२०८२

खाद्य तथा दाना पदार्थहरुको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्ड

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

फोनः ०१-५३६२३६९, ५३४००१६

इमेलः info@dftqc.gov.np, वेबः www.dftqc.gov.np

२०८२

खाद्य तथा दाना पदार्थहरुको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्ड

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

फोनः ०१-५३६२३६९, ५३४००१६

इमेलः info@dftqc.gov.np, वेबः www.dftqc.gov.np

नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: ०१-५३६२३६९, ०१-५३४००१६
इमेलः info@dftqc.gov.np
वेभपेजः www.dftqc.gov.np
बबरमहल, काठमाडौं ।

पत्र संख्याः-
च. नं.:-
प्राप्त पत्र संख्या र मितिः-

मन्तव्य

खाद्य श्रृंखलाको प्रत्येक चरणमा खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर कायम गर्न खाद्य पदार्थको मापदण्ड महत्वपूर्ण हुन्छ । यसै परिप्रेक्ष्यमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ को दफा ५ बमोजिम गठित "खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सिफारिस समिति"ले खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर निर्धारण गरि नेपाल सरकार समक्ष सिफारिस गर्ने व्यवस्था रहेको छ। यस समितिले खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई सिफारिस गर्दा खाद्य पदार्थको प्राकृतिक तथा विशिष्ट गुण, सम्बन्धित खाद्य पदार्थको वैज्ञानिक तथ्य तथा आधार, खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी अन्तर्राष्ट्रिय तथा क्षेत्रीय मान्यता र मापदण्डहरू, खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने अवयव र पौष्टिक तत्त्व, खाद्य पदार्थबाट मानव स्वास्थ्यमा पर्न सक्ने प्रतिकूल प्रभाव वा असर, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धमा अवलम्बन गर्नु पर्ने तत्कालिन पक्ष लगायतका आधारहरूलाई मध्यनजर गर्दै सिफारिस गर्ने गर्दछ ।

नेपाल सन् १९७४ देखि Codex Alimentarius Commission को सदस्य राष्ट्रको रूपमा रही आएको छ र Codex Alimentarius Commission को National Codex Contact point (NCCP) को रूपमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग रहँदै आएको छ। विभागले मूलतः CODEX ले निर्धारण गरेको अन्तर्राष्ट्रिय खाद्य मापदण्डहरूलाई बेन्चमार्क मापदण्डको रूपमा आधार बनाई राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गर्ने गर्दछ ।

खाद्य पदार्थको उचित मापदण्ड निर्धारण तथा कायम गर्नाले मानव स्वास्थ्यको रक्षा गर्न मद्दत पुर्‍याउनुको साथै खाद्य व्यापारमा सहजीकरण, खाद्य व्यवसायमा स्वस्थ प्रतिस्पर्धा, खाद्य आयात निर्यातमा सहजीकरण र नियमन साथै खाद्य पदार्थको उत्पादन, विक्री वितरण, खाद्य गुणस्तर नियमन तथा प्रमाणीकरणमा महत्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्दछ ।

यो पुस्तिकाले आम उपभोक्ता र खाद्य वस्तुहरूको उत्पादन एवं विक्री वितरण देखि आयात निर्यात गर्ने व्यवसायीहरूलाई खाद्य तथा दाना वस्तुहरूमा तोकिएको अनिवार्य गुणस्तर र वस्तुगत रूपमा प्रयोगशाला परीक्षणको लागि लाग्ने दस्तुर बारे जानकारी गराउने छ। यस पुस्तिका प्रकाशनको लागि सम्पादन तथा कम्पाईलेशन गर्ने कार्यमा योगदान पुर्‍याउनु हुने यस विभागका उप-महानिर्देशक द्वय श्री सोमकान्त रिजाल र श्री महिपाल राम वैद्य, स्तर निर्धारण शाखाका शाखा प्रमुख एवं वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत डा. बाल कुमारी शर्माका साथै प्रत्यक्ष अप्रत्यक्ष रूपमा सहयोग पुर्‍याउनु हुने विभागमा कार्यरत सम्पूर्ण वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत, खाद्य अनुसन्धान अधिकृत, प्राविधिक सहायक लगायत प्रशासन तथा आर्थिक प्रशासन शाखाका सम्पूर्ण कर्मचारी साथीहरूलाई विशेष धन्यवाद दिन चाहन्छु ।

संजीव कुमार कर्ण
महानिर्देशक
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

विषय-सूचि

संकेत नं.	विषय	पेज नं.
०१.	दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु	१
०२.	तेल तथा घिउ	२५
०३.	फल तथा सागपात पदार्थहरु	३८
०४.	मसला पदार्थहरु	५१
०५.	चिया, कफि कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु	६१
०६.	नुन	६५
०७.	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु	६६
०८.	प्याक गरिएको पिउने पानी	११०
०९.	गुलियो पदार्थ	१२३
१०.	कन्फेक्सनरी	१२७
११.	परीरक्षी	१३१
१२.	हेभि मेटल्स	१३९
१३.	मेलामाईन	१६५
१४.	अल्कोहलजन्य पेय पदार्थ	१६६
१५.	माईकोटक्सिन	१८०
१६.	जीवनाशक विषादी अवशेष	१८१
१७.	विविध	२२८
-	दाना पदार्थको अनिवार्य गुणस्तर	२२९
-	विश्लेषण दस्तुर (खाद्य पदार्थ)	२३४

०१. दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू (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 मख्खनबाट तयार गरिएको चिल्लो पदार्थमा भएको सम्पूर्ण जलांश उड्ने गरी खारी स्वच्छ तुल्याईएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई सम्झनु पर्छ र देहाय वमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स् (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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम घीउमा नबढेको
(घ) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide Value)	१० मिलि इक्वीभालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम घिउमा 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) भएमा चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २८ प्रतिशत, चिनी कम्तीमा ४०

प्रतिशत र चिल्लो पदार्थ कम्तीमा ३.० र बढीमा ९.० प्रतिशत सम्म 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 पदार्थ 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 दुबैको 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 ल्याई 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 हुनुपर्नेछ 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 ।

द्रष्टव्यः

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° 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° 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 समिश्रणलाई स्प्रे ड्राइङ्ग (Spray drying) अथवा रोलर ड्राइङ्ग (Roller drying) प्रक्रियाद्धारा जल निष्काशन गरी जलांश प्रतिशत बढीमा ४.५% मा ल्याई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई अथवा निर्धारित स्तरको दूधमा केही खास किसिमको कार्वोहाइड्रेट (Carbohydrate) [जस्तैः 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-oxidants), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरि रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको तथा ऱ्यान्सिड 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 ड्राइड (Roller drided) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	 १५.० मिलिलिटरमा नबढेको । २.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (Solubility) रोलर ड्राइड (Roller drided) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	 ८५.० प्रतिशतमा नघटेको । ९८.५ 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 (Hermat-icallly sealed) भाँडोमा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ र उक्त भाँडोको 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 महिना सम्मको 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 फ्याटी एसिड (Essential

fatty acid) बढी मात्रामा समावेश भएको वनस्पति तेलहरुबाट चिल्लो पदार्थको मात्रा पूर्ति गरिएको हुन्छ तथा यसको अलावा कार्वोहाइड्रेटहरु (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) (तौलको आधारमा)	४.५ प्रतिशतमा नवढेको ।
२.	चिल्लो पदार्थ (Total fat) (तौलको आधारमा)	१८ 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 HCL) मा नघुल्ने भष्म (तौलको आधारमा)	०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
६.	घुलनशीलता (Solubility)	
	क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index) रोलर ड्राइट (Roller drided) स्प्रे ड्राइट (Spray dried)	१५.० मिलिलिटरमा नबढेको । २.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (तौलको आधारमा) रोलर ड्राइड (Roller drided) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	८५.० प्रतिशतमा नघटेको । ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
७.	भिटामिन "ए" (Rentinol)	३५० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
८.	भिटामिन "डि" (Cholecalciferol)	१८० आई.यू प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
९.	लोहा (Iron)	५.० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१०.	थायमिन (Thiamine)	१८५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

११.	रिवोल्फेविन (Riboflavin)	२७५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१२.	निकोटिनामाइड (Nicotinamide)	११६० 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 मिलि 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 माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२०.	कपर (Copper)	२८० माइक्रो 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 (Chorine)	२५० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

२७.	फोसफरस (Phosphorus)	११५ मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२८.	म्याग्नेसियम (Magnesium)	२२ 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 ।

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):

प्रथम पटक संशोधन : खण्ड ५३) संख्या ३१ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०८/०१
दोस्रो पटक संशोधन : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

"धुलो दूध" भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको समिश्रणलाई वा निर्धारित स्तरको दूधलाई राम्ररी जल निष्काशन गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ 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) (ल्याक्टिक एसिडको आधारमा)	१.२ प्रतिशतमा नबढेको ।
५.	घुलनशीलता (Solubility) स्प्रे ड्राइडमा (Spray dried) रोलर ड्राइडमा (Roller dried)	 ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको । 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):

प्रथम पटक संशोधन : खण्ड ५३) संख्या ३१ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०८/०१
दोस्रो पटक संशोधन : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

घृतांश रहित धूलो दूध भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको समिश्रणलाई वा निर्धारितस्तरको घृतांश रहित दूधलाई राम्ररी जल निष्काशन गरी तयार गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ । यसमा सोडियम बाई कार्बोनेट 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) (चिल्लो पदार्थ रहित दुग्ध ठोस पदार्थमा)	३४ प्रतिशतमा नघटेको ।
४.	अम्लता ((Acidity) (ल्याक्टिक एसिडको आधारमा)	१.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
५.	घुलनशीलता (Solubility) स्प्रे ड्राइडमा (Spray dried) रोलर ड्राइडमा (Roller dried)	 ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको । 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 :-

(क) दूषित तत्वहरु (Contaminants)	**सहन सीमा (Tolerance limit)**
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 अफ्लाटक्सिन(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 हुनु पर्नेछ । उल्लेख गरिएबमोजिम उत्पादन गरिएको धूलो दूध द्रवण मुद्रित (Hermetically sealed) भाँडामा प्याक गरिनुको साथै उक्त भाँडोको लेवलमा खाद्य नियमावली अनुसार लेवल स्पष्ट उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ ।

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. फ्याट्टी एसिडको 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)

खण्ड ५०, संख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचनाको ०१.१६ धुलो दूध (Whole milk powder) र ०१.१७ घृतांश रहित दूध (Skimmed Milk Powder) को गुणस्तर परिधिलाई झिकिएको छ ।

०१.१८ पनीर/छेना (Paneer)

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

पनीर/छेना भन्नाले स्वस्थ्य गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधलाई निरोगन (Pasteurization) प्रक्रिया पुरा गरी अमिलो दूध, 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 गरेर पनि बनाउन सकिनेछ । यसमा र्‍यान्सीड 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) (सुख्खा तौलको आधारमा)	५०.० प्रतिशतमा नघटेको ।

परिभाषा: पनीर/छेनाको निरोगन (Pasteurization) प्रक्रिया सङ्केत न. ०१.०५, ०१.११, ०१.१२ र ०१.१३ बमोजिम नै हुनेछ ।

०१.१९ प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूध (Processed Full Cream Milk)

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ६७) संख्या ५४ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७४/१०/२२

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर "प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूध" (Processed Full Cream Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषा:** "प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूध" (Processed Full Cream Milk) भन्नाले दूधको चिल्लो थपी वा नथपी, दूधको चिल्लो रहित दुग्ध ठोस पदार्थ घोली वा नघोली निरोगन (Pasteurization) वा जिवाणु हनन् प्रक्रिया (Pasteurization) सम्पन्न गरी तयार गरिएको तरल दूधलाई सम्झनुपर्छ ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र गुण तत्वहरू (Essential Composition And Quality Factors):** दूधको चिल्लो (घटीमा) ५.०%

दूधको चिल्लो बाहेक दुग्ध ठोस पदार्थ (घटीमा) ८.०%

४. **कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधमा कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ प्रशोधन तथा शुक्ष्मजेविक मापदण्ड:

(क) प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूधलाई कम्तीमा ६३ डिग्री सेन्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूधलाई १० डिग्री सेन्टिग्रेड वा त्यो भन्दा कम तापक्रमसम्म चिस्याईएको हुनु पर्नेछ र देहाय मापदण्ड बमोजिम निरोगन प्रक्रिया पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनु पर्नेछ ।

(२) निरोगन गरिएको प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूध बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति

मिलिलिटरमा कोलिफर्म (Coliform) गणना शुन्य हुनु पर्नेछ ।

(ख) प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधको जिवाणु हनन् प्रक्रिया (Sterilization) गर्दा दूधलाई बन्द गरिएको कन्टेनरमा कम्तीमा ११५ डिग्री सेन्टिग्रेडमा १५ मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा जीवाणु हनन् क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूधलाई एसेप्टिक (Aseptic) अवस्थामा द्रवण मुद्रित (Hermetically Sealed) भाँडामा प्याक गर्नु पर्नेछ र उक्त दूध कोठाको तापक्रममा राख्दा पनि कम्तीमा ३० दिनसम्म बिग्रनु हुदैन साथै देहायको मापदण्ड बमोजिम जीवाणु हनन् प्रक्रिया पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनु पर्नेछ ।

(२) जीवाणु हनन् गरिएको प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूध बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा जीवाणु रहित हुनु पर्नेछ ।

५.२ प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधको उत्पादन, प्रशोधन तथा ह्याण्डलिङ्गमा (Handling) स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६.० लेबलिङ्ग

लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नुपर्नेछ । साथै निरोगन प्रक्रिया सम्पन्न गरिएको प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधलाई “पास्चुराइज्ड फुल क्रिम मिल्क” (Pasteurized Full Cream Milk) र जीवाणु हनन् प्रक्रिया सम्पन्न गरिएको प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधलाई “स्टेरिलाइज्ड फुल क्रिम मिल्क” (Sterilized Full Cream Milk) पनि लेख्न सकिनेछ ।

०१.२० प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध (Processed Low Fat Milk)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ६७) संख्या ५४ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७४/१०/२२

१. क्षेत्र (Scope): यो गुणस्तर “प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध” (Processed Low Fat Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषाः** "प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध" (Processed Low Fat Milk) भन्नाले आंशिक रुपमा दूधको चिल्लो झिकी, दूधको चिल्लो रहित दुग्ध ठोस पदार्थ घोली वा नघोली निरोगन (Pasteurization) वा जीवाणु हनन् प्रक्रिया (Sterilization) सम्पन्न गरी तयार गरिएको तरल दूधलाई सम्झनुपर्छ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र गुण तत्वहरू (Essential Composition And Quality Factors):** दूधको चिल्लो (घटीमा) १.५%

दूधको चिल्लो बाहेक दुग्ध ठोस पदार्थ (घटीमा) ८.०%

४. **कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधमा कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ प्रशोधन तथा शुक्ष्मजेविक मापदण्डः

(क) प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूधको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूधलाई कम्तीमा ६३ डिग्री सेन्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूधलाई १० डिग्री सेन्टिग्रेड वा त्यो भन्दा कम तापक्रमसम्म चिस्याईएको हुनु पर्नेछ र देहायको मापदण्ड बमोजिम निरोगन प्रक्रिया पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनु पर्नेछ।

(२) निरोगन गरिएको प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलिफर्म (Coliform) गणना शुन्य हुनु पर्नेछ।

(ख) प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूधको जीवाणु हनन् प्रक्रिया (Sterilization) गर्दा दूधलाई बन्द गरिएको कन्टेनरमा कम्तीमा ११५ डिग्री सेन्टिग्रेडमा १५ मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी

तापक्रममा जीवाणु हनन् क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूधलाई एसेप्टिक (Aseptic) अवस्थामा द्रवण मुद्रित (Hermetically Sealed) भाँडामा प्याक गर्नु पर्नछ र उक्त दूध कोठाको तापक्रममा राख्दा पनि कम्तीमा ३० दिनसम्म बिग्रनु हुँदैन साथै देहायको मापदण्ड बमोजिम जीवाणु हनन् प्रक्रिया पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनु पर्नेछ।

(२) जीवाणु हनन् गरिएको प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा जीवाणु रहित हुनु पर्नेछ।

५.२ प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूधको उत्पादन, प्रशोधन तथा ह्याण्डलिङ्गमा (Handling) स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

६.० लेबलिङ्ग

लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पनेछ। साथै निरोगन प्रक्रिया सम्पन्न गरिएको प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूधलाई "पास्चुराइज्ड लो फ्याट मिल्क" (Pasteurized Low Fat Milk) र जीवाणु हनन् प्रक्रिया सम्पन्न गरिएको प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूधलाई "स्टेरिलाइज्ड लो फ्याट मिल्क" (Sterlized Low Fat Milk) पनि लेख्न सकिनेछ।

०१.२१ प्रशोधित घृतांश रहित दूध (Processed Skimmed Milk)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ६७) संख्या ५४ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७४/१०/२२

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर "प्रशोधित घुतांशरहित दूध" (Processed Skimmed Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ।

२. **परिभाषाः** "प्रशोधित घुतांशरहित दूध" (Processed Skimmed Milk) भन्नाले आंशिक रुपमा दूधको चिल्लो झिकी, दूधको चिल्लो रहित दुग्ध ठोस पदार्थ घोली वा नघोली निरोगन (Pasteurization) वा जीवाणु हनन् प्रक्रिया (Sterlization) सम्पन्न गरी तयार गरिएको तरल दूधलाई सम्झनु पर्छ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र गुण तत्वहरू (Essential Composition And Quality Factors):** दूधको चिल्लो (बढीमा) ०.५%

दूधको चिल्लो बाहेक दुग्ध ठोस पदार्थ (घटीमा) ८.०%

४. **कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधमा कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ प्रशोधन तथा शुक्ष्मजेविक मापदण्डः

(क) प्रशोधित घृतांशरहित दूधको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूधलाई कम्तीमा ६३ डिग्री सेन्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूधलाई १० डिग्री सेन्टिग्रेड वा त्यो भन्दा कम तापक्रम सम्म चिस्याईएको हुनु पर्नेछ र देहायको मापदण्ड बमोजिम निरोगन प्रक्रिया पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनु पर्नेछ ।

(२) निरोगन गरिएको प्रशोधित घृतांशरहित दूध बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलिफर्म (Coliform) गणना शुन्य हुनु पर्नछ ।

(ख) प्रशोधित घृतांशरहित दूधको जीवाणु हनन् प्रक्रिया (Sterilization) गर्दा दूधलाई बन्द गरिएको कन्टेनरमा कम्तीमा ११५ डिग्री सेन्टिग्रेडमा १५ मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दूधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा जीवाण हनन् क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दूधलाई एसेप्टिक (Aseptic) अवस्थामा द्रवण मुद्रित (Hermetically Sealed) भाँडामा प्याक गर्नु पर्नेछ र उक्त दूध कोठाको तापक्रममा राख्दा पनि कम्तीमा ३० दिनसम्म बिग्रनु हुँदैन साथै देहायको मापदण्ड बमोजिम जीवाणु हनन् प्रक्रिया पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(१) फोस्फाटेज टेस्ट नेगेटिभ हुनु पर्नेछ ।

(२) जीवाणु हनन् गरिएको प्रशोधित घृतांशरहित दूध बिक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा जीवाणु रहित हुनु पर्नेछ ।

५.२ प्रशोधित घृतांशरहित दूधको उत्पादन, प्रशोधन तथा ह्याण्डलिङ्गमा (Handling) स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६. लेबलिङ्ग

लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ । साथै निरोगन प्रक्रिया सम्पन्न गरिएको प्रशोधित घृतांशरहित दूधलाई "पास्चुराइज्ड स्किम्ड मिल्क" (Pasteurized Skimmed Milk) र जीवाणु हनन् प्रक्रिया सम्पन्न गरिएको प्रशोधित कम घृतांशरहित दूधलाई "स्टेरिलाइज्ड स्किम्ड मिल्क" (Sterlized Skimmed Milk) पनि लेख्न सकिनेछ ।

०१.२२ प्रशोधित सुगन्धित दूध (Processed Flavored Milk)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ६७) संख्या ५४ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७४/१०/२२

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर "सुगन्धित दूध" (Processed Flavored Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषाः** "सुगन्धित दूध" (Processed Flavored Milk) भन्नाले दूध वा दुग्धजन्य पदार्थ वा दुवैको मिश्रणमा चिनी मिसाई तयार गरिएको पेय पदार्थलाई सम्झनु पर्छ ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र गुण तत्वहरू (Essential Composition And Quality Factors):**

३.१ कच्चा पदार्थहरूः यसमा दुग्धजन्य पदार्थ र चिनी बाहेक अन्य उपभोगयोग्य खाद्य पदार्थ जस्तैः नट्स (दाना, टुक्रा वा धूलो), कोका, चकलेट, कफी, फलफूल तथा तरकारी र त्यसबाट बनेका जुस/प्यूरी/पल्प/प्रिजर्भ आदि, अन्न, मह, मसला, कन्डिमेन्ट्स, नुन तथा अन्य स्वीकृत उपभोगयोग्य कृत्रिम वा प्राकृतिक सुगन्ध र सुगन्धित खाद्य पदार्थ (Natural Flavoring Foods), स्वीकृत खाद्य योगशीलका साथै पिउन योग्य पानीको प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

३.२ संरचना (Composition): यसमा चिल्लो, चिल्लो बाहेक दूधको ठोस पदार्थको मात्रा जुन मापदण्ड (Standard) को दूध वा दुग्धजन्य पदार्थबाट

बनाउने हो सोको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ। जस्तैः अनिवार्य मापदण्ड नम्बर ०१.०५ को प्रशोधित दूध (Processed Milk) बाट प्रशोधित "सुगन्धित दूध" (Processed Flavored Milk) बनाएमा प्रशोधित दूधको लागि तोकिएका मापदण्डहरू पुरा गर्नु पर्नछ।

४. **कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** प्रशोधित पूर्ण सुगन्धित दूधमा कन्टामिनेन्टस (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ प्रशोधन तथा शुक्ष्मजेविक मापदण्डः प्रशोधित सुगन्धित दूधको प्रशोधन प्रक्रिया र शुक्ष्मजेविक मापदण्ड जुन मापदण्ड (Standard) को दूध वा दुग्धजन्य पदार्थबाट बनाउने हो सोको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नछ। जस्तैः अनिवार्य मापदण्ड नम्बर ०१.०५ को प्रशोधित दूध (Processed Milk) बाट प्रशोधित सुगन्धित दूध (Processed Flavored Milk) बनाएमा प्रशोधित दूधको लागि तोकिएका मापदण्डहरू पुरा गर्नु पर्नेछ.

