोमा यदि दुई परीरक्षी प्रयोग गर्ने अवस्थामा उल्लेखित दुवै अधिकतम २० पि.पि.एम सल्फरडाइ अक्साइड १०० पि.पि. एम वेन्जोइक एसिडको प्रयोग गर्न पाइनेछ ।

सि.नं.	खाद्य पदार्थ (Article of food)	परीरक्षी (Preservatives)	मात्रा (पि.पि.एम)
१.	कांचो मासु भएको ससेज, अन्न र मसला पदार्थ (Sausage meat containing raw meat, Condiments)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	४५०
२.	फलफुल, फलको गुदी वा जुस (नसुकाएको) : जाम वा क्रिष्टालाईज्ड ग्लेस (crystallized glace) वा क्योर गरीएको फल वा अन्य पदार्थ वनाउनका लागी तयार कच्चा पदार्थ अथवा अन्य पदार्थ		
	(क) चेरीज (Cherries)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२०००
	(ख) स्ट्रवेरीज र रासवेरीज (Strawberries and Raspberries)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२०००
	(ग) अन्य फलफुल (Other fruits)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१०००
३.	वाक्लो फल रस (Fruit juice concentrate)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१५००
४.	सुकाइएको फल (Dried fruits)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१५००
	(क) एप्रिकोट्स (Apricots) वयर (Peaches),स्याउ (Apple) नासपाती (Pears) र अन्य फल (ख) राइजिन्स (Raisins) वा सुल्तानास (Sultanas)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide) सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२००० ७५०
५.	अन्य अल्कोहल रहित वाइन, स्क्वास, क्रसेस (Crushes), फलको रस (Fruit syrups) कर्डिएल्स (Cordials), फल रस र पानी मिसाएर प्रयोग गरीने वार्लीवाटर (Barley water)	सल्फर डाईअक्साईड (Sulphur dioxide) वा वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	३५० ६००
६.	जाम, मार्मालेड, प्रिजर्भ (Preserve) , क्यान्ड चेरी र फ्रुट जेली (fruit jelly)	सल्फर डाईअक्साईड (Sulphur dioxide) वा वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	४० २००
७	क्रिष्टालाईज्ड ग्लेस अथवा क्योर फल (क्यान्डीड पील समेत (crystallized glace or cured fruit (including candied peel)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१५०
८.	यसमा उल्लेख नभएका फल अथवा फलको गुदी (Fruit and fruit pulp not specefied)	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulphur dioxide)	३५०
९.	रिफाइन सुगर (Refine sugar)	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulphur dioxide)	४०
१०	ह्वाइट सुगर क्युव (White sugar cube), चिनी (Sugar), डेक्सट्रोज, मिश्री, गुण (jaggery)	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulphur dioxide)	७०
११	कर्न फ्लोर (Corn flour) र सोही बमोजिमको स्टार्च (Starch)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१००
१२	कर्न सिरप (Corn syrup)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	४५०
१३	क्यान्ड रसवरी (क्यानको भित्री भागमा सल्फरडाइ अक्साइड प्रतिरोधात्मक लेक्वाइरीङ्ग गरिएको हुनु पर्ने)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१००
१४	जिलाटीन (Gelatin)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१०००
१५	वियर (Beer)	सल्फरडाइअक्साइड(Sulphur dioxide)	७०
१६	साइडर (cider)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२००
१७	अल्कोहलिक वाइन (alcoholic wine)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	४५०