५.२ प्रशोधित सुगन्धित दूधको उत्पादन, प्रशोधन तथा ह्याण्डलिङ्गमा (Handling) स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

६. **लेबलिङ्ग**

लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ। साथै सुगन्धित दूधको अगाडि जुन मापदण्डको दूध वा दुग्धजन्य पदार्थबाट बनेको हो सो को लेबलमा उल्लेख गर्नुपर्ने नाम समेत लेख्नु पर्नेछ।

०१.२३ पुष्टकारी (Pustakari)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७०) संख्या २२ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७७/०५/२९

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका पुष्टकारीलाई समेट्छ ।

२. परिचय (Description)

पुष्टकारी भन्नाले चिनी, सखखर वा चिनी जन्य पदार्थमा खुवा, दूध र घिउ राखी तथा नरिवल, बदाम, सुकाएका फलफूल, ल्वाङ्ग, सुकमेल, दालचिनी जस्ता मसला राखी वा नराखी खैरो रङ्ग र बास्नाको विकास हुनेगरी उच्च तापक्रममा पकाई सामान्यतः स-साना आकारमा तयार पारिएको नेपालको परम्परागत दुग्धजन्य प्रशोधित खाद्य पदार्थलाई जनाउँछ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential Composition and Quality Factors)

पुष्टकारीमा स्वाभाविक खैरो (क्यारामेल) रङ्ग, चारित्रिक स्वाद, कडापना र बास्ना हुनुपर्नेछ । यसमा कुनै पनि प्रकारको बनस्पतीजन्य घिउ तेल प्रयोग नभएको हुनुका साथै अस्वभाविक गन्ध, स्वाद र बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्दछ । यसमा देहायका मापदण्डहरु पनि पूरा भएको हुनु पर्नेछ :

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश (Moisture), %, बढीमा	६.०
२.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
३.	एक्सट्रयाक्टेड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid Value), बढीमा (मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोअक्साइड प्रति ग्राम चिल्लो पदार्थमा)	६.०
४.	*प्रोटिन (Protein), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०

५.	कुल भष्म (Total Ash), % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	३.०
६.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash in dilute HCl), % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	०.३
७.	इष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and mould count) बढीमा, प्रति ग्राममा	२५
८.	साल्मोनेल्ला (Salmonella), प्रति २५ ग्राममा	अनुपस्थित

* प्रोटिन (Protein), %=६.३८ × नाइट्रोजन प्रतिशत

४. **स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था**

एक पटक उत्पादन भैसकेको दुग्धजन्य वा अन्य प्रकारको मिठाई पुनः प्रयोग गरी पुष्टकारी उत्पादन गर्न पाइने छैन । पुष्टकारीको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यायाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी अन्य मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेवलिङ्ग (Labeling)**

पुष्टकारीलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल)मा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। यसबाट प्याक गरिएको खाद्य पदार्थमा कुनै अस्वाभाविक स्वाद, गन्ध, रङ्ग वा अन्य कुनै हानिकारक पदार्थ आउने (रिलिज) हुनु हुँदैन। पुष्टकारीको लेवलमा खाद्य नियमावली २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

०१.२४ गुँदपाक (Gundpak)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७०) संख्या २२ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७७/०५/२९

१. **गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)**

यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका गुँदपाकलाई समेट्छ ।

२. **परिचय (Description)**

गुँदपाक भन्नाले घिउमा सखखर वा चिनी जन्य पदार्थ, दूध, खुवा, गुँद (खान योग्य), सुकाएको फलफूल, काजु, बदाम, छोकडा, नरिवल, पिस्ता, ल्वाङ, सुकुमेल जस्ता मसला मिसाई बाक्लो हुनेगरी पकाएर वनस्पतिको खाना योग्य बियाँ राखी वा नराखी तयार पारिएको खुवामा आधारित नेपालको परम्परागत दुग्धजन्य प्रशोधित खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ ।

३. **आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential Composition and Quality Factors)**

गुँदपाकमा स्वाभाविक खैरो (क्यारामेल) रङ्ग, चारित्रिक स्वाद, नरमपना र बास्ना हुनुपर्नेछ । यसमा कुनै पनि प्रकारको बनस्पती जन्य घिउ तेल प्रयोग नभएको हुनुका साथै अस्वभाविक गन्ध, स्वाद र बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्दछ । यसमा देहायका मापदण्डहरु पनि पूरा भएको हुनु पर्नेछ :

क.सं.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश (Moisture), % बढीमा	२५
२.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
३.	एक्सट्र्याक्टेड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid Value), बढीमा (मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोअक्साइड प्रति ग्राम चिल्लो पदार्थमा)	६.०
४.	* प्रोटिन (Protein), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
५.	कुल भष्म (Total Ash), % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	४.०
६.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash in dilute HCl), % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	०.४
७.	इष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and mould count) बढीमा, प्रति ग्राममा	२५
८.	साल्मोनेल्ला (Salmonella), प्रति २५ ग्राममा	अनुपस्थित

* प्रोटिन (Protein), % = ६.३८ × नाइट्रोजन प्रतिशत

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

एक पटक उत्पादन भैसकेको दुग्धजन्य वा अन्य प्रकारका मिठाई पुनः प्रयोग गरी गुदपाक उत्पादन गर्न पाइने छैन । गुँदपाकको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी अन्य मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेवलिङ्ग (Labeling)

गुँदपाकलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल)मा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। यसबाट प्याक गरिएको खाद्य पदार्थमा कुनै अस्वाभाविक स्वाद, गन्ध, रङ्ग वा अन्य कुनै हानिकारक पदार्थ आउने (रिलिज) हुनु हुँदैन । गुँदपाकको लेवलमा खाद्य नियमावली २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

०२. तेल तथा घिउ
(Fats and Oil)

०२.०१ तोरीको तेल (Mustard Oil):

"तोरीको तेल" भन्नाले ब्रासिका जाति (Brassica Species) का तोरी, सर्स्यूं (campestris) रायो (juncea) वा सलगम (napus) उपजातिका सग्लो तथा सफा तेलहनबाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल र्‍यान्सिड 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)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६४६ देखि १.४६६२ सम्म ।
(ख)	स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 गरिएको 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 उपर्युक्त 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) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६५ देखि १.४६९ सम्म।
(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	९४ देखि १२६ सम्म।
(ग) स्यापोनीफिकेसन भ्यालु (Saponification value)	१६८ देखि १९३ सम्म।
(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	२० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको।
(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value)	०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको।
(च) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको।
(छ) हेक्साब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test) (दुई घण्टाको अवधीमा)	नेगेटिभ।

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

द्रष्टव्यः

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 ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध (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) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६५० देखि १.४७१० सम्म।
(ख) स्यापोनीफिकेसन भ्यालु (Saponification value)	१८९ देखि १९५ सम्म।
(ग) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	१२० देखि १४० सम्म।
(घ) एसिड भ्यालु (Acid value)	२.५ मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको।
(ङ) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको।
(च) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	१५ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको।
(छ) फोस्फोरसको मात्रा (Phosphorous content)	०.०२ प्रतिशतमा नबढेको।

०२.०४ पाम आयल (Palm Oil):

“पाम आयल” भन्नाले (*Elaeis Guineensis*) जातको पाम फलको गुदीबाट निकालिएको र मानव उपभोगको लागि उपर्युक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको 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 एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ:-

(क)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (५० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४४९१ देखि १.४५५२ सम्म ।
(ख)	पग्लिने तापक्रम (क्यापिलरी स्लिप मेथड) (Melting Point)	३७ डि.से. भन्दा नबढेको ।
(ग)	स्यापोनीफिकेसन भ्यालु (Saponification value)	१९५ देखि २०५ सम्म ।
(घ)	आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	४५ देखि ५६ सम्म ।
(ङ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	१२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	एसिड भ्यालु (Acid value)	६.० मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(छ)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.०५ पाम कर्नेल आयल (Palm Kernel Oil):

"पाम कर्नेल आयल" भन्नाले (*Elaeis guineensis*) जातको पाम फलको बियाँबाट निकालिएको र मानव उपभोगको लागि उपर्युक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनुपर्छ । यो तेल र्‍यान्सिड 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)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४४९० देखि १.४५२०सम्म ।
(ख	स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.०६ पामोलिन (Palmolein):

“पामोलिन” भन्नाले (*Elaeis guineensis*) जातको पाम फलबाट निकालिएको तेललाई खण्डिकरण प्रक्रियाद्वारा अधिकांश तरल पदार्थ मात्र छुट्याइएको 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 र कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४५५० देखि १.४६१० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.०७ बदामको तेल (Groundnut Oil):

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

(क) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६२० देखि १.४६४० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेसन 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) वेलिएर टेष्ट (Bellier test) (टर्बिडिटी तापक्रम एसिटिक एसिड मेथडबाट)	३९ देखि ४१ सम्म ।
(च) एसिड भ्यालु (Acid value)	४ मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको
(छ) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 र्‍यान्सिड 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) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०^{o} से.मा) (Refractive index)	१.४४८० देखि १.४५०० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेसन भ्यालु (Saponification value)	२४८ 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 र्‍यान्सिड 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) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०° से.मा) (Refractive index)	१.४६५० देखि १.४६९० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(छ) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 तेल पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड 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 बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः-

(क) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०° से.मा) (Refractive index)	१.४६५० देखि १.४६८० सम्म ।
(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	१०३ देखि १२८ सम्म ।
(ग) स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०^{o} से.मा) (Refractive index)	१.४६६० देखि १.४६९० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	११० देखि १४३ सम्म ।
(ग)	स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.१२ जैतुनको तेल (Olive Oil):

“जैतुनको तेल” भन्नाले जैतुन 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)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०^{o} से.मा) (Refractive index)	१.४६०१ देखि १.४६३० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	७५ देखि ९४ सम्म ।
(ग)	स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	२० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 सम्भनुपर्छ । 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)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०^{o} से.मा) (Refractive index)	१.४६७ देखि १.४७० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	१३५ देखि १५०सम्म ।
(ग)	स्यापोनीफिकेसन 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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 न्युट्रलाइज्ड् (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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको हुनुपर्नेछ र पेरोक्साइड् भ्यालु (peroxide value) १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 उपर्युक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको हुनुपर्नेछ । यसको ज्वलन बिन्दु (Flash point) २५०° से.मा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०२.१५ वनस्पति घिउ (Hydrogenated Vegetable Oil):

*संशोधन: खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

“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) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०° से.मा) (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 हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम घिउ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।
(ज) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 एव्जर्वेन्ट 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 ।

(२) आदेशको प्रकरण २ को तेल तथा घिउको सङ्केत नं. ०२.१६ पछि देहायको सङ्केत नं. ०२.१७ थपिएको छ ।

०२.१७ तेल र घिउमा टोटल पोलर मटेरियल (Total Polar Material) को अधिकतम सीमा

प्रंथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७०) संख्या २२ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७७/०५/२९

खाद्य पदार्थ तार्ने वा पकाउने प्रयोजनका लागि प्रयोग हुने बनस्पती तेल वा घिउ टोटल पोलार मटेरियल (Total Polar Material) २५% भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

०२.१८ खाद्य पदार्थमा औद्योगिक ट्रान्स फ्याट (Industrial Trans Fat) को अधिकतम सीमा

प्रंथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७३) संख्या ५३ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०८०/१०/२५

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope of the Quality)

वनस्पति तेललाई हाईड्रोजिनेसन विधिद्वारा ठोस वा अर्धठोस अवस्थामा परिणत गरी वनस्पति घ्यू तथा आंशिक रुपमा हाईड्रोजिनेटेड गरिएको वनस्पति तेल तयार गर्दा उत्पन्न हुने ट्रान्स फ्याटलाई औद्योगिक ट्रान्स फ्याट भनिन्छ। यो गुणस्तर मापदण्ड उल्लिखित विधिद्वारा औद्योगिक रुपमा उत्पादन गरिएका वनस्पतिजन्य घ्यू तथा आंशिक रुपमा हाईड्रोजिनेटेड गरिएको वनस्पति तेल र यस्ता पदार्थहरु प्रयोग गरी उत्पादन, सञ्चय वा बिक्री वितरण गरिने खाद्य पदार्थमा हुने ट्रान्स फ्याटको हकमा लागू हुनेछ ।

२. गुणस्तरको सीमा (Quality Limit)

यस गुणस्तरको क्षेत्रभित्र पर्ने खाद्य पदार्थहरुमा ट्रान्स फ्याटको मात्रा खाद्य पदार्थमा रहेको कुल चिल्लो पदार्थको तौलको २% भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

३. लेबलिङ्ग सम्बन्धी आवश्यक प्रावधान (Essential Requirements for Labeling)

उल्लिखित गुणस्तरको क्षेत्रले समेटेका खाद्य पदार्थहरुको लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमका विवरणहरु उल्लेख गर्नुका साथै अनिवार्य रुपमा ट्रान्स फ्याटको मात्रा समेत उल्लेख गर्नु पर्नेछ। उत्पादनको लेबलमा ट्रान्स फ्याटरहित (Trans Fat Free) भनी दाबी गरिएको हकमा सो खाद्य पदार्थमा रहेको चिल्लो पदार्थमा ट्रान्स फ्याटको मात्रा ०.२ ग्राम प्रति १०० ग्राम चिल्लो पदार्थको तौल भन्दा बढी हुनु हुदैन ।

४. प्रयोगशाला विश्लेषण विधि (Method for Laboratory Analysis)

ट्रान्स फ्याटको प्रयोगशाला विश्लेषण Official Methods of Analysis of AOAC International को Method for Trans Fat Analysis by Gas Chromatography को अद्यावधिक विधि अनुसार हुनेछ ।

५. प्रारम्भ

यो आदेश नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन भएको मितिले १८१ औं दिनमा प्रारम्भ हुनेछ ।

३. फल तथा सागपात पदार्थहरू (Fruit and Vegetable Products)

०३.०१ फलफूलको रस (Fruit Juice):

संशोधनः खण्ड ७१) संख्या १७ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७८/०४/२५

१. **क्षेत्र (Scope)**: यो गुणस्तर "सत्-प्रतिशत (१०० %) फलफूलको रस" को सम्बन्धमा लागू हुनेछ।

२. **परिभाषा (Description)**: "फलफूलको रस (Fruit Juice)" भन्नाले ताजा, पाकेको तथा फर्मेन्ट (Ferment) नभएको स्वस्थ फलबाट रस निकाली उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरिएको तयारी पेय पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। फलफूलको ताजा रसबाट यस्तो पेय पदार्थ बनाउदा पानी थप्न पाइनेछैन तर फलफूलको रसलाई बाक्लो तुल्याएर (कन्सन्ट्रेटेड जुस) संरक्षण गरेको भए सो रसको घुलनशिल ठोस पदार्थ (टोटल सोलुबल सोलिड्स °Bx) लगायत अन्य संरचना (कम्पोजिसन) तथा प्राकृतिक गुण समायोजित गर्न सो कन्सन्ट्रेटेड जुस बनाउँदा उडेको पानीको हिस्सालाई पुनःसम्मिलित (रिकन्स्टिच्युट) गरी तयार गरिएको हुन सक्नेछ। यसमा चिनी (सुक्रोज), ग्लुकोज, लगायत अन्य पौष्टिक गुलिया पदार्थहरू (न्युट्रीटिभ स्विटनर्स), खानेनुन, एस्कर्बिकएसिड (Ascorbic acid), साइट्रिकएसिड (Citric acid) तथा फलफूलसँग सम्बन्धित अन्य फुडग्रेड अर्गानिक एसिड एवम् नेपाल सरकारले तोकेको स्वीकृत खाद्य योगशीलहरु राख्न सकिनेछ। यसमा फलको बोक्राबाट निकालिएको उडनशील तेल (पिल भोलाटाइल आयल) र बास्ना (फ्रुट एसेंस) तथा फलफूलको उपभोग्य भाग बाहेक अन्य बाह्य तत्वहरु रहित हुनु पर्नेछ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र गुण तत्वहरू (Essential Composition and Quality Factors):**

(क) फलफूलको रस सत-प्रतिशत रसलाइ सम्झनु पर्छ। थप गरिएको पौष्टिक गुलियो पदार्थको (न्युट्रीटिभ स्विटनर) मात्रा १५ ग्राम प्रति के.जी.फलफूलको रस भन्दा बढी भएमा १०० % फलरस मानिने छैन र त्यसलाइ गुलियो तुल्याइएको फलफूलको रस (Sweetened fruit juice) भनेर लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

(ख) फलफूलको रसमा सम्बन्धित फलफूलको प्राकृतिक चारित्रिक गुणहरु (रङ्ग, बासना, स्वाद लगायत भौतिक, रासायनिक तथा पौष्टिक गुणहरु) कायम रहेको हुनु पर्नेछ।

(ग) फलफूलबाट तयार पारिएको रसमा देहाय बमोजिमको गुणस्तर कायम भएको हुनु पर्नेछः-

क्र.सं.	फलफूलको नाम (Name of Fruits)	रफ्र्याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ [न्यूनतम Brix at (२०°C)]	अम्लता (% साइट्रिक एसिडको आधारमा)
१.	सुन्तला भुइँकटहर लगायत रसदार गुलिया फलफूल	१०.०	३.५ (अधिकतम)
२.	आँप अङ्गुर जस्ता गुँदीदार फलफूल	१५.०	३.५ (अधिकतम)
३.	लेमन	७.५	४.० (अधिकतम)
४.	लाइम	७.५	५.० (अधिकतम)

(घ) रिजिड कन्टेनरको हकमा (For rigid containers like cans, glass bottles, plastic bottles and jars) फलफूलको रसको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको आयतनको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन ।

४. **कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues)ः** फलफूलको रसमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स तथा जीवनाशक विषादी लगायतका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ प्रशोधन तथा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड

(क) एक पटक उत्पादन भई सकेको फलफूलको रसलाई पुनः प्रशोधन गरी फलफूलको रस उत्पादन गर्न पाइने छैन।

(ख) कुल जीवाणु गणना (टोटल प्लेट काउन्ट) १०,००० सि.एफ.यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

(ग) यिष्ट र मोल्डको गणना १००० सि.एफ.यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

(घ) इन्टेरो ब्याक्टेरियासी (Enterobacteriaceae) प्रति मि.लि. मा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

(ङ) साल्मोनेला (*Salmonella*), लिस्टेरीया मोनोसाइटोजिंस (*Listeria monocytogenes*), ई. कोलाई (*E. coli O157*), सिगा टक्सिन उत्पादन गर्ने ई.कोलाई (Shiga toxin producing *E. coli*), भिब्रियो कोलेरा (*Vibrio cholera*) र स्टाफाइलोकोकस् औरियस(*Staphylococcusaureus*) प्रति २५ मि.लि. मा अनुपस्थित (*absent*) हुनु पर्नेछ।

५.२. फलफूलको रसको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यायाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

६. **प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेबलिङ्ग (Labeling):** फलफूलको रसलाई खाद्य ग्रेड तथा तोकिए बमोजिमको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा राम्रोसँग शिलबन्दी गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ।लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ। साथै, लेबलमा प्रशोधन विधि (जस्तैः तापद्वारा प्रशोधित फलफूलको रस, उच्च चापद्वारा प्रशोधित फलफूलको रस आदि) उल्लेख गर्नु पर्नेछ। फलफूलको नाम लेवलमा स्पष्ट हुने गरी उल्लेख गरेको हुनु पर्नेछ। बाक्लो तुल्याइएको फलफूलको रसलाई पुनः सम्मिलित गरी तयार गरेको भए (Prepared from concentrated juice वा reconstituted juice) सो विवरण लेबलमा प्रष्ट रुपमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ। फलफूलको मिश्रित रस भए फलफूलको रसको नाम ५०% (तौलको आधारमा) भन्दा बढी फलफूलको रस भएको फलको नाम (जस्तैः मिश्रित स्याउको रस, Mixed Apple Juice) बाट लेख्नु पर्नेछ।

०३.०२ गोलभेंडाको रस (Tomato Juice):

"गोलभेंडाको रस" भन्नाले पाकेको सग्लो गोलभेंडाबाट डाँठ तथा काम नलाग्ने भाग फ्याँकी 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 एस्कर्बिक 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 देहायका कुराहरु मिसाई वा नमिसाई गुलियो तुल्याइएको फलको रसलाई सम्झनु पर्छ :-

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

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

(ग) परिरक्षी र स्वीकृत रंगहरु ।

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

०३.०४ फलफूलको स्क्वास (Fruit Squash):

“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 पर्छः-

(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 ।

०३.०५ फलफूलको पेय (Fruit Beverage):

संशोधनः खण्ड ७१) संख्या १७ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७८/०४/२५

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर फलफूलबाट बनेका पेय पदार्थ (फ्रुट वेभरेज, फ्रुटड्रिक) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषा (Description):** "फलफूलको पेय" भन्नाले ताजा पाकेको तथा फर्मेन्ट (Ferment) नभएको स्वस्थ फलफूलको रस वा गुदी वा बाक्लो तुल्याईएको फलफूलको रस (कन्सन्ट्रेटेड जुस) बाट उपर्युक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरिएको, कार्बोनेशन गरेको वा नगरेको तयारी पेयलाई सम्झनु पर्छ । यसमा पानी, चिनी (सुक्रोज), ग्लुकोज लगायत अन्य पौष्टिक गुलिया पदार्थहरू (न्युट्रीटिभ स्विटनर्स), खाने नुन, एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic Acid), साइट्रिक एसिड (Citric Acid) तथा फलफूल साग सम्बन्धित अन्य फुडग्रेड अर्गानिक एसिड लगायत नेपाल सरकारले तोकेको स्वीकृत खाद्य योगशीलहरु राख सकिनेछ यसमा फलफूलको बोक्राबाट निकालिएको उडनसिल तेल (पिल आयल), फलको बास्ना (फ्रुटएसेंस) तथा फलको उपभोग्य भाग बाहेक अन्य बाह्य तत्वहरु रहित हुनु पर्नेछ ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र चारित्रिक गुणहरू (Essential Composition and Quality Factors):** फलफूलको पेय पदार्थमा सम्बन्धित फलफूलको गुण कायम रहेको हुनु पर्नेछ । कुनै खालको अस्वाभाविक गन्ध नआएको तथा चारित्रिक गुणहरु (रङ्ग, बासना, स्वाद लगायत भौतिक, रासायनिक तथा पौष्टिक गुणहरु) कायम रहेको हुनु पर्नेछ । लेमन वा लाईमबाट बनेको पेयको हकमा फलरसको मात्रा (फ्रुट जुस कन्टेन्ट) तौलको आधारमा न्यूनतम ५ प्रतिशत हुनु पर्नेछ । तर अन्य फलफूलबाट बनेको पेयको हकमा फ्रुट जुस कन्टेन्ट न्यूनतम १० प्रतिशत हुनु पर्नेछ । कुल घुलनशील ठोस पदार्थ रिफ्र्याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा न्यूनतम १०° Brix at २०°C तौलको आधारमा) र रिजिड कन्टेनरको हकमा (For rigid containers like cans, glass bottles, plastic bottles and jars) फलफूलको पेयको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको आयतनको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन ।

४. **कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** फलफूलबाट बनेको पेय पदार्थमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स तथा जीव नाशक विषादी लगायतका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. हाइजिन (Hygiene):

५.१ प्रशोधन तथा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड

क) एक पटक उत्पादन भई सकेको फलफूलको पेयलाई पुनः प्रशोधन गरी पेय उत्पादन गर्न पाइने छैन ।

ख) कुल जीवाणु गणना (टोटल प्लेट काउन्ट) १०,००० सि.एफ.यू. प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुादैन ।

ग) यिष्ट र मोल्डको गणना १,००० सि.एफ.यू. प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुादैन ।

घ) इन्टेरोब्याक्टेरियासी (Enterobacteriaceae) प्रति मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

ङ) साल्मोनेला (*Salmonella*), लिस्टेरीया मोनोसाइटोजिंस (Listeria monocytogenes), ई.को लाई (*E. coli 0157*), सिगाटक्सिन उत्पादन गर्ने ई. कोलाई (Shiga toxin producing *E. coli*), भिब्रियो कोलेरा (*Vibrio cholera*) र स्टाफाइलोकोकस् औरियस (*Staphylococcus aureus*) प्रति २५ मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

५.२ फलफूलको पेयको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकारको कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६. **प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेबलिङ्ग (Labeling):** फलफूलको पेयलाई खाद्य ग्रेड तथा तोकिए बमोजिमको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा राम्रो साग शिलबन्दी गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ । लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ । लेबलमा प्रशोधन विधि (जस्तैः तापद्वारा प्रशोधित, उच्चचाप द्वारा प्रशोधित आदि) उल्लेख गर्नु पर्नेछ । लेबलमा फलफूलको रसको मात्रा (प्रतिशत) समेत उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

०३.०६ टोमाटो सस, टोमाटो केटचप (Tomato Sauce, Tomato Ketchup):

"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 ।

०३.०७ जाम (Jam):

"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 सम्झनुपर्छः-

(क) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्बिक 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) स्ट्रबेरी (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 देहायका 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), एस्कर्विक 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 प्रतिशतमा 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, सख्खर 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 उपर्युक्त तापक्रमद्वारा प्रशोधन गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु रं 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 भूई कटहरको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रा पारी काटेर पानी, भुई कटहरको 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 उपर्युक्त 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), सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपर्युक्त 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 उपर्युक्त 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 उपर्युक्त 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 एस्कर्बिक 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 ।

०३.१८ फलफूलको नेक्टर (Fruit nectar)

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ७१) संख्या १७ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७८/०४/२५

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तरू फलफूल बाट बनेका नेक्टर (Fruit nectars) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषा (Description):** "फलफूलको नेक्टर" भन्नाले ताजा, स्वस्थ, पाकेको तर फर्मेन्ट (Ferment) नभएको एक वा एक भन्दा बढी फलफूलको रस, गुदी (Pulp or Fruit chunks), बाक्लो तुल्याईएको फलफूलको रस (कन्सन्ट्रेटेड जुस) वा उपभोग्य भागबाट उपर्युक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरिएको पारदशी (Clear) वा अपारदशी (Turbid or pulpy) तयारी पेय पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा पानी, चिनी (सुक्रोज), ग्लुकोज लगायत अन्य पौष्टिक गुलिया पदार्थहरू (न्युट्रीटिभ स्विटनर्स), खाने नुन, एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic Acid), साइट्रिक एसिड (Citric Acid) तथा फलफूल साग सम्बन्धित अन्य फुडग्रेड अर्गानिक एसिड लगायत नेपाल सरकारले तोकेको स्वीकृत खाद्य योगशीलहरु राख्न सकिनेछ । यसमा फलको बोक्राबाट निकालिएको उडनसिल तेल (पिल आयल), फलको बास्ना (फ्रुट एसेंस) तथा सम्बन्धित फलफूलको उपभोग्य भाग बाहेक अन्य बाहृय तत्वहरु रहित हुनु पर्नेछ ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र चारित्रिक गुणहरू (Essential Composition and Quality Factors):**

फलफूलको नेक्टरमा सम्बन्धित फलफूलको चारित्रिक गुणहरु कायम रहेको हुनु पर्नेछ । कुनै अस्वाभाविक बास्ना नआएको तथा चारित्रिक गुणहरु (रङ्ग, बासना, स्वाद लगायत भौतिक, रासायनिक तथा पौष्टिक गुणहरु) कायम रहेको हुनु पर्नेछ । भूई कटहर (Pineapple) र सुन्तला जातका (Orange) फलबाट बनेका नेक्टरको हकमा फलफूलको मात्रा (Fruit juice content) न्यूनतम ४०% (तौलको आधारमा) हुनु पर्नेछ र अन्य फलफूलबाट बनेका नेक्टरमा फलफूलको मात्रा न्यूनतम २०% हुनु पर्नेछ । रिफर्‍याक्टोमिटरबाट जााच गर्दा कुल घुलनशील ठोस पदार्थको मात्रा (तौलको आधारमा) न्यूनतम १५°Brix at २०°C, साइट्रिक एसिडको आधारमा अम्लता (Acidity as Citric Acid) अधिकतम १.५ प्रतिशत (तौलको आधारमा) र रिजिड कन्टेनरको हकमा (For rigid containers like cans, glass bottles, plastic bottles and jars) नेक्टरको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको आयतनको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन ।

४. **कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** फलफूल बाट बनेको नेक्टरमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स तथा जीवनाशक विषादी लगायतका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. हाइजिन (Hygiene):

५.१ प्रशोधन तथा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड

क) एक पटक उत्पादन भई सकेको फलफूलको नेक्टरलाई पुनः प्रशोधन गरी नेक्टर उत्पादन गर्न पाइने छैन ।

ख) कुल जीवाणु गणना (टोटल प्लेट काउन्ट) १०,००० सि.एफ. यू. प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुादैन ।

ग) यिष्ट र मोल्डको गणना १,००० सि.एफ. यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुादैन ।

घ) इन्टेरोब्याक्टेरियासी (*Enterobacteriaceae*) प्रति मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

ङ) साल्मोनेला (*Salmonella*), लिस्टेरीया मोनोसाइटोजिंस (Listeria monocytogenes), ई. कोलाई (*E. coli 0157*), सिगाटक्सिन उत्पादन गर्ने ई. कोलाई (Shiga toxin producing *E. coli*), भिब्रियो कोलेरा (*Vibrio cholera*) र स्टाफाइलोकोकस् औरियस (*Staphylococcus aureus*) प्रति २५ मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

५.२ फलफूलको नेक्टरको उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, ह्ययाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६. प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेबलिङ (Labeling):

फलफूलको नेक्टरलाई खाद्य ग्रेड तथा तोकिए बमोजिमको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा राम्रो साग शिल प्याक गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ । लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ । लेबलमा फलफूलको रसको मात्रा (प्रतिशत) उल्लेख गर्नुका साथै प्रशोधन विधि (तापद्वारा प्रशोधित वा उच्चचाप द्वारा प्रशोधित आदि) समेत स्पष्ट साग उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

०४. मसला पदार्थहरू
(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 प्रतिशत (१.०) (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 प्रतिशत (१.०) (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 जिन्जिबर 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 ।

०४.०५ सुठोको धुलो (Dried Ginger Powder):

"सूठोको धुलो" भन्नाले पुरै अदुवालाई सुकाई पिँधेर बनाएको धुलोलाई सम्झनु 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)

०४.०६ हलेदो (Turmeric):

"हलेदो" भन्नाले करक्यूमा लोंगा (*Curcuma longa* L.) जातको बिरुवाको सुकेको वा आलो कन्द वा जरा (Rhizome or bulbous roots) लाई सम्झनुपर्छ । 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 हादैन ।

०४.०७ बेसार (Turmeric Powder):

"बेसार" भन्नाले करक्यूमा लोंगा (*Curcuma longa* L.) जातको बिरुवाको कन्द वा जरा (Rhizome or bulbous roots) लाई राम्ररी सुकाई पिँधेर धूलो पारेको पदार्थलाई सम्झनु 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)

०४.०८ सग्लो जिरा (Cumin):

संशोधनः खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

"सग्लो जिरा" भन्नाले क्यूमिनम साइमिनम एल (*Cuminum cyminum* L.) जातको सुकेको बीउलाई सम्झनु 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, पोसिलो, 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 diluteHCl)	१.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ) उडनसील तेल (Volatile oil)	१.० प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/ तौलको आधारमा)

०४.१० सग्लो मरीच (Pepper):

*संशोधनः खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

"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 पर्नेछः-

(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):

*संशोधनः खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

"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 dilute HCl)	१.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(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):

*संशोधनः खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

"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):

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

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

०४.१७ दालचिनी (Cinnamon whole):

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

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

०४.१८ ज्वानो (Ajowan):

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ५३) संख्या २० नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६०/०५/०८

"ज्वानो" भन्नाले *Trachyspermum ammi* (Linn) Sprague जातको सुकेको बीउलाई सम्झनु पर्छ। यसमा जैविक पदार्थहरु तौलको हिसाबले ३ प्रतिशतमा नबढेको र अजैविक पदार्थ तौलको हिसाबले २ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्छ। यसमा कीरा वा कीराको अंश र मुसाको रौं र बिष्टा समेत हुनुहुँदैन। यसमा बाहिरी रंग मिसाएको हुनुहुँदैन।

खण्ड ५०, संख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचनाको संकेत नं. ०४.०८ को सग्लो जिरा (Cumin) संकेत नं. ०४.१० को सग्लो मरिच (Pepper), संकेत नं.०४.१२ को सिंगो खोर्सानी (Chillies) र संकेत नं.०४.१४ को संग्लो धनियाँ (Coriander)मा अजैविक पदार्थ तौलको हिसाबले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुन पर्नेछ।

द्रष्टव्य:

१) बाहय पदार्थ (extraneous matter) - खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ

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

३) अजैविक पदार्थ - धुलो माटो, ढुंगा आदी

०४.१९ सग्लो ल्वाङ (Whole Clove):

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ५४) संख्या ४६ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६१/११/२४

"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 बोटबिरु(वाका वनस्पतीय पदार्थका अंश, कलिला ल्वाङका झुर्का र बिरुवाका अन्य भाग (फूल रहित ल्वाङलाई जैविक बाह्य पदार्थ मानिने छैन)	२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
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):

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ५४) संख्या ४६ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६१/११/२४

"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 पिंधि 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 हाइड्रोल्कोरिक 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)

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

"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) :

प्रथम पटक प्रकाशित: खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

"सग्लो सुप वा सोंप वा सौफ" भन्नाले फोनिकलम भल्गेरी मिल -(Foeiniculum Vulgare Mill) जातको सुकेको बीउलाई सम्भन्नु 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 हुंदैन र देहाय वमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनु पर्दछ ।

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

(क)	सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (१००° 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° 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° 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)
	जस मध्ये 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।

०५.०३ ग्रीन टी (Green Tea):

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

"ग्रीन टी" भन्नाले कमेलिया साइनेन्सिस् एल (*Camellia* Sinensis L.) जातको बिरुवाको पात, पालुवा, कलिला डाँठबाट मात्र तयार गरिएको र पेय पदार्थको लागि उपयोगी चियालार्य सम्झनु पर्छ। कमेलिया साइनेन्सिस् जातको विरुवाको पात, पालुवा, कलिला डाठलार्य इन्जायम निस्क्रिय (Enzyme-inactivation) गरी रोलिग वा टुक्रा गरे पश्चात सुकाएर तयार गरिएको हुनु पर्नेछ। यसमा चियाको विशिष्ट प्रकारको वासना भएको हुनु पर्नेछ। यो जिउदो वा मरेको किराहरु र यसका टुक्राहरु, ढुसी, मुसाजन्य लगायतका फोहरजन्य पदार्थहरु रहित हुनु पर्दछ, साथै अन्य कुनै पनि किसमका बाह्य पदार्थ, बाह्य रंग तथा हानिकारक वस्तुहरु रहित हुनु पर्दछ। चिया प्रशोधनको क्रममा विकसित प्राकृतिक सुगन्ध र प्रकृतिक जन्य सुगन्धित पदार्थ (Natural flavouring material)हरु चियामा हुन सक्नेछन्। ग्रिन टि देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ।

(क)	सम्पूर्ण भष्म (Total ash)	४.० देखि ८.० प्रतिशत सम्म
(ख)	उमालेको पानीमा घुलित कुल भष्म (Water soluble ash)	सम्पूर्ण भष्मको ४५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ग)	हाइड्रोक्लोरिक एसिड मा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	१.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(घ)	उद्धृत तत्व (Water extract)	३२.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ङ)	घुलनशील भष्मको क्षारीय गुण (Alkalinity of soluble ash)	१.० देखि ३.० प्रतिशत सम्म ।
(च)	क्रुड फाइवर (Crude Fiber)	१६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(छ)	क्याटाचिन (Catechin)	९.० देखि १९.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ज)	केफिन (Caffeine)	२.० प्रतिशतमा नघटेको ।

द्रष्टव्यः-

(१) "ग्रीन टी" को लेबलमा खाद्य नियमावली अनुरुप आवश्यक विवरणहरु उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ । "ग्रीन टी" मा अन्य कुनै सुगन्ध समिश्रण गरिएमा सोको विवरण लेबलमा स्पष्ट रुपले खुलाएको हुनु पर्दछ ।

(२) प्रयोगशाला विश्लेषण कार्यका लागि ग्रिन टिको नमुना ओभनमा १०३±२ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा तताइ सुकाएर प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

जीवनाशक विषादीको अवशेषको मात्रा खण्ड ७३) संख्या १० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०८०/०२/२५ को प्रकरण १६ को संकेत नं. १६.२ को (क) १ र १.१ मा भए बमोजिम हुने ।

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 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 फोहर मैला नमिसिएको खान योग्य नुनलाई सम्झनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछः–

(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 soluble 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 बिक्री स्तरमा ३०.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नघटेको (जलांश रहित आधारमा गणना गर्दा) ।

०७. खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरू

(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:–

*संशोधन : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

(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)	०.३ 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 (अलाटक्सिन 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 अनुरुपनै 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) सल्फ्युरिक 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 अनुसारको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	१४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३०° देखि १३३° सेन्टीग्रेडमा 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) (सल्फ्युरिक 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 अनुसारको हुनुपर्नेछः–

(क)	जलांश (Moisture)	१४.५ प्रतिशतमा नबढेको (१३०° देखि १३३° सेन्टीग्रेडमा 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) सल्फ्युरिक 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 (fermentive) 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 (improvers) 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 (Sodium stearoyl –2 lactylate)	०.५ प्रतिशतमा नबढाई
क्यालसियम स्टिरियोल–२ लाक्टिलेट (Calcium stearoyl-2 lactylate) (अथवा दुबै मिलाएर) एल–सिष्टिन हाइड्रोक्लोराइड (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 । ग्वारा गम 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 मि.लि. नर्मल सोडियम हाईड्रो क्साइड्को बराबरीमा नबढेको (Not more than the equivalent of 7.5ml 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 solids)	६० प्रतिशतमा नघटेको ।

०७.०६ बिस्कुट (Biscuit):

"बिस्कुट" भन्नाले गहुँको पीठोको मैदा र वनस्पति घिउमा प्रशोधित खाने तेल वा मखखन वा घिउ वा कृत्रिम मखखन वा तिनीहरुको सम्मिश्रण बाट 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), फ्लेवोरिङ्ग 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) द्धारा न्यूट्रलाइज्ड (Neutralized) गरी एब्जर्बेन्ट अर्थ (Absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्वन (Activated carbon) वा दुवैको प्रयोगॅद्धारा रंग रहित (Bleached) र वाफको प्रयोग द्धारा गन्ध रहित तुल्याइएकोलाई सम्झनु पर्छ र प्रशोधित खाने वनस्पति तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्छ।

२. कृत्रिम मखखन भन्नाले मार्जरीन (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 हुनु हुँदैन 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 चाउ चाउ (Instant Noodles):

"तयारी चाउ चाउ" 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 फ्याटको (Extracted fat) (१) एसिड भ्यालु (Acid value) (२) पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	 १.० मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको । १० मिलि इक्वीभालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलो ग्राम 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. उपर्युक्त 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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ:–

(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 (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 ।

०७.१० 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 (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपरोक्त 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 ।

उपरोक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त 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 ।

उपरोक्त 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 ।

उपरोक्त 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 ।

उपरोक्त 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 ।

उपरोक्त 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 ।

उपरोक्त 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 किलोग्राम(मा नबढेको।
(छ) माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम(मा नबढेको।

उपरोक्त 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 (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपरोक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

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 एक्सट्रानियस 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 ।

द्रष्टव्यः

माथि उल्लिखित सङ्केत नम्बर ०७.०१ र सङ्केत नम्बर ०७.०९ देखि ०७.१८ 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 भित्रि भाग सम्म क्षति पुऱ्याएको दानाहरु सम्झनु पर्छ ।

(ङ) "कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना" भन्नाले भन्नाले केही अंश वा पूर्ण रुपमा घुन आदि किराले खाद्यान्नमा क्षति पुऱ्याएको दानहरु सम्झनु पर्छ ।

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

०७.१९ वेसन (Bengal Gram Flour):

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ५४) संख्या ४६ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०६१/११/२४

"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 ।

द्रष्टव्यः

जीवनाशक विषादीको अवशेष (Pesticide residues):

जीवनाशक विषादीको अवशेष सम्बन्धी मिति २०५७/१०/२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३, खण्ड ५०, संख्या ४२ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचनाको सि.नं. ०७ खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Cereal, pulse and their products) का सम्बन्धमा तोकिएको विषादीहरुको म्याक्सिमम् रेजिड्यू लिमिट (Maximum residues limit) वेसनको हकमा समेत लागु हुनेछ ।

०७.२० गहुँ

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

“गहूँ” 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 बाहृय पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना, र क्षतिग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ११.० भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.२१ मकै

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

"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) बाहृय 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)
ग) अन्य खान योग्य दाना (Other Edible Grains)	२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

घ) क्षति ग्रस्त दाना (Damaged Grains)	३.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
ङ) किराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Insect Damaged Grains)	५.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
च) युरिक एसिड (Uric Acid)	१०० मिलि ग्राम प्रति के.जी.मा नबढेको
छ) माइकोटक्सिन (Mycotoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि उल्लेखित बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना र क्षतीग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ७.० भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

द्रष्टब्य: संकेत नं. ०७.०१ समेतलाई तोकिएको जीवनाशक विषादीको अवशेषको Maximum Residue Limit गहुँ र मकैको लागि समेत लागु हुनेछ ।

परिभाषा:

क) "अन्य जैविक पदार्थ" भन्नाले वाह्य दानाहरु, बोक्रा, खोस्टा, परालका टुक्रा आदिलाई सम्झनु पर्छ ।

ख) वाह्य पदार्थ, जैविक पदार्थ, अजैविक पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना, क्षतिग्रस्त दानाको परिभाषा संकेत नम्बर ०७.०१७ को अन्त्यमा गरिए बमोजिम नै हुनेछ ।

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

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५
संशोधन : खण्ड ६१) संख्या ११ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६८/०३/१३

रोलर मिलबाट उत्पादित गहुँको मैदा र पिठोमा Electrolytic Process बाट तयार पारिएको आइरन (Elemental Form) न्यूनतम ६० मिलीग्राम प्रति किलोग्राम भिटामीन ए १.० मिलीग्राम प्रति किलोग्राम र फोलिक एसिड १.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्रामको दरमा अनिवार्य रुपमा समिश्रण गरिएको हुनु पर्नेछ ।

०७.२३ कर्न फ्लेक्स (Corn flakes)

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

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 हाईड्रोक्साइड्को 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

०७.२४ चामल (Rice)

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६७/०६/२५

"चामल" भन्नाले पूर्ण रुपले विकशित ओराईजा सेटिभा (Oryza sativa Linn.) जातका धानबाट कुटानी गरी निस्केको सग्लो गेडालाई सम्झनु पर्दछ । यो सुख्खा, सफा र सग्लो भई रंगमा एकरुपता भएको, ढुसी, किरा नलागेको, कृतिम रंग तथा हानिकारक पदार्थ रहित भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधी अनुरुपको हुनु पर्नेछः–

१	जलांश (Moisture)	१५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
२	बाहृय पदार्थ (Foreign matter)	
	क) फोहर जन्य पदार्थ (Filth)	०.१ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
	ख) जैविक बाहृय पदार्थ (Organic extraneous matter)	०.५ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
	ग) अजैविक बाहृय पदार्थ (Inorganic extraneous matter)	०.१ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)

	घ) कुल वाह्य पदार्थको मात्रा	०.७ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
३	तापले क्षति पुऱ्याएको दाना (Heat-Damaged grains)	३ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
४	क्षति ग्रस्त दाना (Damaged grains)	३ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
५	विकशित दाना (Immature kernels)	२ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
६	सेतो दाना (Chalky kernels)	७ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
७	रातो चामल (Red kernels)	४ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
८	रातो धर्सा भएको चामल (red streaked kernels)	८ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
९	टुक्रेको चामल (Broken rice)	२५ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
१०	चिप्स (Chips)	०.१ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
११	धान (Paddy)	०.३ प्रतिशतमा नवढेको (तौलको आधारमा)
१२	दुषित पदार्थहरु (Contaminants)	
	क) माईको टक्सिन (Mycotoxin)	२० माईक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको
	ख) यूरिक एसिड (Uric acid)	१०० मिलि ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको
१३	हेभी मेटल्स	हेभी मेटल्सको तोकिएको मात्रा चामलको लागि समेत लागू हुनेछ ।

द्रष्टब्य :

१) संकेत नं. ०७.०१ समेतलाई तोकिएको जीवनाशक विषादी अवशेषको म्याक्सिमम रेजिड्यू लिमिट चामलको लागि समेत लागू हुनेछ ।