१८	तयारी पेय पदार्थ (Ready to serve beverage)	सल्फरडाइ अक्साइड वा वेन्जोइक एसिड(Sulphur dioxide or benzoic acid)	७०/१२०
१९	अदुवाको वियर (Brewed ginger beer)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	१२०
२०	कफि उद्घृत (Coffee extract)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	४५०
२१	फल वा तरकारीबाट बनेको अचार (Pickles) र चटनी	सल्फर डाईअक्साईड (Sulphur dioxide) वा वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	२५०/१००
२२	गोलभेंडा वा अन्य सस् (Tomato or other sauce)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	७५०
२३	पिकल्ड मिट र वेकन (Pickled meat and bacon) चोप्ड मिट, बट्टाबन्दी गरिएको खसीको वा कुखुराको मासु	सोडियम नाइट्राइट अथवा पोटासियम नाइट्राइट (सोडियम नाइट्राइटको आधारमा)	२००
२४	लन्चन मिट, कुक्ड ह्याम	सोडियम नाइट्राइट अथवा पोटासियम नाइट्राइट (सोडियम नाइट्राइटको आधारमा)	२००
२५	ड्यानिस टिन्ड क्याभियर (Danish tinned caviar)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	५०
२६	सुकाएको तरकारी (Dehydrated vegetables)	सल्फरडाइ अक्साइड	२०००
२७	टोमेटो पुरी र पेष्ट (tomato puree and paste)	वेन्जोइक एसिड	७५०
२८	सिरप र सर्वत	सल्फरडाइअक्साइड/वेन्जोइक एसिड	३५०/६००
२९	सुठो (Dried ginger)	सल्फरडाइ अक्साइड(Sulphur dioxide)	२०००
३०	चिज वा प्रोसेस्ड चिज (Cheese and processed cheese)	सर्विक एसिड वा यसको सोडियम, पोटासियम वा क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	३०००
३१	फ्लोर कन्फेक्सनरी (Flour confectionery)	सर्विक एसिड वा यसको सोडियम, पोटासियम वा क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	१५००
३२	स्मोकड् फिस (Smoked fish)	सर्बिक एसीड त्यापरमा रहेको रहन सक्ने	
३३	रसवरीको सुख्खा समिश्रण (Dry Mixes of rasogollas)	सल्फरडाइअक्साइड(Sulphur dioxide)	१००
३४	(क) सुप बट्टाबन्दी नगरिएको	सल्फरडाइअक्साइड(Sulphur dioxide)	१५००
	(ख) सुख्खा सुप	सल्फरडाइअक्साइड(Sulphur dioxide)	१५००
	(ग) सुकाइएको सुपको समिश्रण (Dehydrated soup mix)/(बट्टाबन्दी गरेको वाहेक अन्यमा प्याक गरिएको)	,,	१५००
३५	फलफूल तथा तरकारी, फ्लेक्स (Flakes), पाउडर (Powder) र फिग्स (Figs)	,,	६००
३६	वेकिङ्ग कार्यका लागि प्रयोग गरिने पिठो	सोडियम डाइएसिटेट अथवा प्रोपाइनेट्स अथवा मिथाइल प्रोपाइल हाइड्रोअक्सी बेन्जोएट	२५००/३२००/५००
३७	संरक्षण गरिएको चपाती (Preserved chapatti)	सर्विक एसिड	१५००
३८	पनिर वा छेना	सर्विक एसिड वा यसको सोडियम पोटासियम अथवा क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा) वा प्रोपाइनिक एसिड वा यसको सोडियम अथवा पोटासियम सल्ट्स (प्रोपाइनिक एसिडको आधारमा)	२००० २०००
३९	फ्याट स्प्रेड (Fat spread)	सर्विक एसिड अथवा यसको सोडियम, पोटासियम र क्याल्सीयम लवण	१०००

		(सर्विक एसिडको आधारमा) अथवा वेन्जोइक एसिड र यसको सोडियम अथवा पोटासियम लवण (वेन्जोइक एसिडका आधारमा) अथवा दुवै	
४०	जाम, जेली, मार्मालेड, प्रिजर्भस, क्रिस्टलाइज्ड , ग्लेज्ड अथवा क्यान्डिड फल, क्यान्डिड बोक्रा समेत, फ्रुट वार (Fruit bar)	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	५००
४१	संरक्षित फलरस (Concentrated fruit juice) जुस, वा नेक्टर तयारी पेय पदार्थ बनाउने प्रयोजनको लागी	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	१००
४२	वाक्लो फलरस (fruit juice) (टिन, बोटल र पाउचमा)	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	२००
४३	नेक्टार, तयारी पेय पदार्थ (बोतल वा पौंचमा) वा खुद्रा बिक्रीको लागी तयारी अवस्थामा राखिएको पेय पदार्थ	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	५०
४४	प्रुन्स (Prunes)	पोटासियम सर्वेट (सर्विक एसिडको आधारमा)	१०००

नाइट्रेट वा नाइट्राइटको प्रयोगमा बन्देज

कुनैपनि नाइट्रेट र नाइट्राइट बाल आहारमा प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

चिजको सतह प्रशोधनका लागि Natamycin को प्रयोग

Natamycin को प्रयोग चिजको (Hard Cheese) सतह प्रशोधनका लागि देहायको अवस्थामा मात्र प्रयोग गर्न पाइनेछ ।