२) उत्पादकले लेवलमा दाबी गरे बमोजिमको चामल हुनु पर्नेछ ।

परिभाषा :–

क) बाहृय पदार्थ (Extraneous Matter) भन्नाले चामल बाहेकका जैविक तथा अजैविक पदार्थहरु सम्झनु पर्दछ ।

ख) फोहरजन्य पदार्थ (Filth) भन्नाले पशुजन्य फोहरहरु तथा मृत किराहरुसमेत सम्झनु पर्दछ ।

ग) जैविक बाहृय पदार्थ (Organic extraneous matters) भन्नाले अन्य बाहृय दानाहरु (खाद्य/अखाद्य दाना), भुस, चोकर, परालका टुक्रा आदी सम्झनु पर्दछ ।

घ) अजैविक बाहृय पदार्थ (Inorganic extraneous matter) भन्नाले ढुंगा, बालुवा, धुलो आदी सम्झनु पर्दछ ।

ङ) तापले क्षति पु-याएको दाना (Heat-Damaged grains) भन्नाले तापको कारणले स्वभाविक रंग परिवर्तन भई पहेंलीएको सग्लो वा टुक्रेको चामललाई सम्झनु पर्दछ ।

च) क्षति ग्रस्त दाना (Damaged grains) भन्नाले पानी, किरा, रोग वा अन्य कारणले स्पष्ट क्षय भएको देखिने सग्लो वा टुक्रेको चामललाई सम्झनु पर्दछ ।

छ) अविकशित दाना (Immature kernels) भन्नाले पूर्णरुपले विकशित नभएको सग्लो वा टुक्रेको चामल समझनु पर्दछ ।

ज) सेतो दाना (Chalky kernels) भन्नाले सग्लो चामलको तीन चौथाइभाग अपारदर्शक वा पिठो जस्तो देखिएको सग्लो वा टुक्रेको चामललाई सम्झनु पर्दछ । ग्लुटिनियस (Gluteneous) चामलको हकमा यो लागु हुने छैन ।

झ) रातो चामल (Red kernels) भन्नाले सग्लो चामलको एक चौथाई भन्दा बढी भाग रातो बाहृय पत्रले ढाकेको चामल सम्झनु पर्दछ

ञ) रातो धर्सा भएको चामल (Red streaked kernels) भन्नाले सग्लो चामलको आधा वा सो भन्दा बढी लामो रातो धर्सा भएको चामललाई सम्झनु पर्दछ ।

ट) टुक्रेको चामल (Broken rice) भन्नाले सग्लो चामलको तीन चौथाई आकार वा सो भन्दा सानो आकारको हुनुका साथै १.४ मिलि मिटर ब्यास प्वाल भएको धातुको छान्ने (sieve) बाट नछिर्ने चामलको टुक्रालाई सम्झनु पर्दछ ।

ठ) चिप्स (Chips) भन्नाले १.४ मिलि मिटर ब्यास प्वाल भएको धातुको छान्ने (sieve) बाट छिर्ने टुक्रिएको दानालाई सम्झनु पर्दछ ।

"०७.२५ प्याकेजीङ्ग (Packaging) गरिएका तयारी खाजाजन्य खाद्य पदार्थहरू (Snack Foods) संग प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रुपमा सम्पर्क हुने गरी सिटी, बेलुन, प्लाष्टिक तथा अन्य पदार्थबाट निर्मित खेलौना लगायतका अखाद्य वस्तुहरू प्याकेट भित्र राख्न पाईने छैन र बाहिरी वा छुट्टै रुपमा त्यस्ता वस्तुहरू राखेको खण्डमा तीन वर्ष भन्दा कम उमेरको बच्चाले प्रयोग गर्नु हुँदैन भनी लेबलमा प्रष्ट देखिने गरी चेतावनीमूलक वाक्यांश वा चिन्ह वा दुवै उल्लेख गर्नु पर्नेछ । साथै उपभोग गर्दा स्वास्थ्यमा हानी पुच्याउने अन्य वस्तुहरू हुनु हुँदैन ।"

प्रथम पटक प्रकाशित : खण्ड ६७) संख्या ५४ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७४/१०/२२

०७.२६ चिउरा (Beaten rice)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७०) संख्या २२ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७७/०५/२९

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मानव उपभोगका लागि उत्पादन गरिएको चिउरा (Beaten rice) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

"चिउरा" (Beaten rice) भन्नाले स्वच्छ, सफा धानलाई तातो वा चिसो पानीमा आवश्यकता अनुसार भिजाई, पानी निथारी, भुटेर परम्परागत ढिकी वा ओखल वा आधुनिक मिल वा त्यस्तै प्रकृतिका मेशिनरीमा कुटेर चेप्टो गरी, भूस हटाएर तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ । यसरी तयार गरिएको चिउरालाई कराईमा वा आधुनिक बिद्युतिय ओभन (Oven) मा पुनः भुटेर चिउरामा भएको जलांशको मात्रा घटाई भुटेको चिउरा (Roasted Beaten Rice) पनि तयार गर्न सकिनेछ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential Composition and Quality Factors)

चिउरामा फोहोर, अन्य गन्ध एवम ढुसी, किरा, किराको निष्कासित पदार्थ तथा अन्य हानिकारक पदार्थ हुनुहुँदैन । यसमा कुनै पनि वाह्य रंग प्रयोग गर्न पाईने छैन । चिउरा स्वाभाविक स्वाद, रङ्ग र बास्ना युक्त हुनुका साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछः

क.स.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश प्रतिशत, बढीमा (**Moisture, Maximum**)	१३.०
२.	कुल भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (**Total ash**)	१.३
३.	डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (**Ash insoluble in dilute HCl**)	०.३
४.	अल्कोहोलिक अम्लता प्रतिशत, बढीमा (९० प्रतिशत अल्कोहल) (**Alcoholic acidity expressed as H_2SO_4**)	०.२
५.	(क) अजैविक वाह्य पदार्थ प्रतिशत, बढीमा (तौलको आधारमा) (**Inorganic foreign matter**) (ख) जैविक वाह्य पदार्थ प्रतिशत, बढीमा (तौलको आधारमा) (**Organic foreign matter**)	०.१ ०.५

द्रस्टब्यः

(क) अजैविक वाह्य पदार्थ (Inorganic foreign matter): अजैविक वाह्य पदार्थ भन्नाले ढुङ्गा, बालुवा, माटो, आदिलाई सम्झनु पर्दछ ।

(ख) जैविक वाह्य पदार्थ (Organic foreign matter): जैविक वाह्य पदार्थ भन्नाले चिउरा बाहेकका अन्य खाद्य अखाद्य दानाहरु, भुस, चोकर, परालका टुक्रा, आदि सम्झनु पर्दछ ।

४. **स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था**

चिउराको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)**

चिउरालाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिंङ्ग मटेरियलमा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। चिउराको लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

०७.२७ दालमोठ (Dalmoth)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७०) संख्या २२ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७७/०५/२९

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मानव उपभोगका लागि प्रशोधन गरिएका सबै प्रकारका दालमोठको सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

२.१ **"दालमोठ (Dalmoth)"** भन्नाले उपयुक्त रंग, आकार, स्वाद र बास्ना भएका एकै वा विभिन्न प्रकारका दलहन जस्तै केराउ, चना, मुंग, रहर, मास, मसुरोका सिंगो गेडा वा तिनका दालहरु पानीमा भिजाई वा नाभिजाई वनस्पति घ्यू वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घ्यूमा डीप फ्राईङ्ग (deep frying) गरी वा अन्य उपयुक्त विधि द्वारा प्रशोधन गरी नून, चिनी, खुर्सानी, जिरा, धनिया लगायतका मरमसला वा तिनीहरुको समिश्रण मिसाई वा नमिसाई बनेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ । यसमा सुकाइएका फलफूल, नट्स तथा अन्य विभिन्न खाद्य पदार्थ समेत मिसाउन सकिने छ । साथै, यसमा प्राकृतिक रङ्ग बाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन । यसले दालमोठ भुजियाको रुपमा प्रयोग गरिने विभिन्न प्रकारका दालहरुलाई तारेर तयार गरिएका फ्राइड दाल भुजियालाई समेत जनाउने छ ।

२.२ **"भुजिया (Bhujiya) "** भन्नाले उपयुक्त रंग, आकार, स्वाद र बास्ना भएका अन्न तथा गेडागुडीको पिठो वा आलुलाई मसिनो लाम्चो वा रेशा आकारमा हुने गरी भुजुरी बनाई वा उपयुक्त विधिद्वारा तयार गरी बनस्पती घ्यू वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा डिप फ्राईङ्ग (deep frying) वा अन्य उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरी नून, चिनी, खुर्सानी, जिरा, धनिया लगायतका मरमसला वा तिनीहरुको समिश्रण मिसाई बनेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । साथै, यसमा प्राकृतिक रङ्ग बाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

२.३ **"मिक्स दालमोठ (Mixed Dalmoth)"** भन्नाले नम्बर २.१ र २.२ मा उल्लेखित कुनै दुई वा सोभन्दा बढी प्रकारका खाद्य पदार्थलाई उपयुक्त अनुपातमा मिश्रण गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । साथै, यसमा प्राकृतिक रङ्ग बाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential Composition and Quality Factors)

दालमोठ भुजीया तथा मिक्स दालमोठ सफा, सुख्खा, उपयुक्त रङ्ग, स्वाद र स्वाभाविक बास्ना भएको र खाँदा झुरुम्म (Crispy) गर्ने हुनुका साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ।

क्र.स.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलाशं प्रतिशत, बढीमा (Moisture, Maximum)	५.०
२.	कुल भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Total ash)	४.०
३.	डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Ash insoluble in dilute HCl)	०.१
४.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content) % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) क) आलु भुजियाको लागि ख) अन्यको लागि	 ५५.० ४५.०
५.	एक्सट्राक्टेड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid value), मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको	२.०

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

दालमोठको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)

दालमोठ सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग मटेरियलमा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। दालमोठको लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

०७.२८. अन्नमा आधारित पूरक बाल आहार (Cereal Based Complementary Foods for Infants and Young Children)

खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मापदण्ड छ देखि छत्तिस (६-३६) महिनाको शिशु र बालबालिकाको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ्ग गरिएको अन्नमा आधारित पूरक बाल आहार (Cereal Based Complementary Foods for Infants and Young Children) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहार भन्नाले एक वा एक भन्दा बढी प्रकारका अन्नलाई राम्रोसँग सफा गरि दलेर बोक्रा तथा जर्म निकाली (Dehulling and Degerming), टुसा उमारेर (Sprouting) वा माल्टिङ्ग (Malting) वा किन्वन (Fermentation) गरि वा नगरी, भुटेर (Roasting) वा एक्स्ट्रुजन (Extrusion) वा अन्य कुनै उपयुक्त विधिबाट तयार गरि पिँधेर धुलो (Powder) बनाइएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ ।

यसमा भटमास, बदाम, गेडागुडी, तील, सूर्यमुखीको दाना, आलस जस्ता उपभोग योग्य दलहन तथा तेलहन, सुख्खा फलफूल तथा तरकारी लगायतका खाद्य पदार्थ र घृतांश रहित धुलो दूध (Skimmed milk powder) उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरि मिसाउन सकिनेछ । यसरी तयार गरिएको अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा अन्नको मात्रा कम्तिमा २५ प्रतिशत (सुख्खा तौलको आधारमा) हुनु पर्नेछ । यसमा स्वीकृत खाद्य योगशिल तथा बास्ना समेत प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा वनस्पति घ्यू (hydrogenated fat) प्रयोग गर्न पाईने छैन ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential composition and Quality factors)

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहार ढिक्का/डल्लो (Lumping/caking) नपरेको हुनु पर्नेछ । यो आहार ढुसी, किरा, अस्वाभाविक गन्ध एवं स्वाद रहित हुनु पर्नेछ । यसमा कुनै पनि कृत्रिम रङ्ग तथा अन्य हानिकारक पदार्थ मिसिएको हुनु हुँदैन । अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा देहाय बमोजिमको गुणस्तर कायम भएको हुनु पर्नेछ ।

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश, प्रतिशत बढीमा (Moisture, Maximum)	८.०
२.	कुल चिल्लो पदार्थ, प्रतिशत बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Total fat, Maximum)	१३.०
३.	कुल प्रोटिन, प्रतिशत घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Total Protein, Minimum) (N X 6.25)	१५.०
४.	कुल कार्बोहाइड्रेट, प्रतिशत बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Total Carbohydrate, Maximum)	५६.०
५.	क्रुड फाईबर, प्रतिशत बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Crude fiber, Maximum)	३.०
६.	कुल भष्म, प्रतिशत बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Total Ash, Maximum)	५.०
७.	डाईल्यूट हाईड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म, प्रतिशत बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Ash Insoluble in dilute HCl, maximum)	०.१
८.	क्याल्सियम (Calcium) मिलिग्राम प्रति १०० ग्राम (mg per 100 g)	३०० देखी ६०० सम्म
९.	आइरन (Iron, Elemental form) मिलिग्राम प्रति १०० ग्राम (mg per 100 g)	५.८ देखी ११.६ सम्म
१०.	भिटामिन "बि-१" (Vitamin B_1) मिलिग्राम प्रति १०० ग्राम (mg per 100 g)	०.२५ देखी ०.५ सम्म
११.	भिटामिन "ए" (retinol equivalent), माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राम (µg per 100 g)	२०० देखी ७२० सम्म
१२.	भिटामिन "डि" (Expressed as Cholecalciferol), माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राम (µg per 100 g)	४ देखी १२ सम्म

द्रष्टव्य :

१) अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा शक्ति (Energy Density) कम्तिमा ४ किलो क्यालोरी प्रति ग्राम सुख्खा तौलको आधारमा हुनु पर्नेछ ।

२) यसमा सोडियमको मात्रा प्रति १०० ग्राममा ३०० मिलीग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

३.१ भिटामिन र खनिज तत्त्वहरू : अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा देहायका भिटामिन र खनिज तत्त्वहरु देहायका स्रोतका रूपमा थप्न सकिने छः-

अनुसूची-१

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा देहायका भिटामिन र खनिज तत्त्वहरु देहायका स्रोतका रुपमा थप्न सकिनेछ ।

क्र.सं.	**(क) लवणहरू**
१	क्याल्सियमका स्रोत (Source of Calcium)
	क्याल्सियम कार्बोनेट (Calcium carbonate), क्याल्सियम क्लोराइड (Calcium chloride), क्याल्सियम साइट्रेट (Calcium citrate) वा ट्राइक्याल्सियम डाइसाइट्रेट (Tricalcium dicitrate), क्याल्सियम ग्लुकोनेट (Calcium gluconate), क्याल्सियम एल-ल्याक्टेट (Calcium L-lactate), क्याल्सियम हाइड्रोअक्साइड (Calcium hydroxide), क्याल्सियम अक्साइड (Calcium oxide), क्याल्सियम फोस्फेट, मोनोबेसिक (Calcium phosphate, monobasic) वा क्याल्सियम डाइहाइड्रोजन फोस्फेट (Calcium dihydrogen phosphate), क्याल्सियम फोस्फेट, डाइबेसिक (Calcium phosphate, dibasic) वा क्याल्सियम हाइड्रोजन फोस्फेट (Calcium hydrogen phosphate), क्याल्सियम फोस्फेट, ट्राइबेसिक (Calcium phosphate, tribasic) वा ट्राइक्याल्सियम डाइफोस्फेट (Tricalcium dipohosphate)
२	आईरन (Iron)
	फेरस ग्लुकोनेट (Ferrous gluconate), फेरस ल्याक्टेट (Ferrous lactate), फेरस सल्फेट (Ferrous sulphate), फेरिक अमोनियम साइट्रेट (Ferric ammonium citrate), फेरस बिसग्लाइसिनेट (Ferrous bisglycinate)
३	म्याग्नेसियमका स्रोत (Source of Magnesium)
	म्याग्नेसियम हाइड्रोअक्साइड कार्बोनेट (Magnesium hydroxide Carbonate), म्याग्नेसियम क्लोराइड (Magnesium chloride), म्याग्नेसियम ग्लुकोनेट (Magnesium gluconate), म्याग्नेसियम हाइड्रोअक्साइड (Magnesium hydroxide), म्याग्नेसियम ल्याक्टेट (Magnesium lactate), म्याग्नेसियम अक्साइड (Magnesium oxide), म्याग्नेसियम फोस्फेट, डाइबेसिक (Magnesium Phosphate, diabasic) वा म्याग्नेसियम हाईड्रोजन फोस्फेट (Magnesium hydrogen Phosphate), म्याग्नेसियम फोस्फेट, ट्राइबेसिक (Magnesium phosphate, tribasic) वा ट्राइम्याग्नेसियम फोस्फेट (Trimagnesium phosphate), म्याग्नेसियम कार्बोनेट (Magnesium carbonate)

४	पोटासियमका स्रोत (Source of Potassium)
	पोटासियम क्लोराइड (Potassium chloride), पोटासियम साइट्रेट (Potassium citrate) वा ट्राइपोटासियम साइट्रेट (Tripotassium citrate), पोटासियम ग्लुकोनेट (Potassium gluconate), पोटासियम एल-ल्याक्टेट (Potassium L-lactate)
५	आयोडिनका स्रोत (Source of Iodine)
	पोटासियम आयोडेट (Potassium iodate)
६	तामाका स्रोत (Source of Copper)
	क्युप्रिक सल्फेट (Cupric sulphate) वा कपर सल्फेट (Copper sulphate)
क्र.स.	**(ख) भिटामिन र तिनका स्रोतहरू**
१	भिटामिन "ए" (Vitamin A)
	अल ट्रान्स रेटिनोल (all trans retinol), रेटिनाइल एसीटेट (Retinyl acetate), रेटिनाइल पाल्मिटेट् (Retinyl palmitate)
२	प्रोभिटामिन "ए" (Provitamin A)
	बीटा क्यारोटीन (Beta-Carotene)
३	भिटामिन "डि" (Vitamin D)
	भिटामिन "डि-२"(VitaminD_2, Ergocalciferol) र भिटामिन "डि-३" (Vitamin D_3, Cholecalciferol)
४	भिटामिन "ई" (Vitamin E)
	डि-अल्फा टोकोफेरोल (D-alpha-Tocopherol) र डि एल-अल्फा टोकोफेरोल (DL-alpha-Tocopherol)
५	भिटामिन "सी" (Vitamin C)
	एल-एस्कर्बिक एसिड (L-Ascorbic acid), क्यािल्सयम-एल-एस्कर्बेट (Calcium-L-ascorbate), ६-पाल्मिटोयल-एल-एस्कर्बिक एसिड (6-Palmitoyl-L-ascorbic Acid) वा एस्कर्बाइल पाल्मिटेट (Ascorbyl palmitate), सोडियम- एल-एस्कर्बेट (Sodium-L-ascorbate)
६	भिटामिन बि-१ (Vitamin B_1)
	थाइमिनक्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड (Thiaminchloride hydrochloride), थाइमिन मोनोनाइट्रेट (Thiamin mononitrate)
७	भिटामिन बि-२ (Vitamin B_2)
	रिवोफ्लाभिन (Riboflavin), रिवोफ्लाभिन-५'-फोस्फेट सोडियम (Riboflavin-5'-phosphate Sodium)

८	नाइसिन (Niacin)
	निकोटिनिक एसिड अमाइड (Nicotinic acid amide) वा निकोटिनामाइड (Nicotinamide), निकोटिनिक एसिड (Nicotinic acid)
९	भिटामिन बि-६ (Vitamin B_6)
	पाइरिडोक्साइन हाइड्रोक्लोराइड (Pyridoxine hydrochloride), पाइरिडोक्सल ५-फोस्फेट (Pyridoxal 5-phosphate)
१०	फोलिक एसिड (Folic acid)
	एन-टयारोल-एल-ग्लुटामिक एसिड (N-Pteroyl-L-glutamic acid)
११	पेन्टोथेनिक एसिड (Pantothenic acid)
	क्याल्सियम-डि-प्यान्टोथेनेट (Calcium-D-pantothenate), सोडियम-डि-प्यान्टोथेनेट (Sodium-D-pantothenate), डि-प्यान्थिनल (D-Panthenol), डि एल-प्यान्थिनल (DL-Panthenol)
१२	भिटामिन बि-१२ (Vitamin B_{12})
	साइनोकोबालामीन (Cyanocobalamin), हाइड्रोक्सो-कोबालामिन (Hydroxo-cobalamin)
१३	भिटामिन "के" (Vitamin K_1)
	फाइटोमेनाडिओन Phytomenadione (2-Methyl-3-phytyl-1,4 naphthoquinone/Phylloquinone/ Phytonadione)
१४	बायोटिन (Biotin)
	डि-बायोटिन (D-Biotin)

३.२ खाद्य योगशील (Food Additives) सम्बन्धी मापदण्ड :

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा देहाय बमोजिमका खाद्य योगशिलहरु देहायको परिमाण प्रयोग गर्न सकिनेछः-

आई.एन.यस नं. (INS no.)	**खाद्य योगशिल (Food Additive)**	**अधिकतम मात्रा, प्रति १०० ग्राममा (Maximum Limit, per 100g of product)**
थिकेनिङ्ग एजेन्ट (Thickening Agent)		
४१०	क्यारोब बिन गम (Carob bean gum)	१ ग्राम (singly or in combination)

४१२	ग्वार गम (Guar gum)	१ ग्राम (singly or in combination)
४१४	गम एराबिक (Gum Arabic)	१ ग्राम (singly or in combination)
४१५	ज्यान्थम गम (Xanthan gum)	२ ग्राम (in gluten-free cereal-based foods)
४४०	पेक्टिन (Pectins, Amidated and Non-Amidated)	२ ग्राम (in gluten-free cereal-based foods)
१४०४	अक्सिडाइज्ड स्टार्च (Oxidized Starch)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४१०	मोनोस्टार्च फोस्फेट (Monostarch Phosphate)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४१२	डाईस्टार्च फोस्फेट (Distarch Phosphate)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४१३	फस्फेटेड डाईस्टार्च फोस्फेट (Phosphated distarch phosphate)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४१४	एसिटिलेटेड डाईस्टार्च फोस्फेट (Acetylated distarch phosphate)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४२२	एसिटिलेटेड डाईस्टार्च एडिपेट (Acetylated disatrch adipate)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४२०	स्टार्च एसीटेट इस्टेरिफाइड विथ एसिटिक एनहाइड्राइड (Starch acetate esterified with acetic anhydride)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४५०	स्टार्च सोडियम अक्टिनिएल सक्सिनेट (Starch sodium octenyl succinate)	५ ग्राम (singly or in combination)
१४५१	एसिटिलेटेड अक्सिडाइज्ड स्टार्च (Acetylated oxidized starch)	५ ग्राम (singly or in combination)
इमल्सिफायर (Emulsifiers)		
३२२	लेसिथिन (Lecithins)	१.५ ग्राम
४७१	मोनो- र डाईग्लिसेराइडस् (Mono- and diglycerides)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
४७२a	एसिटिक एण्ड फ्याट्टी एसिड इस्टर अफ ग्लिसेरोल (Acetic and fatty acid esters of glycerol)	०.५ ग्राम (singly or in combination)

४७२b	ल्याकटिक एण्ड फ्याट्टी एसिड इस्टर अफ ग्लिसेरोल (Lactic and fatty acid esters of glycerol)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
४७२c	साइट्रिक एण्ड फ्याट्टी एसिड इस्टर अफ ग्लिसेरोल (Citric and fatty acid esters of glycerol)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
एसिडिटी रेगुलेटर्स (Acidity Regulators)		
५००ii	सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट (Sodium hydrogen carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५०१ ii	पोटासियम हाइड्रोजन कार्बोनेट (Potassium hydrogen carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
१७०i	क्याल्सियम कार्बोनेट (Calcium carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
२७०	एल-ल्याक्टिक एसिड (L(+) Lactic acid)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३०	साइट्रिक एसिड (Citric acid)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
२६०	एसिटिक एसिड (Acetic acid)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
२६१	पोटासियम एसिटेट (Potassium acetate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
२६२ i	सोडियम एसिटेट (Sodium acetate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
२६३	क्याल्सियम एसिटेट (Calcium acetate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)

२९६	मेलिक एसिड (Malic acid (DL)-L(+)-form only)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३२५	सोडियम ल्याक्टेट (Sodium lactate (solution)-L(+)-form only)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३२६	पोटासियम ल्याक्टेट (Potassium lactate (solution)-L(+)-form only)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३२७	क्याल्सियम ल्याक्टेट (Calcium lactate-L(+)-form only)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३१i	मोनोसोडियम साइट्रेट (Monosodium citrate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३१ ii	ट्राइसोडियम साइट्रेट (Trisodium citrate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३२i	मोनोपोटासियम साइट्रेट (Monopotassium citrate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३२ ii	ट्राइपोटासियम साइट्रेट (Tripotassium citrate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३३	क्याल्सियम साइट्रेट (Calcium citrate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५०७	हाइड्रोक्लोरिक एसिड (Hydrochloric acid)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५२४	सोडियम हाइड्रोअक्साइड (Sodium hydroxide)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)

५२५	पोटासियम हाइड्रोअक्साइड (Potassium hydroxide)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५२६	क्याल्सियम हाइड्रोअक्साइड (Calcium hydroxide)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५७५	ग्लुकोनो डेल्टा-ल्याक्टोन (Glucono delta-lactone)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
३३४	एल-टार्टरिक एसिड (L(+)-(Tartaric acid – L(+) form only)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
३३५i	मोनोसोडियम टार्ट्रेट (Monosodiumtartrate)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
३३५ ii	डाइसोडियम टार्ट्रेट (Disodium tartrate)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
३३६i	डाइपोटासियम टार्ट्रेट एल फर्म (Dipotassium tartrate-L(+) form only)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
३३६ii	मोनोपोटासियम टार्ट्रेट एल फर्म (Monopotassium tartrate-L(+) form only)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
३३७	पोटासियम सोडियम एल (+) टार्ट्रेट एल (+) फर्म (Potassium sodium L(+) tartrate L(+)form only)	०.५ ग्राम (singly or in combination)
३३८	अर्थोफोस्फोरिक एसिड (Orthophosphoric acid)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३३९ i	मोनोसोडियम ओर्थोफोस्फेट (Monosodium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३३९ ii	डाइसोडियम ओर्थोफोस्फेट (Disodium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous

३३९ iii	ट्राइसोडियम ओर्थोफोस्फेट (Triorthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३४० i	मोनोपोटासियम ओर्थोफोस्फेट (Monopotassium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३४० ii	डाइपोटासियम ओर्थोफोस्फेट (Dipotassium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३४० iii	ट्राइपोटासियम ओर्थोफोस्फेट (Tripotassium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३४१ i	मोनोक्याल्सियम ओर्थोफोस्फेट (Monocalcium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३४१ ii	डाइक्याल्सियम ओर्थोफोस्फेट (Dicalcium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
३४१ iii	ट्राइक्याल्सियम ओर्थोफोस्फेट (Tricalcium orthophosphate)	Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous
एन्टि-अक्सिडेन्ट्स (Anti-oxidants)		
३०६	मिश्रित टोकोफेरोल कन्सन्ट्रेट (Mixed tocopherols concentrate)	३०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (चिल्लो पदार्थको आधारमा) (300 mg/kg fat or oil basis, Singly or in combination)

३०७	अल्फा-टोकोफेरोल (Alpha-tocopherol)	३०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (चिल्लो पदार्थको आधारमा) (300 mg/kg fat or oil basis, Singly or in combination)
३०४	एल-एस्कोर्बिल पाल्मिटेट (L-Ascorbyl palmitate)	२०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम चिल्लो पदार्थ) (200 mg/kg fat)
३००	एल-एस्कर्बिक एसिड (L-Ascorbic acid)	५० मिलिग्राम (expressed as ascorbic acid)
३०१	सोडियम एस्कर्बेट (Sodium ascorbate)	५० मिलिग्राम (expressed as ascorbic acid)
३०३	पोटासियम एस्कर्बेट (Potassium ascorbate)	५० मिलिग्राम (expressed as ascorbic acid)
३०२	क्याल्सियम एस्कर्बेट (Calcium ascorbate)	२०मिलिग्राम (expressed as ascorbic acid)
राइजिङ्ग एजेन्ट (Raising Agent)		
५००i	सोडियम कार्बोनेट (Sodium Carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५००ii	सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट (Sodium hydrogen carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५०३i	एमोनियम कार्बोनेट (Ammonium carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
५०३ii	एमोनियम हाइड्रोजन कार्बोनेट (Ammonium hydrogen carbonate)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)

एन्टिकेकिङ्ग एजेन्ट (Anticaking agent)		
५५१	सिलिकोन डाइअक्साइड (Silicon dioxide, amorphous)	२०० मिलिग्राम (for dry cereals only)
प्याकेजिङ्ग ग्यास (Packaging Gas)		
२९०	कार्बन डाईअक्साईड (Carbon dioxide)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
९४१	नाईट्रोजन (Nitrogen)	असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
फ्लेवर्स (Flavours)		
प्राकृतिक फल एक्स्ट्राक्टस् (Natural Fruit Extracts)		असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
भेनिला एक्स्ट्राक्ट (Vanilla Extract)		असल उत्पादन अभ्यासद्वारा निर्धारित (as per GMP)
ईथाइल भेनिलिन (Ethyl Vanillin)		७ मिलिग्राम
भेनिलिन (Vanillin)		७ मिलिग्राम

१. माथि उल्लेख गरिएका बाहेकका खाद्य योगशीलको हकमा नेपाल सरकारले स्वीकृत गरे बमोजिम हुनेछ ।

२. यस मापदण्डमा खाद्य योगशिलको प्रयोग GMP (Good Manufacturing Practices) गर्दा देहायका सर्त पुरा गर्नु पर्नेछः-

   क) खाद्य पदार्थमा खाद्य योगशिल राख्दा सो को प्रयोग गर्नुको उद्देश्य पुरा हुने गरि आवश्यक न्यूनतम मात्रामा मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

   ख) खाद्य पदार्थमा प्रयोग गरिने खाद्य योगशिल खाद्य ग्रेडको हुनु पर्नेछ ।

   ग) खाद्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन वा प्याकेजिङ्ग गर्दा प्रयोग गरिएको खाद्य योगशिल खाद्य पदार्थ कै अंश (Component of food) हुने हुँदा यसको तयारी र परिचालन खाद्य सामग्रीको (food ingredient) प्रयोग जसरी नै गर्नु पर्नेछ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स् (Toxins) तथा अवशेष (Residues)

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स् जीवनाशक विषादीको अवशेष लगायतका अन्य हानिकारक तत्त्वहरुको अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

४.१ हेभि मेटल (Heavy metals) सम्बन्धी मापदण्ड :

क) शिशा (Lead) ०.२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

ख) आर्सेनिक (Arsenic) ०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

ग) क्याडमियम (Cadmium) ०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

घ) टिन (Tin) ५.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

४.२ टक्सिन (Toxin) सम्बन्धी मापदण्ड :

क) अफ्लाटक्सिन बि-१ (Aflatoxin B_1) ५ माइक्रो ग्राम प्रति किलोग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

ख) डिअक्सिनाईभालेनोल (Deoxynivalenol, DON) २०० माइक्रो ग्राम प्रति किलोग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

५. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था :

अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारमा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड देहाय बमोजिम हुनु पर्नेछः-

क) सुक्ष्मजैविक मापदण्ड :

१. ब्याक्टेरिया गणना (Bacteria Count) १०,००० सि .यू.एफ.प्रति ग्राम भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

२. ई.कोलाई (*Escherichia coli*) प्रति ०.१ ग्राममा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

इन्टेरोब्याक्टेरियासी *(Enterobacteriaceae)* प्रति १० ग्राममा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

४. यिष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and Mold count) प्रति ०.१ ग्राममा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

५. स्टाफाईलोकोकस औरियस (*Staphylococcus aureus*) प्रति ०.१ ग्राममा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

६. बेसिलस सेरियस (*Bacillus cereus*) प्रति ०.१ ग्राममा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

७. साल्मोनेला (*Salmonella*) प्रति २५ ग्राममा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

ख) अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यायाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी कार्यविधि नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६. प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labelling Requirements)

६.१ प्याकेजिङ्ग एवं लेबलिङ्ग (Packaging and Labelling)

क) अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारलाई सफा र सुख्खा खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा (materials) शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ।

ख) अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारको लागि प्रयोग गरिने प्याकेजिङ्ग तथा लेवलिङ्ग आमाको दूधलाई प्रतिस्थापन (Breast Milk Substitute) गर्ने वस्तुको प्याकेजिङ्ग तथा लेवलिङ्गसँग नझुक्किने गरि भिन्न किसिमको हुनु पर्नेछ।

ग) अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारको लेवलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नुका साथै देहाय बमोजिमका सन्देश समेत उल्लेख गर्नु पर्नेछः-

१) प्याकेटको लेवलमा "अन्नमा आधारित पूरक बाल आहार ६ देखि ३६ महिनाको उमेर समुहका लागि प्रयोग गर्न मिल्ने" भन्ने व्यहोरा लेवलमा स्पष्ट देखिने गरि प्याकेटको अघिल्लो भागमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

२) लेवलमा उक्त खाद्य पदार्थ बच्चालाई खुवाउनु अघि तयार गर्ने उपयुक्त विधि र उपभोग विधि बारे आवश्यक जानकारी सजिलैसँग बुझ्न सकिने गरि ग्राफीक वा शब्दमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ। साथै उमेर समूह (६-१२ महिना र १२-३६ महिना गरी दुई समूह) अनुसार एक दिनमा कति पटक कति मात्रामा खुवाउने हो सो को विवरण समेत उल्लेख गर्नु पर्नेछ। उक्त खाद्य पदार्थ प्रतिदिन उल्लेखित परिमाणमा उपभोग गर्दा रिकमेन्डेड डाइटरी अलाउन्स (Recommended dietary allowance, RDA) को कति प्रतिशत पुरा गर्छ सो समेत उल्लेख गर्न सकिनेछ।

३) लेवलमा "बच्चाको उमेर अनुसार आमाको दूधको साथै अन्य पोषिला खाद्य पदार्थ (अन्न, दलहन, फलफूल, तरकारी, अण्डा, माछा, मासु आदि) पनि खुवाउनु पर्नेछ" भन्ने सन्देश उल्लेख गर्नुका साथै उक्त खाद्य पदार्थ बच्चाहरुको पोषणको एकमात्र श्रोत हुन नहुने कुरा समेत स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

४) उत्पादकले आफ्नो उत्पादनमा दाबी गरेका पोषक तत्त्व र तिनको मात्रा (Nutrition facts) लेवलमा स्पष्ट देखिने गरि खुलाउनु पर्नेछ ।

घ) लेबलमा उल्लेख गर्नुपर्ने विवरणहरु बारकोड वा अन्य उपयुक्त विधिबाट पनि राख्न सकिनेछ ।

६.२ लेवलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्धित विवरण :

क) स्तनपानलाई निरुत्साहन गर्ने वा प्रतिकूल असर पार्ने किसिमको कुनै पनि सन्देश, तस्वीर, आकृति, प्रतिमाहरु राख्न पाइने छैन ।

ख) अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारको लेवलमा स्वच्छता र गुणस्तर सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने खालको कुनै प्रकारको चित्र, वाक्य वा शब्दहरु उल्लेख गर्न पाइने छैन।

०७.२९ पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice)

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७३) संख्या १८ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०८०/०४/०१

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मानव उपभोगको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ्ग गरिएको "पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice)" को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

"पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice)" भन्नाले सङ्केत नं.०७.२४ बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरिसकेको चामलमा पोषक तत्त्व थप गरिएको चामलको दाना (Fortified Rice Kernals) ०.५ प्रतिशत देखि २.० प्रतिशतसम्म मिसाउँदा (Mixing) आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु पुगेको चामललाई सम्झनु पर्दछ । साथै पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामलले सङ्केत नं.०७.२४ बमोजिमको चामलको मापदण्ड समेत पुरा गर्नु पर्नेछ ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential Composition and Quality Factors)

पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice) अस्वभाविक गन्ध एवं स्वादरहित हुनुको साथै ढुसी र किरा नलागेको हुनु पर्नेछ । यसमा कुनै पनि बाह्य रङ्ग तथा यो

सूचनामा तोकिएको बाहेक अन्य बाह्य पदार्थ मिसिएको हुनु हुँदैन । पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामलमा देहाय बमोजिमको पौष्टिक तत्त्व देहायको परिमाणमा हुनु पर्नेछः

क्र.सं.	पौष्टिक तत्त्व	स्तरोन्नतीको मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम) सुख्खा तौलको आधारमा
१.	आइरन (Iron)	३९ देखि ७२ सम्म
२.	जिङ्क (Zinc)	३२ देखि ५९ सम्म
३.	भिटामिन "ए" (Vitamin A)	०.८९ देखि २.२१सम्म
४.	फोलिक एसिड (Folic Acid)	०.२४ देखि ०.५९ सम्म
५.	भिटामिन बि-१२ (Vitamin B_{12})	०.००७ देखि ०.०२० सम्म

पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गर्दा आइरनको स्रोतको लागि फेरिक पाइरोफोस्फेट (Ferric Pyrophosphate), जिङ्कको स्रोतको लागि जिङ्क अक्साइड (Zinc Oxide), भिटामिन "ए" को स्रोतको लागि रेटिनाइल पाल्मिटेट (Retinyl Palmitate-*RE) वा रेटिनाइल एसिटेट (Retinyl Acetate-*RE), फोलिक एसिडको स्रोतको लागि फोलिक एसिड (Folic Acid), भिटामिन बि-१२ को स्रोतको लागि साइनोकोबलामाइन (Cyanocobalamine) जस्ता स्वरुपका यौगिकहरु (Compound) थप गर्न सकिनेछ ।

*RE- Retinol Equivalent

स्तरोन्नती गरिएको चामलमा माथि उल्लेखित पौष्टिक तत्त्व बाहेक देहाय बमोजिमको पौष्टिक तत्त्व देहायको परिमाणमा थप गर्न सकिनेछ ।

क्र.सं.	पौष्टिक तत्त्व	स्तरोन्नतीको मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम) सुख्खा तौलको आधारमा
१.	थायमिन (Thiamin; Vitamin B_1)	२.३ देखि ५.६ सम्म
२.	नियासिन (Niacine; Vitamin B_3)	२०.५ देखि ५०.७ सम्म
३.	पाइरीडक्सिन (Pyridoxine; Vitamin B_6)	१.९ देखि ४.८ सम्म

पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गर्दा थायमिनको स्रोतको लागि थायमिन मोनोनाइट्रेट (Thiamin Mononitrate), नियासिनको स्रोतको लागि निकोटिनामाइड (Nicotinamide), पाइरीडक्सिनको स्रोतको लागि पाइरीडक्सिन हाइड्रोक्लोराइड (Pyridoxine Hydrochloride) जस्ता स्वरुपका यौगिकहरु (Compound) थप गर्न सकिनेछ ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स् (Toxins) तथा अवशेष (Residues):

पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice) मा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स् तथा जीवनाशक विषादीको अवशेष लगायतका अन्य हानिकारक तत्त्वका अवशेषहरुको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice) उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी कार्यविधि नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

६. प्याकेजिङ्ग तथा लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labelling Requirements) :

पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice) लाई सफा र सुख्खा खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ । पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice) को लेवलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नुका साथै "+F" भन्ने सङ्केत (Symbol) प्रष्ट बुझिने गरी प्याकेजिङ्ग सामग्रीको अघिल्लो भागमा राखि "पौष्टिक तत्त्व स्तरोन्नती गरिएको चामल (Fortified Rice)" भनि उल्लेख गर्नु पर्नेछ । यसका साथै थप गरिएको पौष्टिक तत्त्वको नाम, परिमाण र पौष्टिक तत्त्वको स्रोतबारे सम्पूर्ण विवरण समेत लेवलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

०८. प्याक गरिएको पिउने पानी
(Packaged Drinking Water)

संशोधनः खण्ड ६८) संख्या २ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७५/०१/०५

८.१ प्याक गरिएको पिउने पानी (प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी बाहेक) (Packaged Drinking Water except natural mineral water)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यस गुणस्तरले मानव उपभोग लागि प्याक गरिएको पिउने पानी (प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी बाहेक) लाई समेट्छ।

२. परिचय (Description)

२.१ प्याक गरिएको पिउने पानी

"प्याक गरिएको पिउने पानी" (प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी बाहेक) भन्नाले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएको पानीलाई बुझाउँछ। यसमा खनिज पदार्थ (प्राकृतिक रूपमा उपस्थित वा बाहिरबाट थपिएको) र कार्बनडाइअक्साइड (प्राकृतिक रूपमा उपस्थित वा बाहिरबाट थपिएको) भएको हुनसक्ने र चिनी, अन्य गुलिया पदार्थ, बास्नायुक्त पदार्थ, अन्य खाद्य तथा अखाद्य पदार्थ अनुपस्थित हुनु पर्नेछ।

२.१.१ प्याक गरिएको र प्रशोधित पिउने पानी (Packaged/Processed Drinking Water)

३.१ नं. मा उल्लेख भएका स्वीकृत विधिहरू अपनाई प्याक गरिएको तर कार्बनडाईअक्साइड (Carbon Dioxide) नथपिएको पानीलाई जनाउँछ।

२.१.२ कार्बनडाइअक्साइड थपिएको पिउने पानी (Carbonated Drinking water) वा स्पार्क्लिङ पिउने पानी (Sparkling Drinking Water)

३.१ नं.मा उल्लेख भए बमोजिम प्रशोधन गरी कार्बन डाईअक्साइड (Carbon dioxide) थपी प्याक गरिएको पानीलाई जनाउँछ। यस्तो पानीको सिलबन्दी बिर्को कोठाको तापक्रममा खोल्दा कार्वनडाईअक्साइ ग्यासका फोकाहरू पानीमा देख्न सकिनेछ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential composition and Quality factors)

३.१ पानीको प्रशोधन गर्न स्वीकृत विधिहरू

यस्तो पानीलाई ३.२ र ४ नं. मा उल्लिखित पानीको गुणस्तर पुरा गर्न कोडेक्सद्वारा निर्धारित (CAC/RCP) 48-2001 मा सिफारिश गरिएका प्रतिसूक्ष्म जैविक उपचार तथा भौतिक, रासायनिक परिवर्तनका प्रशोधन विधिहरू प्रयोग गर्न सकिनेछ।

३.२ भौतिक, रासायनिक तथा विकिरण सम्बन्धी मापदण्ड

३.२.१ पानीको रङ्ग, बास्ना र स्वादसँग सम्बन्धित मापदण्ड

पानीको स्वभाविक रङ्ग, बास्ना र स्वादको लागि बाह्य पदार्थहरू तथा आँखाले देखिने गरी अखाद्य पदार्थहरू उपस्थित नभएको हुनको साथै देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

अल्मुनियम (Aluminium) ०.१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
अमोनिया (Ammonia) १ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
क्लोराइड (Chloride) २०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
क्लोरिन (Chlorine) ०.२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
रङ्ग (Color) १५ True color units (TCU) मा नबढेको
कडापन (Hardness) २०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
हाईड्रोजन सल्फाइड (Hydrogen Sulfide) ०.०५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
फलाम (Iron) ०.३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
म्यांगनिज (Manganese) ०.१ मि.ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
पि. एच (pH) ६-८.५
(कार्बनडाइअक्साइड थपिएको पिउने पानीमा पि. एच ४.५ सम्म घटेको हुन सक्ने)
सोडियम (Sodium) २०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
सल्फेट (Sulfate) २५० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
कुल घुलनशील ठोस (Total dissolved solids) ६०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
धमिलोपन (Turbidity) ५ NTU मा नबढेको
जस्ता (Zinc) ४ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

कृत्रिम डिटरजेन्ट (Synthetic Detergent) ०.२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

३.२.२ स्वास्थ्यसँग सम्बन्धित मापदण्ड

प्याक गरिएको पिउने पानीमा स्वास्थ्यलाई नकारात्मक असर गर्ने विभिन्न रासायनिक तथा विकिरणजन्य पदार्थहरू सम्बन्धी देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

आर्सेनिक (Arsenic) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

वेरियम (Barium) ०.७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

बोरोन (Boron) २.४ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्रोमियम (Chromium) ०.०५ मि.ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

फ्लोराइड (Fluoride) १.५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्याडमियम (Cadmium) ०.००३ मि.ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

पारो (Mercury) ०.००१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

नाइट्रेट (Nitrate as NO3-) ५० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

नाईट्राइट (Nitrite as NO2-) ३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