१) नाटामाइसिन बढीमा २ मि.ग्रा/डि.एम^{३} मा नबढेको हुनु पर्दछ ।

२) चिजको सतहबाट भित्र नाटामाइसिन २ मि.मि. भन्दा बढी नभएको हुनु पर्दछ ।

३) नाटामाइसिनको अवशेष प्रशोधित चिजमा १ मि.ग्रा/डिम^{३} मा नबढेको हुनु पर्दछ ।

HS-2 हेभि मेटल्स (Heavy Metals)

तल उल्लेखित खाद्य वस्तुमा देहायका हेभि मेटल्स (Heavy Metals) देहायको परिमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ ।

क्र.सं. (S No.)	हेभी मेटल्स (Heavy metals)	खाद्य पदार्थ (Food commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/kg)
१	शिशा (Lead)	(क) पेय पदार्थ (beverages)	
		कन्सन्ट्रेटेड हलुका पेय पदार्थ (concentrated soft drinks) [हलुका पेय पदार्थ बनाउनका लागि प्रयोग गरिने कन्सन्ट्रेट्स(concentrates) बाहेक)]	०.५
		फल रस (fruit juice) एवं तरकारीको रस (vegetable juice) गोलभेडाको रस समेत तर लाईम र लेमन (lime and lemon juice) को रस बाहेक	१.०
		हलुका पेय पदार्थ बनाउनका लागि प्रयोग गरिने कन्सन्ट्रेट्स (concentrates), लाईम र लेमनको रस (lime and lemon juice)	२.०
		(ख) बेकींग पाउडर (baking powder)	१० .०
		(ग) खाद्य तेल एवं घिउ (edible oils and fats)	०.५
		(घ) शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	०.२
		(ङ) बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	१० .०
		(च) अन्य खाद्य पदार्थ (other foods)	
		चिनी (refined white sugar) (सल्फेटेड भष्म ०.०३ प्रतिशतमा नबढेको) (sulphated ash not exceeding 0.03%),एनहाइड्रस डेक्स्ट्रोज र डेक्स्ट्रोज मोनोहाइड्रेट	०.५
		आईस क्रिम (Ice cream) आईस ललिज (iced lollies) लगायत फ्रोजन कन्फेक्सन्स् (frozen confections)	१.०
		बट्टा बन्दी गरिएका मासु, माछा (canned meat, fish), Meat Extract & Dehydrated protein, Edible Gelatin र सुकाएका तरकारीहरु (dehydrated vegetables) प्याज बाहेक (other than onions)	५.०
		सबै किसिमका चिनी, सुगर सिरप (sugar syrup), ईन्भर्ट सुगर (invert sugar) (sulphated ash not exceeding 1.0%), सिधै प्रयोग गरीने colored Sugar (सल्फेटेड भष्म १.० प्रतिशतमा नबढेको]	५.०
		खाद्य मोलासेस् (edible molasses) क्यारामेल (caramel) अथवा स्टार्चबाट बनाएका पदार्थ (starch conversion product) Liqid or Solid Glucose जसमा सल्फेटेड भष्म १.० प्रतिशतमा नबढेको (sulphated ash not exceeding 1.0%)	५.०
		कोका पाउडर (cocoa powder)	५.० (सुख्खा चिल्लो पदार्थ बाहेकको आधारमा)
		ईष्ट र ईष्ट जन्य पदार्थ (yeast and yeast product)	५.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		चिया (tea), सुकाइएको प्याज (dehydrated onions), सुख्खा मसला (dried spices), सुगन्ध (flavorings)	१०.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		तरल पेक्टीन (liquid pectin)	१०.०
		खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने रंग (food colorings) क्यारामेल बाहेक (other than caramel)	१०.० (सुख्खा रंगको आधारमा)
		ठोस पेक्टीन (solid pectin)	५०.०