एन्टीमोनी (Antimony) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

तामा (Copper) २ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

सिसा (Lead) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

निकेल (Nickel) ०.०७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

बेन्जिन (Benzene) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

१,२-डाइक्लोरोइथेन (1,2- Dichloroethane) ०.०३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

१,४-डाइअक्सन (1,4- Dioxane) ०.०५ मि.ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अल्कोर (Alachlor) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अल्डीकार्ब (AIdicarb) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अल्ड्रिन र डाइअल्ड्रिन (Aldrin and Dieldrin) ०.००००३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अट्रोजिन र क्लोरो स्ट्रयाजिन मेटाबोलाइट्स् (Atrazine and its chloro-striazine metabolites)

०.१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

कार्बोफुरान (Carbofuran) ०.००७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्लोरडेन (Chlordane) ०.०००२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
क्लोरोटोलुरोन (Chlorotoluron) ०.०३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
स्यानाजिन (Cyanazine) ०.०००६ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
२,४ (डाइ क्लोरो फेनोक्सी एसिटिक एसिड (2,4-Dichlorophenoxyacetic acid) ०.०३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
२,४(डाइक्लोरोफेनोक्सी ब्युटाइरिक एसिड (2,4-Dichlorophenoxybutyric acid) ०.०९ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
१,२-डाइब्रोमो-३- क्लोरोप्रोपेन (1,2-Dibromo-3-chloropropane) ०.००१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
१,२-डाइब्रोमोइथेन (1,2-Dibromoethane) ०.०००४ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
१,२ (डाइब्रोमोप्रोपेन (1,2-Dibromopropene) ०.०४ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
१,३ (डाइक्लोरोप्रोपिन (1,3-Dichlorpropene) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
डाइक्लोरोप्रोप (Dichlorprop) ०.१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
डाइमिथोएट (Dimethoate) ०.००६ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
एन्ड्रीन (Endrin) ०.०००६ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
फेनोप्रोप (Fenoprop) ०.००९ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
हाईड्रोअक्सिएट्राजिन (Hydroxyatrazine) ०.२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
आइसोप्रोटुरोन (Isoproturon) ०.००९ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
लिन्डेन (Lindane) ०.००२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मिथाइल क्लोरोफिनोक्सी एसिटिक एसिड 4-(2-Methy-4-chlorophenoxy acetic acid) ०.००२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मिकोप्रोप (Mecoprop) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मिथोअक्सीक्लोर (Methoxychlor) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मेटोलाक्लोर (Metolachlor) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मोलिनेट (Molinate) ०.००६ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

पेंडीमेथालिन (Pendimethalin) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
सिमजिन (Simazine) ०.००२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
ट्राइ क्लोरो फेनोक्सी एसिटिक असिड (2,4,5-trichlorophenoxyacetic acid) ०.००९ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
टर व्युथाइलाजिन (Terbuthylazine) ०.००७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
ट्राइफ्लुरालिन (Trifluraline) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मोनोक्लोरमाइन (Monochloramine) ३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
ब्रोमेट (Bromate) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
ब्रोमोडाइक्लोरोमिथेन (Bromodichloromethane) ०.०६ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
डाइक्लोरो एसिटेट (Dichloroacetate) ०.०५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
ट्राइक्लोरोफिनोल (2,4,6-Trichlorophenol) ०.२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
एक्रिलामाइड (Acrylamide) ०.०००५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
बेन्जोपाइरिन (Benzoapyrene) ०.०००७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
क्लोरोपाइरिफोस (Chlorpyrifos) ०.०३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
भिनाइल क्लोराइड (Vinyl chloride) ०.०००३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
डी डी टि (DDT and metabolites) ०.००१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
साइनाइड (Cyanide as CN) नभएको
चाँदी (Silver) ०.१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
अल्फा एक्टिभिटी ("alpha" activity) ०.५ Bq/L मा नबढेको
विटा एक्टिभिटी ("beta" activity) १ Bq/L मा नबढेको

३.२.३ पानीमा खनिज पदार्थ थप्ने सम्बन्धी व्यवस्था

३.२ नं. मा उल्लेख भएअनुसार प्याक गरिएको पानीको भौतिक, रासायनिक र विकिरण सम्बन्धी मापदण्ड भित्र रहने गरी पानीमा खनिज पदार्थ थप गर्न सकिने छ। यसरी

खनिज पदार्थ थप गर्दा (Codex General Standard for Food Additive: (CODEX/STAN 192-1995) र/वा Codex General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Food (CAC/GL-1987) मा उल्लेख भएका प्रावधानहरू अवश्यकता भएसम्म पालना गर्नु पर्नेछ ।

४. स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (Code of Practice)

यस गुणस्तरले परिभाषा गरेको पानीको सङ्कलन, उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा Codex द्वारा निर्धारित निम्नलिखित आचारसंहिताका प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ :

1. Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969)
2. Code of Hygiene Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (other than Natural Mineral Waters)

४.१ प्याक गरिएको पानीमा स्वच्छतासँग देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

टोटल कोलिफर्म ब्याक्टेरिया (Total coliform bacteria अनुपस्थित/ १०० मि. लि.

यिष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and mould count) अनुपस्थित/ मि. लि.

४.२ प्याक गरिएको पानीमा स्वास्थ्य सम्बन्धी

देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

साल्मोनेला (*Salmonella*) अनुपस्थित/ २५ मि. लि. सिजेला (*Shigella*) अनुपस्थित/ २५ मि. लि.

भिब्रियो कलेरा (*V. cholera and V. parghaemolyticus*) अनुपस्थित/ २५ मि. लि. ई.

कोलि (*Escherichia* coli and Thermotolerant coliform bacteria) अनुपस्थित/ १०० मि. लि.

फिकल स्ट्रेप्टोकोकि (Fecal streptococci) अनुपस्थित/१०० मि. लि.

क्लस्ट्रिडीयम परफ्रिन्जेस (*Clostridium perfringens*) अनुपस्थित/५० मि. लि.

हेपाटाइटिस ए र ई भाइरस (Hepataitis A and Evirus) अनुपस्थित/ मि. लि.

५. लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Labeling Requirements)

खाद्य नियमावली, २०२७ का लेबलिङ्ग सम्बन्धी प्रावधानहरूका साथै देहाय बमोजिमका प्रावधानहरू समेत लागू हुनेछन् :-

५.१ २.१ नं. मा उल्लेख गरिए बमोजिम प्याक गरिएको पानीको नाम यस प्रकार हुनेछ :-

५.१.१ प्याक गरिएको र प्रशोधित पिउने पानी (Packaged/ Processed Drinking Water)

५.१.२ कार्बनडाइअक्साइड थपिएको पिउने पानी (Carbonated Drinking Water) वा स्पार्कलिङ पिउने पानी (Sparkling Drinking Water)

५.२ अन्य व्यवस्था

५.२.१ भौतिक तथा रासायनिक गुणहरू लेबलमा उल्लेख गर्न सकिनेछ ।

५.२.२ पानीको स्रोत लेबलमा खुलाउनु पर्नेछ ।

५.२.३ पानी प्रशोधन गर्दा प्रयोग भएका प्रमुख प्रशोधन विधिहरू लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन ।

५.३.२ प्रयोगकर्तालाई पानीको प्रकृति, उत्पादन, स्रोत तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने कुनै पनि फोटो तथा शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

८.२ खनिजयुक्त पानी (Mineral Water)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यस खनिजयुक्त पानीको गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका खनिजयुक्त पानी वा प्राकृतिक खनिजयुक्त पानीलाई समेट्छ ।

२. परिचय (Description)

२.१ खनिजयुक्त पानी वा प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी

खनिजयुक्त पानी वा प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी सार्वजनिक रूपमा वितरीत खानेपानीभन्दा निम्न कारणहरूले गर्दा फरक हुन्छ :-

- प्राकृतिक खनिजयुक्त पानीमा निश्चित खनिज तत्वका

लवणहरू कुनै सापेक्षित अनुपात (Relative Proportion) मा उपस्थित भएको हुन्छ ।

- यस्तो पानी प्राकृतिक स्रोत वा भूमिगत स्रोतबाट सोझै प्राप्त भई भौतिक तथा रासायनिक गुणहरूमा प्रदूषण वा अन्य बाह्य तत्वहरूको प्रभाव नपरेको हुनु पर्नेछ। यस्तो पानीको उत्पादन गर्दा सार्वजनिक रुपमा वितरण भएको पानीलाई प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- साना तिना प्राकृतिक घटबढ (Minor natural Fluctuation) बाहेक मुहानमा पानीको बनावट (Composition), बहाव तथा तापक्रम एकनासको हुनु पर्नेछ ।
- यस्तो पानीको सूक्ष्म जैविक शुद्धता (Microbiological purity) र रासायनिक बनोट (Original chemical composition) को मौलिकतामा परिवर्तन नहुने गरी सरसफाइमा यथेष्ट ध्यान पुऱ्याई मुहान बिन्दुमै प्याक गरिएको हुनु पर्नेछ ।
- यस्तो पानी प्याक गर्दा ३.१ नं. मा तोकिएको विधि बाहेक अन्य विधि प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

२.२ प्राकृतिक खनिजयुक्त पानीको प्रकार

२.२.१ प्राकृतिक कार्बनडाईअक्साइड मिश्रित खनिजयुक्त पानी (Naturally carbonated natural mineral water)

प्राकृतिक कार्बनडाईअक्साइड मिश्रित खनिजयुक्त पानी भन्नाले मुहान बिन्दुको पानीमा प्राकृतिक रूपमा उपस्थित कार्बनडाईअक्साइडको मात्रा बराबर हुने गरी ३.१ नं. मा उल्लेख भए अनुसारको सम्भावित उपचार पश्चात् घट्न गएको कार्बनडाईअक्साइड सोही स्रोतबाट थपी प्याक गरिएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ। उक्त पानी कोठाको तापक्रममा सिलबन्दी खोल्दा पानीमा कार्बनडाईअक्साइड ग्यासका फोकाहरू स्पष्ट देखिने हुनु पर्नेछ ।

२.२.२ कार्बनडाइअक्साइडरहित प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Non carbonated natural mineral water)

कार्बनडाइअक्साइडरहित प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी भन्नाले पानीको मुहान बिन्दुमा ३.१ नं. मा उल्लेख गरिएका सम्भावित उपचार र प्याकेजिङ्ग पश्चात् (free) कार्बनडाईअक्साइडको उपस्थिति नभएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ ।

२.२.३ कार्बनडाइअक्साइड हटाइएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Decarbonated natural mineral water) कार्बनडाइअक्साइड हटाइएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी भन्नाले पानीको मुहान बिन्दुको पानीमा प्राकृतिक रूपमा उपस्थित कार्बनडाईअक्साइडको मात्रा भन्दा घटी हुने गरी ३.१ नं. मा उल्लेख गरिएका सम्भावित उपचार पश्चात् प्याक गरिएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ । यस्तो पानीको सिलबन्दी बिर्को कोठाको तापक्रममा खोल्दा कार्बनडाईअक्साइड ग्यासका फोकाहरू पानीमा देखिनु हुँदैन ।

२.२.४ पानीको स्रोतबाट कार्बनडाइअक्साइड थपिएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Natural mineral water fortified with carbon dioxide from the source): पानीको स्रोतबाट कार्बनडाइअक्साइड थपिएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी भन्नाले मुहान बिन्दुको पानीमा प्राकृतिक रूपमा उपस्थित कार्बनडाईअक्साइडको मात्रा भन्दा बढी हुने गरी सोही स्रोतको पानीबाट लिइएको कार्बनडाईअक्साइड थपी ३.१ नं. मा उल्लेख गरिएका सम्भावित । उपचार पश्चात् प्याक गरिएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ ।

२.२.५ कार्बनडाइअक्साइड थपिएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Carbonated natural mineral water): कार्बनडाइअक्साइड थपिएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी भन्नाले पानीको मुहान बिन्दुको पानीमा प्राकृतिक रूपमा उपस्थित कार्बनडाईअक्साइडको मात्रा भन्दा बढी हुने गरी ३.१ नं. मा उल्लेख गरिएका सम्भावित उपचार र प्याकेजिङ्ग पश्चात् कार्बनडाईअक्साइड थपी प्याक गरिएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ ।

२.३ पहिचान र स्वीकृति (Recognition and Authorization): प्राकृतिक स्रोत (मुहान) र उत्पादन विधिहरूको स्थलगत अनुगमन तथा उत्पादित पानीको गुणस्तर परीक्षण पश्चात उक्त उत्पादित पानीलाई "प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी" को रुपमा पहिचानको लागि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट स्वीकृति प्राप्त गरेको हुनु पर्नेछ ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)

३.१ पानीको प्रशोधन गर्न स्वीकृत विधिहरू

पानीमा स्वाभाविक रुपमा उपस्थित अस्थिर अवयवहरू (Unstable Constituents) जस्तैः फलाम, म्यान्गानिज, गन्धक (Sulfur), आर्सेनिकका यौगिकहरूलाई आवश्यकतानुसार हावा राख्ने (Aeration), थिग्रयाउने (Decantation) र छान्ने (Filtration) वा सबै विधि अपनाई हटाउन सकिनेछ। तर यस्ता विधिहरूले उक्त पानीमा प्राकृतिक रुपमा हुने खनिज वा खनिज यौगिक लवणहरूको मात्रामा परिवर्तन ल्याई स्वभाविक गुणमा असर नपरेको हुनु पर्नेछ।

३.२ भौतिक, रासायनिक तथा विकिरण सम्बन्धी मापदण्ड

३.२.१ पानीको रङ्ग, बास्ना र स्वादसँग सम्बन्धित मापदण्ड

पानीको स्वाभाविक रङ्ग, बास्ना र स्वादको लागि अखाद्य पदार्थहरू तथा आँखाले देखिने गरी बाह्य पदार्थहरू उपस्थित नभएको हुनुको साथै देहायबमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ : अल्मुनियम (Aluminium) ०.१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अमोनिया (Ammonia) १ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्लोराइड (Chloride) २०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्लोरिन (Chlorine) ०.२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

रङ्ग (Colour) २ true colour units (TCU) मा नबढेको

कडापन (Hardness) २०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको।

हाईड्रोजन सल्फाइड (Hydrogen sulfide) ०.०५ मि.ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

फलाम (Iron) ०.३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

म्यांगनिज (Manganese) ०.१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

सोडियम (Sodium) २०० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

सल्फेट (Sulfate) २५० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

कुल घुलनशील ठोस (Total dissolved solids) ७०० मि. ग्राप्रति लिटरमा नबढेको

धमिलोपन (Turbidity) २ NTU मा नबढेको

जस्ता (Zinc) ४ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

३.२.२ स्वास्थ्यसँग सम्बन्धित मापदण्ड

प्याक गरिएको पिउने पानीमा स्वास्थ्यलाई नकारात्मक असर गर्ने विभिन्न रासायनिक तथा विकिरणयुक्त पदार्थहरू सम्बन्धी देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ :

एन्टीमोनी (Antimony) ०.०५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

आर्सेनिक (Arsenic) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

बेरियम (Barium) ०.७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको ।

बोरेट (Borate) ५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्याडमियम (Cadmium) ०.००३ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

क्रोमियम (Chromium) ०.०५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

तामा (Copper) १ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

साइनाइड (Cyanide as CN) ०.०७ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

फ्लोराइड (Fluoride) १.५ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

सिसा (Lead) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

पारो (Mercury) ०.००१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

निकेल (Nickel) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

नाइट्रेट (Nitrite as NO3-) ५० मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

नाईट्राइट (Nitrate as NO2-) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

सेलेनियम (Selenium) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको ।

सर्फेस एक्टिभ एजेन्ट्स (Surface active agents) अनुपस्थित

जीवनाशक तथा कीटनाशक विषादी (Pesticides) अनुपस्थित

खनिज तेल (Mineral oil) अनुपस्थित

पोलीन्युक्लिअर एरोमेटिक हाइड्रोकार्बन (Polynuclear aromatic hydrocarbon) अनुपस्थित

४. **स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (cope of Practice)** यस गुणस्तरले परिभाषा गरेको पानीको सङ्कलन, उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा Codex द्वारा निर्धारित निम्नलिखित आचारसंहिताका प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ :

1. Recommended International Code of Practice (General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1(1969)
2. Code of Practice for the Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters (CAC/RCP 33-1985)

४.१ पानीको मुहानबाट कुनै भाँडो, ट्याङ्कर वा यस्तै अरु साधनबाट अन्यत्र ढुवानी गरी पुनः प्रशोधन वा प्याकेजिङ्ग गर्न पाइने छैन। स्रोत विन्दुमा पानीलाई वातावरणीय प्रदूषणको जोखिम (Risk) बाट सुरक्षित (Protected) हुनु पर्नेछ ।

४.२ प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी उत्पादन गर्ने संरचना (Installation) सम्भावित प्रदुषण (Contamination) रोकथाम गर्न सक्ने गरी सुनिश्चित (Guarantee) गरिएको हुनु पर्नेछ। पानी जम्मा गर्ने ट्याङ्की, पाइप आदि प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी उत्पादनको लागि उपर्युक्त हुनुपर्नेछ र बाह्य पदार्थहरू (Foreign matters), जस्तै धुलो, माटो, खिया आदिको प्रवेशलाई रोक्न सक्ने हुनु पर्नेछ। उत्पादन, सरसफाई र प्याकेजिङ्गमा प्रयोग हुने उपकरणहरू सफा र स्वच्छ हुनु पर्नेछ । पानीको मुहानमा कुनै कारणबस पानी प्रदुषित भएमा तत्काल उत्पादन रोक्नु पर्नेछ ।

४.४ प्याक गरिएको पानीमा स्वच्छता सम्बन्धी देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछः

टोटल कोलिफर्म ब्याक्टेरिया (Total coliform bacteria) अनुपस्थित/१०० मि. लि.

यिस्ट र मोल्ड गणना (Yeast and Mould count) अनुपस्थित/ मि. लि.

४.५ प्याक गरिएको पानीमा स्वास्थ्य सम्बन्धी देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछः

साल्मोनेला (*Salmonella*) अनुपस्थित/२५ मि. लि.

सिजेला (*Shigella*) अनुपस्थित/२५ मि. लि.

भिब्रियो कलेरा (*V. cholero* and *V. pardhaemolyticus*) अनुपस्थित/२५ मि.

ई. कोली (*Escherichia coli* and Thermotolerant coliform bacteria) अनुपस्थित/१०० मि. लि.

फिकल स्ट्रेप्टोकोकाइ (Faecal streptococci) अनुपस्थित/१०० मि. लि.

क्लस्ट्रिडियम परफ्रिन्जेन्स (*Clostridim perfrinens*) अनुपस्थित/५० मि. लि.

हेपाटाइटिस ए र ई भाइरस (Hepataitis and E virus) अनुपस्थित/ मि. लि.

५. लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)

प्राकृतिक खनिजयुक्त पानीलाई निरोगन गरिएको सफा खाद्य ग्रेडको प्लास्टिक वा काँचको बोतल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गरी खाद्य नियमावली, २०२७ का लेबलिङ्ग सम्बन्धी प्रावधानहरूका साथै देहाय बमोजिमका प्रावधानहरू समेत लागू हुनेछन्:

५.१ खाद्य पदार्थको नाम "प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी" हुनेछ। प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी निम्न प्रकारका हुन सक्नेछन् :

५.१.१ प्राकृतिक कार्बनडाईअक्साइड मिश्रित खनिजयुक्त पानी (Naturally carbonated natural mineral water)

५.१.२ कार्बनडाइअक्साइडरहित प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Non carbonated natural mineral water)

५.१.३ कार्बनडाइअक्साइड हटाइएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (De carbonated natural mineral water)

५.१.४ पानीको स्रोतबाट कार्बनडाइअक्साइड थपिएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Natural mineral water fortified with carbon dioxide from the source)

५.१.५ कार्बनडाइअक्साइड थपिएको प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Carbonated natural mineral water)

५.१.६ कार्बनडाइअक्साइडरहित प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Non carbonated natural mineral water)

५.२ अन्य व्यवस्था

५.२.१ भौतिक तथा रासायनिक गुणहरू लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

५.२.२ पानीको प्राकृतिक स्रोत र ठेगाना लेबलमा खुलाउनु पर्नेछ।

५.२.३ दफा ३.१ मा उल्लेख गरिएका प्रशोधन विधिहरू प्रयोग गरिएको भए लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन।

५.३.२ प्रयोगकर्तालाई पानीको प्रकृति, उत्पादन, स्रोत तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने गरी कुनै पनि फोटो, शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन।

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) सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	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) सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	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 ।

खारेजी र बचाउ

(क) देहायका सूचनाहरु खारेज गरिएको छः–

१.	खण्ड २०, अतिरित्ताङ्क ३९,	मिति २०२७ साल फागुन ७ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
२.	खण्ड २०, अतिरित्ताङ्क ४३,	मिति २०२७ साल चैत्र २५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
३.	खण्ड २३, संख्या ९,	मिति २०३० साल जेष्ठ २९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिचाई मन्त्रालयको सूचना ।

४.	खण्ड २४, संख्या २१,	मिति २०३१ साल भदौ १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिचाई मन्त्रालयको सूचना ।
५.	खण्ड २७, संख्या २४,	मिति २०३४ साल असोज १० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना ।
६.	खण्ड २८, संख्या १२,	मिति २०३५ साल असार १९ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना ।
७.	खण्ड ३०, अतिरित्ताङ्क ४१,	मिति २०३७ साल असोज २७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
८.	खण्ड ३१, संख्या २५,	मिति २०३८ साल असोज १२ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
९.	खण्ड ३१, संख्या ४८,	मिति २०३८ साल चैत्र २ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१०.	खण्ड ३३, संख्या ९,	मिति २०४० साल जेष्ठ ३० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
११.	खण्ड ३३, संख्या ३७,	मिति २०४० साल पौष १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१२.	खण्ड ३३, संख्या ४५,	मिति २०४० साल फागुन १५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१३.	खण्ड ३६, संख्या ३७,	मिति २०४३ साल पौष १४ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१४.	खण्ड ३७, संख्या ३१,	मिति २०४४ साल मंसिर ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१५.	खण्ड ३८, संख्या १२,	मिति २०४५ साल आषाढ २० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१६.	खण्ड ३८, संख्या १४,	मिति २०४५ साल श्रावण ३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१७.	खण्ड ३९, संख्या ३७,	मिति २०४६ साल पौष १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
१८.	खण्ड ४०, संख्या १२,	मिति २०४७ साल आषाढ १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१९.	खण्ड ४२, संख्या १८,	मिति २०४९ साल श्रावण २६ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
२०.	खण्ड ४६, संख्या १७,	मिति २०५३ साल श्रावण २१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
२१.	खण्ड ४७, संख्या २,	मिति २०५४ साल वैशाख ९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।
२२.	खण्ड ४८, संख्या १,	मिति २०५५ साल वैशाख ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