		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	२.०
		लौह स्तरोन्नती (Iron fortified) गरिएको खाने नून (common salt)	२.०
		(छ) बट्टा बन्दी गरिएको मासु (canned meat)	२.५
		(ज) किण्बन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिनेगार (brewed and synthetic vinegar)	अनुपस्थित (absent)
		(झ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (food not specified)	२.५
२	तामा (Copper)	(क) पेय पदार्थ (beverages)	
		हलुका पेय पदार्थ (soft drinks) (कन्सन्ट्रेटेड (concentrated) र कार्वोनेटेड पानी (carbonated water) बाहेक)	७.०
		कार्वोनेटेड पानी (carbonated water)	१.५
		ताडी (toddy)	५.०
		हलुका पेय पदार्थका लागि कन्सन्ट्रेट्स (concentrates for soft drinks) (तयारी अवस्थामा)	२०.०
		(ख) अन्य खाद्य वस्तु (other foods)	३०.०
		चिकोरी (chicory): सुकाएको (dried), भुटेको (roasted), कफी दाना (coffee beans), सुगन्ध (flavorings),तरल पेक्टीन (pectin liquid)	३०.०
		खाद्य रंग (colorings)	३०.० (सुख्खा रंगको आधारमा)
		खाद्य जिलाटीन (edible gelatin)	३०.०
		टोमाटो केचप (tomato ketchup)	५०.० (सुख्खा ठोस पदार्थको आधारमा)
		ईष्ट र ईष्ट जन्य पदार्थ (yeast and yeast product)	६०.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		कोका पाउडर (cocoa powder)	७०.० (चिल्लो पदार्थ बाहेकको आधारमा)
		गोलभेडाको पुरी (tomato puree) गोलभेडाको पेस्ट (tomato paste) गोलभेडाको पाउडर (tomato powder) गोलभेडाको रस (tomato juice) ककटेल (cocktail)	१०० .० (सुख्खा ठोस गोलभेडाको आधारमा)
		चिया (tea)	१५० .०
		ठोस पेक्टीन (solid pectin)	३००.०
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	५.०
		लौह स्तरोन्नती (Iron fortified) गरिएको खाने नून (common salt)	२.०
		बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	५.०
		सुन्तला, अंगूर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (juice)	५.०
		सबै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (pulp and pulp products of any fruit)	५.०
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	१५.० तर २.८ भन्दा घटी नभएको
		किण्बन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिनेगार (brewed and synthetic vinegar)	अनुपस्थित (Absent)
		(ग) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (foods not specified)	३०.०
३	आर्सेनिक (Arsenic)	(क) दूध (milk)	०.१
		(ख) पेय पदार्थ (beverages)	
		पेय पदार्थ (soft drinks) (पानी मिसाएर पिउने उद्देश्यको पेय पदार्थ), कार्वोनेटेड पानी (except carbonated water) बाहेक	०.५

		कार्वोनेटेड पानी (carbonated water)	०.२५
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	०.०५
		बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	०.१
		सुन्तला, अंगूर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (juice)	०.२
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (pulp and pulp products)	०.२
		(ग) परिरक्षी (preservatives), एण्टी अक्सीडेन्ट (antioxidants), इमल्सिफाइंग (emulsifying) स्टाबिलाइजिंग एजेन्ट (stablising agents) कृत्रिम खाद्य रंग (synthetic food color)	३.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		(घ) अन्य खाद्य पदार्थ (other foods)	
		आईस क्रिम (Ice cream) आईस ललिज (iced lollies) लगायत फ्रोजन कन्फेक्सन्स् (frozen confections	०.५
		सुकाइएको प्याज (dehydrated onions) खाद्य जिलाटीन (edible gelatin) तरल पेक्टीन (liquid pectin)	२.०
		चिकोरी (chicory) सुकाएको (dried), भुटेको (roasted)	४.०
		मसला पदार्थ (spices)	५.०
		ठोस पेक्टीन (solid pectin)	५.०
		खाद्य रंग (food coloring) कृत्रिम रंग बाहेक (other than synthetic color)	५.० (सुख्खा रंगको आधारमा)
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	१.०
		लौह स्तरोन्नती (Iron fortified) गरिएको खाने नून (common salt)	१.०
		किण्बन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिनेगार (brewed and synthetic vinegar)	०.१
		(ङ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (Foods not specified)	१.१
४	टीन (Tin)	(क) प्रशोधित बट्टा बन्दी खाद्य पदार्थ (Processed canned products)	२५०.०
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (Hard boiled sugar confectionery)	५.०
		जाम, जेली, मार्मलेड (jam, jelly, marmalade)	२५०.०
		सुन्तला, अंगूर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (juice)	२५०.०
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (pulp and pulp products)	२५०.०
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	५.०
		बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	अनुपस्थित (absent)
		बट्टा बन्दी गरिएका मासु (canned meat)	२५०.०
		(ख) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (foods not specified)	२५०.०
५	जिंक (Zinc)	(क) तयारी पेय पदार्थ (ready to serve beverages)	५.०
		सुन्तला, अंगूर, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (juice)	५.०
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (pulp and pulp products of any fruits)	५.०
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	५०.० तर २५.० भन्दा घटी नभएको
		(ख) खाद्य जिलाटीन (edible gelatin)	१००.०
		(ग) बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	२५.०
		(घ) हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	५.०
		(ङ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (foods not specified)	५०.०
६	क्याड्मियम (Cadmimum)	(क) शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	०.१
		(ख) बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	०.१

		(ग) अन्य खाद्य वस्तु (other foods)	१.५
७	पारो (Mercury)	(क) माछा (fish)	०.५
		(ख) अन्य खाद्य वस्तु (other foods)	१.०
८	मिथायल मर्करी रो (Mercury methyl calculated as the element)	(क) सबै खाद्य वस्तु (all foods)	०.२५
९	क्रोमियम (Chromium)	(क) प्रशोधित चिनी (refined sugar)	०.०२
१०	निकेल (Nickel)	(क) हाइड्रोजेनेसन (Hydrogenation) वा आशिंक हाइड्रोजेनेसन (partially hydrogenation), गरिएको वनस्पती तेल र घिउ (vegetable oil and fats), वेकरी मार्गारीन (bakery margarine), औद्योगिक मार्गारीन (Industrial margarine), वेकरी सर्टेनींग (bakery shortening), आशिंक हाइड्रोजेनेसन गरिएको भटमासको तेल (partially hydrogenated soyabean oil)	१.५

खारेजी र बचाउ

(क) देहायका सूचनाहरु खारेज गरिएको छ :–

१. खण्ड २०, अतिरिक्ताङ्क ३९, मिति २०२७ साल फगुन ७ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।

२. खण्ड २०, अतिरिक्ताङ्क ४३, मिति २०२७ साल चैत्र २५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।

३. खण्ड २३, संख्या ९, मिति २०३० साल जेष्ठ २९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।

४. खण्ड २४, संख्या २१, मिति २०३१ साल भदौ १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।

५. खण्ड २७, संख्या २२, मिति २०३४ साल असोज १० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालको सूचना ।

६. खण्ड २८, संख्या १२, मिति २०३५ साल असार १९ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालको सूचना ।

७. खण्ड ३०, अतिरिक्ताङ्क ४१, मिति २०३७ साल असोज २७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।

८. खण्ड ३१, संख्या २५, मिति २०३८ साल असोज १२ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

९. खण्ड ३१, संख्या ४८, मिति २०३८ साल चैत्र २ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१०. खण्ड ३३, संख्या ९, मिति २०४० साल जेष्ठ ३० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

११. खण्ड ३३, संख्या ३७, मिति २०४० साल पौष १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१२. खण्ड ३३, संख्या ४५, मिति २०४० साल फागुन १५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१३. खण्ड ३६, संख्या ३७, मिति २०४३ साल पौष १४ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१४. खण्ड ३७, संख्या ३१, मिति २०४४ साल मंसिर ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१५. खण्ड ३८, संख्या १२, मिति २०४५ साल आषाढ २० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१६. खण्ड ३८, संख्या १४, मिति २०४५ साल श्रावण ३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१७. खण्ड ३९, संख्या ३७, मिति २०४६ साल पौष १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१८. खण्ड ४०, संख्या १२, मिति २०४७ साल आषाढ १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१९. खण्ड ४२, संख्या १८, मिति २०४९ साल श्रावण २६ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

२०. खण्ड ४६, संख्या १७, मिति २०५३ साल श्रावण २१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

२१. खण्ड ४७, संख्या २, मिति २०५४ साल वैशाख ९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

२२. खण्ड ४८, संख्या १, मिति २०४५ साल वैशाख ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

२३. खण्ड ५०, संख्या ४२, मिति २०५७।१०।२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।

२४ खण्ड ५३, संख्या २०, मिति २०६०।५।८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।

२५. खण्ड ५३, संख्या ३१, मिति २०६०।८।१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।

२६. खण्ड ५४, संख्या ४६, मिति २०६१।११।२४ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।

(ख) उल्लिखित खारेज गरिएको सूचनाबमोजिम भए गरेको काम कारबाहीहरु यसै सूचनाबमोजिम भए गरेको मानिनेछ ।