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

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 सख्खर (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, फ्लेवरिङ्ग 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 hydro-chloric acid)	०.२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
तर भित्री भागमा मसलायुक्त पदार्थ राखिएको भए ०.४ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।	
३. सल्फरडाईअक्साइड (Sulphurdioxide)	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 (जस्तै टारटरिक एसिड, मेलिक एसिड र साइट्रिक एसिड), भिटामिन तथा खनिज तत्वहरु, प्रोटिन आइसोलेटहरु, सोडियम बाइकार्वोनेट, 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)	सल्फरडाईअक्साइड (Sulphurdioxide)	३५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

१०.०३ चुइगम र बबलगम (Chewing gum and Bubble gum):

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 सकिनेछः-

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)

द्रष्टव्यः

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

उपरोक्त 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 ।

११ 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 (Spices)
- च) भिनेगर वा एसिटिक एसिड (Vinegar or Acetic Acid)
- 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, ल्याक्टीक एसिड र एसिड क्याल्सियम 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 :

द्वितिय श्रेणीको परीरक्षी देहाय बमोजिमको खाद्य पदार्थमा तोकिएको मात्रा भन्दा वढी प्रयोग गर्न वन्देज गरिएको छ । तथापी निम्न बमोजिमको खाद्य वस्तुमा एक वा एक भन्दा बढी परिरक्षीको प्रयोग गर्नु परेमा निम्न बमोजिम मात्राको आधा परिमाणमा मात्र दुबै प्रयोग गर्न पाइने छ तर परिरक्षीको मात्रा उल्लेख गरिएकोमा उदाहरणमा रहेर नबढाई गर्नु पर्दछ ।

उदाहरणका लागि देहाएको सि.न. ६ मा उल्लेखित खाद्य पदार्थमा सल्फर डाइअक्साइड र बेन्जोइक एसिड दुवैको प्रयोगको अनुमति दिइएकोमा दुई परीरक्षी प्रयोग गर्ने अवस्थामा भएमा 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 (PPM)
१.	ससेज एवं ससेज मासु (Sausage Meat Containing Raw Meat) र कांचो मासु, अन्न र मसला पदार्थ (Condiments)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	४५०
२.	फलफुल, फलको गुदी वा जुस (नसुकाएको) : जाम वा क्रिष्टालाईज्ड ग्लेस (Crystallized Glaze) वा क्योर गरीएको फल वा अन्य पदार्थ वनाउनका लागी तयार कच्चा पदार्थ अथवा अन्य पदार्थ		
	(क) चेरीज (Cherries)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	२०००
	(ख) स्ट्रवेरीज र रासवेरीज (Strawberries and Raspberries)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	२०००

	(ग) अन्य फलफुल (Other fruits)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१०००
३.	वाक्लो फल रस (Fruit juice concentrate)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१५००
४.	सुकाइएको फल (Dried fruits)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१५००
	(क) एप्रिकोट्स (Apricots) वयर (Peaches), स्याउ (Apple) नासपाती (Pears) र अन्य फल (ख) राइजिन्स (Raisins) वा सुल्तानास (Sultanas)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide) सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	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)	सल्फरडाई अक्साईड वा वेन्जोइक एसिड (Sulphardioxide or Benzoic acid)	३५० ६००
६	जाम, मार्मालेड, प्रिजर्भ (Preserve), क्यान्ड चेरी र फ्रुट जेली (Fruit Jelly)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide) वा वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	४० २००
७	क्रिष्टालाईज्ड ग्लेस अथवा क्योर फल (क्यान्डीड पील समेत) Crystallized glace or cured fruit (including candied peel)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१५०
८	फल अथवा फलको गुदी (Fruit and fruit pulp)	सल्फर डाईअक्साइड (Sulphurdioxide)	३५०
९	ह्वाइट सुगर क्युव (White sugar cube), चिनी (Sugar), डेक्सट्रोज, मिश्री, गुण (jaggery), रिफाइन सुगर	सल्फर डाईअक्साइड (Sulphurdioxide)	७०
१०	कर्न फ्लोर (Corn flour) र सोही बमोजिमको स्टार्च (Starch)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१००
११	कर्न सिरप (Corn syrup)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	४५०

१२	क्यान्ड रसवरी (क्यानको भित्री भागमा सल्फरडाइ अक्साइड प्रतिरोधात्मक लेक्वाइरीङ्ग गरिएको हुनु पर्ने)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१००
१३	जिलाटीन (Gelatin)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	१०००
१४	वियर (Beer)	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	७०
१५	साइडर (Cider)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	२००
१६	अल्कोहलिक वाइन (Alcoholic Wine)	सल्फरडाई अक्साईड (Sulphurdioxide)	४५०
१७	तयारी पेय पदार्थ (Ready to Serve Beverage)	सल्फरडाइ अक्साइड वा वेन्जोइक एसिड (Sulphurdioxide or benzoic acid)	७०/ १२०
१८	अदुवाको वियर (Brewed Ginger Beer)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	१२०
१९	कफि उद्घृत (Coffee Extract)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	४५०
२०	फल वा तरकारीबाट बनेको अचार (Pickles) र चटनी	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	२५०/ १००
२१	गोलभेंडा वा अन्य सस् (Tomato or other Sauce)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	७५०
२२	पिकल्ड मिट र वेकन (Pickled Meat and Bacon) लन्चन मिट, कुक्ड ह्याम, क्याण्ड मिट, बट्टाबन्दी गरिएको खसीको मासु र बट्टाबन्दी गरिएको कुखुराको मासु	सोडियम नाइट्राइट अथवा पोटासियम नाइट्राइट (सोडियम नाइट्राइटको आधारमा)	२००
२३	लन्चन मिट, मासु, पकाएको मासु, क्यान गरिएको कुखुराको मासु	सोडियम अथवा पोटासियम नाइट्राइटको आधारमा	२००
२४	ड्यानिस टिन्ड क्याभियर (Danish Tinned Caviar)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	५०
२५	सुकाएको तरकारी (Dehydrated Vegetables)	सल्फरडाइ अक्साइड	२०००

२६	टोमेटो पुरी र पेष्ट (Tomato Puree and Paste)	वेन्जोइक एसिड	७५०
२७	सिरप र सर्वत	सल्फरडाइ अक्साइड/वेन्जोइक एसिड	३५०/ ६००
२८	सुठो (Dried Ginger)	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulphurdioxide)	२०००
२९	चिज वा प्रोसेस्ड चिज (Cheese and processed Cheese)	सर्विक एसिड वा यसको सोडियम, पोटासियम वा क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	३०००
३०	फ्लोर कन्फेक्सनरी (Flour Confectionery)	सर्विक एसिड वा यसको सोडियम, पोटासियम वा क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	१५००
३१	स्मोक फिस (Smoked Fish)	र्‍यापरमा रहेको	१५००
३२	रसवरीको सुख्खा समिश्रण (Dry Mixes of Rasogollas)	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	१००
३३	(क) सुप बट्टाबन्दी नगरिएको	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	१५००
	(ख) सुख्खा सुप	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	१५००
	(ग) सुकाइएको सुपको समिश्रण (Dehydrated Soup Mix)/(बट्टाबन्दी गरेको वाहेक अन्यमा प्याक गरिएको)	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	१५००
३४	फलफूल तथा तरकारी, फ्लेक्स (Flakes), पाउडर (Powder) र फिग्स (Figs)	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphurdioxide)	६००
३५	वेकिङ्ग कार्यका लागि प्रयोग गरिने पिठो	सोडियम डाइएसिटेट अथवा प्रोपाइनेट्स अथवा मिथाइल प्रोपाइल हाइड्रोअक्सी बेन्जोएट	२५००/ ३२००/ ५००
३६	संरक्षण गरिएको चपाती (Preserved Chapatti)	सर्विक एसिड	१५००

३७	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
३८	फ्याट स्प्रेड (Fat Spread)	सर्विक एसिड अथवा यसको सोडियम, पोटासियम र क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा) अथवा वेन्जोइक एसिड र यसको सोडियम अथवा पोटासियम लवण (वेन्जोइक एसिडका आधारमा) अथवा दुवै	१०००
३९	जाम, जेली, मार्मालेड, प्रिजर्भस, क्रिस्टलाइज्ड्, ग्लेन्ज अथवा क्यान्डिड फल, क्यान्डिड बोक्रा समेत, फ्रुट वार (Fruit Bar)	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	५००
४०	फलरस (Concentrated Fruit Juice) एवं यसबाट जुस, नेक्टर तयारी पेय पदार्थ बनाउने प्रयोजनको तयारी पेय पदार्थ	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	१००
४१	वाक्लो फलरस (Fruit Juice) (टिन, बोटल र पाउचमा)	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सियम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	२००
४२	नेक्टार, तयारी पेय पदार्थ बोतल वा पौंचमा औषधि पसलमा राखिएको पेय पदार्थ	-	-
४३	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.एम३ 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/डिम३ मा नबढेको हुनु पर्दछ ।

११.०१ लन्चन मिट (Luncheon Meat):

लन्चन मिट भन्नाले खान योग्य स्तनधारी पशु वा पन्छीलाई एन्टिमोर्टम एव पोष्टमोर्टम जाँच गरी खान योग्य मासुबाट तयार पारिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ ।

माथि उल्लिखित खान योग्य मासुलाई खाने नून तथा तोकिए बमोजिम सोडियम वा पोटासियम नाइट्राइटले समान रुपमा क्यूरिंग गरिएको हुनु पर्नेछ । लन्चन मिटमा वाइण्डरहरु जस्तैः अन्नका पिठोहरु, ब्रेड, विस्कुट वा वेकरी प्रडक्टस, दूध पाउडर, व्हे पाउडर, अन्डा प्राटिन, वनस्पतिजन्य प्रोटिन, ग्लुकोज, इन्भर्ट सुगर, डेक्स्ट्रोज, ल्याक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज, सिरप (कर्न सिरप समेत), मसला तथा मसलाजन्य पदार्थहरु र पानीमा घुलनशील डाइड्रौलाइज्ड प्रोटिनहरुको समिश्रण भएको वा नभएको हुन सक्नेछ । लन्चन मिटमा प्राकृतिक वा प्राकृतिकजन्य सुगन्ध (Natural and Natural Identical Flavours) र स्वीकृत वासनाजन्य पदार्थ (Flavour Enhancer) प्रयोग गरी स्मोकिंग (Smoking) गरिएको हुन सक्नेछ ।

यसमा एन्टि अक्सिड्यान्टको रुपमा एस्कर्विक एसिड, आइसो-एस्कर्विक एसिड तथा यसका सोडियम लवणहरु (सोडियम आइसो-एस्कर्वेट एक वा समिश्रण) ५०० मि.ग्रा प्रति के.जी (एस्कर्विक एसिडको आधारमा) नबढाई प्रयोग गर्न सकिने छ तथा वाटर रिटेन्सन एजेन्डको रुपमा सोडियम तथा पोटासियम मोनो र डाइपलिफस्फेट एक वा मिश्रित अवस्थामा ३००० मि.ग्रा प्रति के.जी मा नबढाई (फस्फरस पेन्टा अक्साइडको आधारमा) प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

लन्चन मिटको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनु पर्नेछ :-

१	(क) न्यूनतम मासुको मात्रा	९० प्रतिशतमा नघटेको ।
	(१) वाइण्डर बाहेकको लन्चन मिट	८० प्रतिशतमा नघटेको ।
	(२) वाइण्डर सहितको लन्चन मिट	
	(ख) कूल चिल्लो पदार्थको मात्रा (Total Fat count)	
	(१) वाइण्डर वाहेकको लन्चन मिट	३० प्रतिशतमा नबढेको ।
	(२) वाइण्डर सहितको लन्चन मिट	३५ प्रतिशतमा नबढेको ।
२	शुक्ष्म जीवाणु गणनाः	
	(१) कूल शुक्ष्म जीवाणु गणना (Total Plate Count)	१,००० प्रति ग्राममा नबढेको ।
	(२) इ-कोलाई (E.coli)	अनुपस्थित प्रति २५ ग्राममा ।
	(३) साल्मोनेला (Salmonella)	अनुपस्थित प्रति २५ ग्राममा ।
	(४) स्टाफइलोकोकस अरियस (Staphylococcus Aureus)	अनुपस्थित प्रति २५ ग्राममा ।
	(५) क्लोस्ट्रियम परफ्रिन्जेन्स (Clostridium Perfringens)	अनुपस्थित प्रति २५ ग्राममा ।
	(६) क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम (Clostridium Botulinum)	अनुपस्थित ।

- लन्चन मिटको गुणस्तर कायम गर्नका लागि द्रवण मुद्रित भाँडमा (Hermetically sealed) प्याक गरी ताप प्रशोधन प्रकृया पश्चात तुरुन्त चिस्याएको हुनु पर्नेछ ।
- बट्टा बन्दी गरिएको लन्चन मिटको बट्टालाई ३५ डि.से तापक्रममा १० दिन वा ५५ डि.से मा ५ दिनसम्म राख्दा कुनै पनि किसिमको परिर्वतन देखिनु हुँदैन ।
- लन्चन मिट सफ, स्वच्छ तथा बट्टा (Can) मा हुन सक्ने खियाको दाग वा अन्य बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ । यसलाई स्लाइस गर्न सकिने किसिमको हुनु पर्नेछ ।

१२ हेभि मेटल्स

(Heavy Metals)

देहायका खाद्य वस्तुमा देहायका हेभि मेटल्स (Heavy Metals) देहायको परिमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनु पर्नेछ :-

क्र.सं. S.N.	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 धुलो 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%)	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) 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 Exceding 1.0%)	५.०
		खाद्य मोलासेस् (Edible Molasses) क्यारामेल (Caramel) अथवा स्टार्चबाट बनाएका पदार्थ (Starch Conversion Product) जसमा सल्फेटेड भष्म १.० प्रतिशतमा नबढेको (Sulphated ash not exceeding 1.0%)	५.०
		कोका पाउडर (Cocoa Powder)	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 (Flavourings)	१०.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		तरल पेक्टीन (Liquid Pectin)	१०.०
		खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने रंग (Food Colorings) क्यारामेल बाहेक (Other than Caramel)	०.० (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
		(६) 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 बस्तु (Food not specificed)	२.५

संशोधनः खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(१) क्र.स. १ मा रहका शिशा (Lead) अन्तगतका खाद्य पदाथका खण्ड (झ) का सट्टा देहायको खण्ड (झ) राखी खण्ड (झ) पछि देहायका खण्ड (ञ), (ट), (ठ), (ड), (ढ), (ण), (त), (थ), (द), (ध), (न), (प), (फ), (ब), (भ), (म), (य), (र), (ल), (व), (श), (ष), (स), (ह), (क्ष), (त्र), (ज्ञ), (कक), (कख), (कग), (कघ), (कङ), (कच), (कछ), (कज), (कझ), (कञ), (कट), (कठ), (कड), (कढ), (कण), (कत), (कथ), (कद), (कध), (कन), र (कप) थपिएका छन्ः-

खाद्य पदार्थ (Food commodities)	**अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)**	**अधिकतम मात्रा लागू हुने भाग (Portion of the Commodity)**	**कैफियत (Remarks)**
(झ) फलफूल (Fruits)	०.१	फलफूलको पुरै भाग। बेरिज र अन्य साना फलफूलः डाँठ र भेट्नो हटाएर फलको बाँकी भाग मात्र ।	उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा क्रायानबेरी (Cranberry), करेन्टस् (Currant) र एल्डबेरी

		पोम फलः डाँठ हटाएर फलको बाँकी भाग मात्र। स्टोन फल, खजुर र जैतुनः डाँठ तथा भित्रको बियाँ हटाएर फलको बाँकी भाग मात्र, तर अधिकतम मात्रा गणना गर्दा डाँठ बाहेक पुरै फलको आधारमा गणना गर्नु पर्नेछ । भुँईकटहरः टुप्पो (Crown) हटाएर फलको बाँकी भाग मात्र। एभोकाडो, आँप र कोया हुने अन्य फलः कोया हटाएर फलको बाँकी भाग, तर अधिकतम मात्रा गणना गर्दा पुरै फलको आधारमा गणना गर्नु पर्नेछ।	(Elderberry) मा लागू हुने छैन ।
(ञ) क्रायानबेरी (Cranberry), करेन्टस् (Currant) र एल्डर्बेरी (Elderberry)	०.२	डाँठ तथा भेट्नो हटाएर फलको बाँकी भाग मात्र।	
(ट) लहरामा फल्ने फल तरकारी (Fruiting vegetables cucurbits)	०.१	भेट्नो/डाँठ हटाएर बाँकी भाग मात्र।	
(ठ) लहरामा फल्ने फल तरकारी र च्याउ बाहेकका अन्य फल तरकारी (Fruiting vegetables other than	०.१	भेट्नो/डाँठ हटाएर बाँकी भाग मात्र। स्वीट कर्न र फ्रेस कर्नः खोया सहितको दाना।	

cucurbits excluding mushrooms)			
(ड) ब्रासिका जातका तरकारी (Brassica vegetables)	०.३	बन्दा र ग्याँठकोपिः सडेगलेको पात हटाएर बाँकी भाग मात्र। फूलकोपि र ब्रोकाउलीः फूल मात्र। ब्रुसेल स्प्राउटस्ः डल्लो मात्र ।	उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा केल (kale) र ब्रासिका जातका सागपातमा लागू हुने छैन ।
(ढ) बल्ब भेजिटेबल (Bulb vegetables)	०.१	बल्ब/सुख्खा प्याज र लसुनः जरा र सजिलै ताछन मिल्ने माटो टाँसिएको बाहिरी बोक्रा हटाई तरकारीको बाँकी भाग मात्र ।	
(ण) सागपात (Leafy vegetables)	०.३	सडेगलेको भाग हटाएर बाँकि भाग मात्र ।	उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा ब्रासिका जातका सागपातमा समेत लागू हुनेछ तर पालुङ्गोमा भने लागू हुने छैन ।
(त) कोसे तरकारी (Legume vegetables)	०.२	तरकारीको पुरै भाग।	उक्त समूहका तरकारी बोक्रा सहित वा बोक्रा बाहेक उपभोग गर्न सकिनेछ ।
(थ) जरा तथा कन्दमूल तरकारी (Root and tuber vegetables)	०.१	भेट्नो तथा डाँठ हटाई तरकारीको पुरै भाग। आलुको हकमा बोक्रा हटाएर बाँकी भाग मात्र।	
(द) ताजा च्याउ, Fresh farmed mushrooms	०.३	च्याउको पुरै भाग ।	

(common mushrooms (*Agaricus bisporous*), shiitake mushrooms (*Lentinula edodes*), and oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*)			
(ध) दलहन (Pulses)	०.२	खाद्य पदार्थको पुरै भाग।	
(न) बट्टा बन्दी गरिएको फलफूल (Canned fruits)	१.०		
(प) जाम, जेली, मार्मलेड (Jams, jellies and marmalades)	१.०		
(फ) आँपको चट्नी (Mango chutney)	१.०		
(ब) बट्टा बन्दी गरिएको सब्जी (Canned vegetables)	०.१		
(भ) प्रिजर्भड गरिएको टमाटर (Preserved tomatoes)	०.०५	हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा गणना गर्दा उक्त खाद्य पदार्थको कन्सन्ट्रेसनका लागि ताजा फलको कूल घुलनशिल ठोस पदार्थ ४.५ लाई आधार मानि गणना गर्ने ।	
(म) टेबल ओलिभ (Table olives)	१.०		
(य) पिकल्ड काँक्रा (Pickled cucumbers)	१.०		
(र) प्रशोधन गरिएको टमाटरको कन्सन्ट्रेटस् (Processed tomato concentrates)	१.५		
(ल) बट्टा बन्दी गरिएको कटुस र कटुसको प्यूरी (Canned chestnuts and canned chestnuts puree)	१.०		

(व) फलफूलको रस (Fruit juices)	०.०५	जुस (कन्सन्ट्रेटेड नगरिएको) वा उपभोगका लागि तयार (Ready to drink) पुनः सम्मिलित (reconstituted) गरि तयार गरिएको जुस।	उक्त अधिकतम मात्रा नेक्टरमा समेत लागू हुनेछ।
(श) अङ्गुरको जुस (Grape juice)	०.०४	जुस (कन्सन्ट्रेटेड नगरिएको) वा उपभोगका लागि तयार (Ready to drink) पुनः सम्मिलित (reconstituted) गरि तयार गरिएको जुस।	उक्त अधिकतम मात्रा नेक्टरमा समेत लागू हुनेछ।
(ष) खाद्यान्न (Cereal grains)	०.२		उक्त अधिकतम मात्रा फापर र किनोवा (Quinoa) मा लागू हुने छैन।
(स) शिशु आहार, फर्मुला फर स्पेशल मेडिकल पर्पस इन्टेन्डेड फर ईन्फ्यान्ट एण्ड फलोअप फर्मुला (Infant formula, formula for special medical purposes intended for infants and follow-up formula)	०.०२		
(ह) माछा (Fish)	०.३	पाचन अङ्गहरु (digestive tract) हटाएर माछाको बाँकी भाग मात्र ।	
(क्ष) लन्चन मिट, कुक्ड ह्याम, चप्ड मिट, बट्टा बन्दी गरिएको मासु र अन्य मासुजन्य पदार्थ (Luncheon meat, cooked ham,	२.५		

chopped meat, canned chicken, canned goat meat and other related meat product)			
(ञ) भेडा, बाखा, कुखुरा, हाँस, टर्की, सुँगुर/बङ्गुरको मासु (Meat of Sheep, goat, poultry, pigs)	०.१	हड्डी बाहेकको मासु मात्र।	उक्त अधिकतम मात्रा मासुमा भएको बोसोमा समेत लागू हुनेछ ।
(ज्ञ) खानयोग्य घ्यू तथा तेल (Edible fats and oils)	०.१		
(कक) मार्गरिन (Margarine)	०.१		
(कख) मिनारिन (Minarine, low fat spread)	०.१		
(कग) भेडा, बाखा, सुँगुर/बङ्गुर, कुखुराको खानयोग्य बोसो (Named animal fats-lard, rendered pork fat and buffalo fat)	०.१		
(कघ) बदाम, नरिवल, कपासको बियाँ, अङ्गुरको दाना, मकै, तोरी, पाम कर्नेल, पाम, रेपसिड, आलस, कुसुम, तील, भटमास, जैतुन र सूर्यमुखीको प्रशोधित वा अप्रशोधित खानयोग्य तेल (Vegetable oils, edible or crude -oils of arachis, coconut, cotton seed, grape seed, maize, mustard seed, palm kernel, palm, rape seed, flaxseed, safflower seed, sesame seed, soya bean, olive, and sunflower seed)	०.१		
(कङ) पामओलिन, स्टेरिन, सुपरओलिन र अन्य तेल तर कोका बटर बाहेक (palmolein, stearin, superolein and other oils	०.१		

but excluding cocoa butter)			
(कच) फ्याट स्प्रेड तथा ब्लेन्डेड फ्याट (Fat spreads and blended spreads)	०.०४		
(कछ) दूध (Milk)	०.०२		आंशिक वा पुरै डिहाईड्रेटेड (dehydrated) गरिएको दूधमा कन्सन्ट्रेसन फ्याक्टर लागू हुनेछ।
(कज) दुग्ध पदार्थ (Secondary milk products)	०.०२		
(कझ) नून, खाद्य ग्रेडको (Salt, food grade)	२.०		
(कञ) वाईन (Wine)	०.२		
(कट) क्रस्टेसियन्स् (Crustaceans)	०.५		
(कठ) सेफालोडस् (Cephalopods)	१.०		
(कड) बाईभल्भ मोल्लक्स् (Bivalve Molluscs)	१.५		
(कढ) बेक्ड फूड (Baked food)	०.५		
(कण) अण्डा तथा अण्डाजन्य पदार्थ (Egg and egg product)	०.२		उक्त अधिकतम मात्रा प्रिजर्भ गरिएको अण्डा र अण्डा ससेजमा (excluding preserved egg and preserved egg sausage) लागू हुने छैन ।
(कत) प्रिजर्भ गरिएको अण्डा (preserved) र प्रिजर्भ	०.५		

गरिएको अण्डा ससेज (preserved egg sausage)			
(कथ) कोकाबाट बनेका खाद्य पदार्थ, चकलेट र क्यान्डी (Cocoa product, chocolate and chocolate products and candies)	०.५		
(कद) फ्लेबर्ड आइस, पपसिक्कल (Flavored ice, popsicles)	०.३		
(कध) अन्नमा आधारित प्रशोधित पूरक बाल आहार (Cereal based complementary foods for infants and young children)	०.२		
(कन) मह (Honey)	०.१		
(कप) अन्य खाद्य पदार्थ (Foods not Specified)	२.५		माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यो मापदण्ड लागू हुनेछ।

क्र.सं. S.N.	हेभी मेटल्स (Heavy Metals)	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम(mg/kg)
२	तामा (Copper)	(क) पेय पदार्थ (Beverages)	
		हलुका पेय पदार्थ (Soft Drinks) (कन्सन्ट्रेटेड (Concentrated) र कार्वोनेटेड पानी (Carbonated Water) बाहेक	७.०
		कार्बोनेटेड पानी (Carbonated water)	१.५
		ताडी (Toddy)	५.०
		हलुका पेय पदार्थका लागी 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 (Flavourings), तरल पेक्टीन (Pectin liquid)	३०.०
		खाद्य रंग (Colorings)	०.० (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)	०.० (चिल्लो पदार्थ बाहेकको आधारमा

		गोलभेडाको पुरी (Tomato Puree) गोलभेडाको पेस्ट (Tomato Paste) गोलभेडाको पाउडर (Tomato Powder) गोलभेडाको रस (Tomato Juice) ककटेल (Cocktail)	००.० (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 नुन (Common Salt)	२.०
		बेसार र धुलो बेसार (Turmeric Wole and Powder)	५.०
		सुन्तला, अंगुर, 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)	५.० तर २.८ भन्दा घटी नभएको
		किण्वन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिनेगा (Brewed and Synthetic Vinegar)	अनुपस्थित (Absent)
	(ग)	माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य बस्तु (Food not specificed)	३०.०

संशोधनः खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(२) क्र.सं. २ तामा (Copper) अन्तर्गतको खाद्य पदार्थको खण्ड (ग) को सट्टा देहायको खण्ड (ग) राखी खण्ड (ग) पछि देहायका खण्ड (घ) र (ङ) थपिएका छन्ः-

खाद्य पदार्थ (Food commodities)	**अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)**	**कैफियत**
(ग) जैतुनको तेल, भर्जिन ओएल, एक्स्ट्रा भर्जिन ओएल, अर्डिनरी भर्जिन ओलिभ ओएल, रिफाइन्ड ओलिभ ओएल, रिफाइन्ड ओलिभ पोमेस ओएल र ओलिभ पोमेस ओएल (Olive oil, virgin oil, extra virgin oil, ordinary virgin olive oil, refined olive oil, refined olive pomace oil and olive pomace oil)	०.१	
(घ) तरकारी (Vegetables)	३०	
(ङ) अन्य खाद्य वस्तु (Foods not specified)	३०	माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यो मापदण्ड लागू हुनेछ।

क्र.सं. S.N.	हेभी मेटल्स (Heavy Metals)	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम(mg/kg)
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 (Carbonted 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, अंगुर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (Juice)	०.२
		सबै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (Pulp and Pulp products)	०.२
		(ग) परिरक्षी (preservatives), एण्टी अक्सीडेन्ट (Antioxidants), इमल्सिफाइङ्ग (Emulsifying) स्टाविलाइजिंग 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 नुन (Common Salt)	१.०
		किण्वन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिनेगार (Brewed and Synthetic Vinegar)	०.१
		(ङ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य बस्तु (Food not specificed)	११.०

संशोधन: खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(३) क्र.सं. ३ आर्सेनिक (Arsenic) अन्तर्गतको खाद्य पदार्थको खण्ड (ङ) को सट्टा देहायको खण्ड (ङ) राखी खण्ड (ङ) पछि देहायका खण्ड (च), (छ), (ज), (झ), (ञ), (ट), (ठ), (ड), (ढ), (ण), (त), (थ), (द), (ध), (न), (प) र (फ) थपिएका छन्:-

खाद्य पदार्थ (Food commodities)	**अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)**	**कैफियत (Remarks)**
(ङ) खानयोग्य घ्यू तथा तेल (Edible fats and oils)	०.१	
(च) फ्याट स्प्रेड तथा ब्लेन्डेड फ्याट (Fat spreads and blended spreads)	०.१	
(छ) धान (Rice, husked)	०.३५	
(ज) चामल (Rice, polished)	०.२	
(झ) राईस वाफल, राईस वेफर्स, राईस क्याकर्स, राईस केक्स (Rice waffles, Rice wafers, Rice crackers, Rice cakes)	०.३	
(ञ) नून, खाद्य ग्रेडको (Salt, food grade)	०.५	

(ट) चिनि एवं स्टार्च सुगर (Sugar and starch sugar)	०.५	
(ठ) मासु र मासुजन्य पदार्थ (Meat and meat products)	०.५	
(ड) मार्गीरिन (Margarine)	०.१	
(ढ) मिनारिन (Minarine, low fat spread)	०.१	
(ण) भेडा, बाख्रा, सुँगुर/बङ्गुर, कुखुराको खानयोग्य बोसो (Named animal fats-lard, rendered pork fat and buffalo fat)	०.१	
(त) बदाम, नरिवल, कपासको बियाँ, अङ्गुरको दाना, मकै, तोरी, पाम कर्नेल, पाम, रेपसिड, आलस, कुसुम, तील, भटमास, जैतुन र सूर्यमुखीको प्रशोधित वा अप्रशोधित खानयोग्य तेल (Vegetable oils, edible or crude (oils of arachis, coconut, cotton seed, grape seed, maize, mustard seed, palm kernel, palm, rape seed, flaxseed, safflower seed, sesame seed, soya bean, olive and sunflower seed)	०.१	
(थ) पामओलिन, स्टेरिन, सुपरओलिन (palmolein, stearin and superolein)	०.१	
(द) तरकारीहरु (Vegetables)	१.१	
(ध) खानयोग्य च्याउ तथा सो बाट बनेका खाद्य पदार्थ (Edible fungi and its products)	०.५	
(न) कोकाजन्य पदार्थ, चकलेट र चकलेटजन्य पदार्थ (Cocoa products, chocolate and chocolate products)	०.५	
(प) अन्नमा आधारित प्रशोधित पूरक बाल आहार (Cereal based complementary foods for infants and young children)	०.०५	
(फ) अन्य खाद्य पदार्थ (Foods not Specified)	१.१	माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यो मापदण्ड लागू हुनेछ।

क्र.सं. S.N.	हेभी मेटल्स (Heavy Metals)	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम(mg/kg)
४	टीन (Tin)	(क) प्रशोधित बट्टा बन्दी खाद्य पदार्थ (Processed Canned Products)	२५०.०
		कन्सन्ट्रेटेड चिनी पाक कन्फेक्सनरी (Hard Boiled Sugar Confectionery)	५.०
		जाम, जेली, मार्मलेड (Jam, Jelly, Marmalade)	२५०.०
		सुन्तला, अंगुर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (Juice)	२५०.०
		सबै 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 बस्तु (Food not specificed)	२५०.०

संशोधन: खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(४) क्र.सं. ४ टीन (Tin) अन्तर्गतको खाद्य पदार्थको खण्ड (ख) को सट्टा देहायको खण्ड (ख) राखी खण्ड (ख) पछि देहायको खण्ड (ग), (घ), (ङ), (च), (छ), (ज), (झ), (ञ), (ट), (ठ), (ड), (ढ), (ण), (त), (थ), (द), (ध), (न), (प), (फ), (ब), (भ) र (म) थपिएका छन:-

खाद्य पदार्थ (Food commodities)	**अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)**	**कैफियत**
(ख) बट्टा बन्दी गरिएका खाद्य पदार्थ, पेय पदार्थ बाहेक (Canned foods-other than beverages)	२५०	

(ग) बट्टा बन्दी गरिएको पेय पदार्थ (Canned beverages)	१५०	
(घ) कुक्ड क्योर्ड चप्ड मिट (Cooked cured chopped meat)	५०	
(ङ) कुक्ड क्योर्ड ह्याम (Cooked cured ham)	५०	
(च) कुक्ड क्योर्ड पोर्क सोल्डर (Cooked cured pork shoulder)	५०	
(छ) लन्चन मिट (Luncheon meat)	५०	
(ज) बट्टा बन्दी गरिएको अमिलो जातका फलफूल, स्टोन फल, तरकारी, फ्रुट कक्टेल, आँप, भुँईकटहर, न्यास्पबेरी, स्ट्रबेरी, ट्रोपिकल फ्रुट सलाद (Canned-citrus fruits, stone fruits, vegetables, fruit cocktail, mangoes, pineapple, raspberries, strawberries, tropical fruit salad)	२५०	
(झ) आँपको चटनी (Mango Chutney)	२५०	
(ञ) टेबल ओलिभ (Table olives)	२५०	
(ट) बट्टा बन्दी गरिएको च्याउ (Canned mushrooms)	२५०	
(ठ) बट्टा बन्दी गरिएको टमाटर (Canned tomatoes)	२५०	
(ड) पिकल्ड क्यूकम्बर (Pickled cucumber)	२५०	
(ढ) प्रशोधन गरिएको टमाटरको कन्सन्ट्रेटस् (Processed tomato concentrates)	२५०	
(ण) बट्टा बन्दी गरिएको कटुस र कटुसको प्यूरी (Canned chestnuts and chestnut puree)	२५०	
(त) कुक्ड कियोर्ड चप्ड मिट (टिनप्लेटको कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Cooked cured chopped meat -for products in tinplate containers)	२५०	
(थ) कुक्ड कियोर्ड चप्ड मिट (टिनप्लेटको कन्टेनर बाहेकका अन्य कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Cooked cured chopped meat-for products in other containers)	५०	
(द) कुक्ड कियोर्ड ह्याम (टिनप्लेटको कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Cooked cured ham -for products in tinplate containers)	२००	

(ध) कुक्ड कियोर्ड ह्याम (टिनप्लेटको कन्टेनर बाहेकका अन्य कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Cooked cured ham-for products in other containers)	५०	
(न) कुक्ड कियोर्ड पोर्क सोल्डर (टिनप्लेटको कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Cooked cured pork shoulder-for products in tinplate containers)	२००	
(प) कुक्ड कियोर्ड पोर्क सोल्डर (टिनप्लेटको कन्टेनर बाहेकका अन्य कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Cooked cured pork shoulder-for products in other containers)	५०	
(फ) लन्चन मिट (टिनप्लेटको कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Luncheon meat-for products in tinplate containers)	२००	
(ब) लन्चन मिट (टिनप्लेटको कन्टेनर बाहेकका अन्य कन्टेनरमा राखिएको भएमा) (Luncheon meat -for products in other containers)	५०	
(भ) बट्टा बन्दी गरिएका माछाजन्य पदार्थ (Canned fish products)	२००	
(म) अन्य खाद्य पदार्थ (Foods not Specified)	२५०	माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यो मापदण्ड लागू हुनेछ।

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६८/०६/२५

क्र.सं. S.N.	हेभी मेटल्स (Heavy Metals)	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम(mg/kg)
५	जिंक (Zinc)	(क) तयारी पेय पददार्थ (Ready to serve Beverages)	५.०
		सुन्तला, अंगुर, 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)	५०.० तर २५.० भन्दा घटी नभएको
		(ख) खाद्य जिलाटीन (Edible Gelatin	१००.०
		(ग) बेसार र धूलो बेसार (Turmeric Whole and Powder)	
		(घ) हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (Hard Boiled Sugar Confectionery)	५.०
		(ङ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (Foods not Specified)	५०.०

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ६०) संख्या २६ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६८/०६/२५

क्र.सं. S.N.	हेभी मेटल्स (Heavy Metals)	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम(mg/kg)
६	क्याड्मियम (Cadmimum)	(क) शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (Infant Milk substitute) र शिशु आहार)Infant Food)	०.१
		(ख) बेसार र धुलो बेसार (Turmeric Whole and Powder)	०.१
		(ग) अन्य खाद्य वस्तु (Other Foods)	१.५

संशोधनः खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(५) क्र.सं. ६ क्याड्मीयम (Cadmium) अन्तर्गतको खाद्य पदार्थको खण्ड (ग) को सट्टा देहायको खण्ड (ग) राखी खण्ड (ग) पछि खण्ड (घ), (ङ), (च), (छ), (ज), (झ), (ञ), (ट), (ठ), (ड), (ढ), (ण), (त), (थ), (द), (ध), (न), (प), (फ), (ब), (भ), (म) र (य) थपिएका छनः-

खाद्य पदार्थ (Food commodities)	**अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)**	**अधिकतम मात्रा लागू हुने भाग (Portion of the Commodity/Product to which the ML applies)**	**कैफियत (Remarks)**
(ग) ताजा फलफूल (Fresh fruits)	०.०५		
(घ) ताजा खानयोग्य च्याउ (Fresh edible fungi)	०.२		
(ङ) ब्रासिका जातका तरकारी (Brassica vegetables)	०.०५	बन्दा र ग्याँठकोपिः सडेगलेको पात हटाई बाँकी भाग मात्र । फूलकोपि र ब्रोकाउलीः फूल मात्र । ब्रुसेल स्प्राउटस्ः डल्लो मात्र।	उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा ब्रासिका जातका सागपातमा लागू हुने छैन ।
(च) बल्ब भेजिटेबल (Bulb vegetables)	०.०५	बल्ब/सुख्खा प्याज र लसुनः जरा र सजिलै ताछन मिल्ने माटो टाँसिएको बाहिरी बोक्रा हटाई बाँकी भाग मात्र।	
(छ) फल तरकारी (Fruiting Vegetables)	०.०५	भेट्नो/डाँठ हटाई बाँकी भाग मात्र । स्वीट कर्न र फ्रेस कर्नः खोया सहितको दाना।	उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा टमाटर र च्याउमा लागू हुने छैन ।
(ज) सागपात (Leafy vegetables)	०.२		

(झ) कोसे तरकारी (Legume vegetables)	०.१	उपभोग गरिने तरकारीको पुरै भाग।	उपभोग गर्दा बोक्रा सहित वा बोक्रा हटाई गर्न सकिनेछ।
(ञ) जरा तथा कन्दमूल तरकारी (Root and tuber vegetables)	०.१		
(ट) बोक्रा ताछेको आलु (Potato, peeled)	०.१		
(ठ) स्टक एण्ड स्टेम भेजीटेबल (Stalk and stem vegetables)	०.१	सडेगलेको भाग हटाई तरकारीको बाँकी भाग मात्र। रुबार्ब (Rhubarb)ः डाँठ सहितको पात । सेलेरि (Celery) र कुरिलोः टाँसिएको माटो हटाएर ।	
(ड) खाद्यान्न (Cereal grains)	०.१		उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा फापर, किनोवा (Quinoa), गहुँ र चामलमा लागू हुने छैन ।
(ढ) दलहन (Pulses)	०.१	खाद्य पदार्थको पुरै भाग	उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा भटमासमा लागू हुने छैन ।
(ण) तेलहन (Oilseeds)	०.१		उक्त हेभि मेटलको अधिकतम मात्रा रेपसिड, तोरी, आलस, सूर्यमुखीको दानामा लागू हुने छैन ।
(त) चामल (Rice, polished)	०.४		
(थ) गहुँ (Wheat)	०.२	अन्नको पुरै भाग ।	
(द) नून, खाद्य ग्रेडको (Salt, food grade)	०.५		
(ध) माछा (पाचन अङ्गहरु हटाएर) Fish (in	०.३		

general after removing digestive tract)			
(न) क्रस्टेसियन्स् (Crustaceans)	०.५		
(प) सेफालोडस् (Cephalopods)	२		
(फ) बाईभल्भ मोल्लक्स् (Bivalve Molluscs)	२		
(ब) अण्डा तथा अण्डाजन्य पदार्थ (Egg and egg products)	०.०५		
(भ) लेबलमा ५० देखी ७० प्रतिशतसम्म कोका सोलिडस् (सुख्खा तौलको आधारमा) उल्लेख भएका चकलेट (Chocolate containing or declaring ≥ 50% to < 70% total cocoa solids on a dry matter basis)	०.८		
(म) लेबलमा ७० प्रतिशत भन्दा बढी कोका सोलिडस् (सुख्खा तौलको आधारमा) उल्लेख भएका चकलेट (Chocolate containing or declaring ≥ 70% total cocoa solids on a dry matter basis)	०.९	खाद्य पदार्थको पुरै भाग।	
(य) अन्य खाद्य वस्तु (Food not Specified)	१.५		माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यो मापदण्ड लागू हुनेछ।

क्र.सं. S.N.	हेभी मेटल्स (Heavy Metals)	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलिग्राम प्रति किलोग्राम(mg/kg)
७.	पारो (Mercury)	(क) माछा (Fish)	०.५
		(ख) अन्य खाद्य वस्तु (Other Foods)	१.०

संशोधनः खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(६) क्र.सं. ७ पारो (Mercury) अन्तर्गतको खाद्य पदार्थको खण्ड (ख) को सट्टा खण्ड (ख) राखी खण्ड (ख) पछि खण्ड (ग), (घ), (ङ), (च), (छ) र (ज) थपिएका छनः-

खाद्य पदार्थ (Food commodities)	**अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)**	**कैफियत (Remarks)**
(ख) नून, खाद्य ग्रेडको (Salt, food grade)	०.१	
(ग) मासु (Meat)	०.०५	
(घ) नन्-प्रिडेटोरी माछा, क्रस्टेसियन्स्, सेफालोडस्, मोल्लक्स् (Non-predatory fish, crustaceans, cephalopods, molluscs)	०.५	
(ङ) प्रिडेटोरी माछा (Predatory Fish)	१.०	
(च) तरकारी (Vegetables)	१.०	
(छ) अप्रशोधित दूध, निरोगन गरिएको दूध, स्टर्लाईज्ड दूध, मोडिफाईड दूध, किन्वन गरिएको दूध (Raw milk, pasteurized milk, sterilized milk, modified milk, fermented milk)	०.०१	
(ज) अन्य खाद्य वस्तु (Foods not Specified)	१.०	माथि माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यो मापदण्ड लागू हुनेछ।

क्र.सं.	हेभि मेटल (Heavy metal)	खाद्य पदार्थ (Food commodities)	अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)	कैफियत (Remarks)
८	मिथायल मर्करीको आधारमा पारो (Mercury methyl calculated as the element)	सबै खाद्य बस्तु (All Foods)	०.२५	
९	क्रोमियम (Chromium)	प्रशोधित चिनी (Refined Sugar)	०.०२	
१०	निकेल (Nickel)	हाइड्रोजेनेसन (Hydrogenation) वा आर्शिक हाइड्रोजेनेसन (Partially Hydrogenation), गरिएको वनस्पती तेल र घिउ (Vegetable Oil and Fats), बेकरी मार्गरीन (Bakery Margarine), औद्योगिक मार्गरिन (Industrial Margarine), बेकरी सर्टेनींग (Bakery Shortening), आशिंक हाइड्रोजेनेसन गरिएको भटमासको तेल (Partially Hydrogenated Soyabean Oil)	१.५	

संशोधनः खण्ड ७२) संख्या ६० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७९/११/०१

(७) क्र.सं. ८, ९ र १० को सट्टा देहायको क्र.सं. ८, ९ र १० राखिएका छनः-

क्र.सं.	हेभि मेटल (Heavy metal)	खाद्य पदार्थ (Food commodities)	अधिकतम मात्रा (मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)	कैफियत (Remarks)
८.	मिथायल मर्करीको आधारमा पारो (Mercury methyl calculated as the element)	(क) प्रिडेटोरी माछा बाहेकका अन्य माछा (Fish except predatory fish)	०.५	
		(ख) प्रिडेटोरी माछा (Predatory fish)	१.०	
		(ग) अन्य खाद्य पदार्थ (Foods not Specified)	०.२५	माथि उल्लेखित खाद्य पदार्थ र खाद्य पदार्थका समूह बाहेकका अन्य खाद्य पदार्थको हकमा यस पङ्क्तिमा उल्लेखित मापदण्ड लागू हुनेछ।
९.	क्रोमियम (Chromium)	(क) मासु तथा मासुजन्य पदार्थ (Meat and meat products)	१.०	
		(ख) तरकारी (Vegetables)	१.०	
		(ग) दूध, निरोगन गरिएको दूध, स्टर्लाईज्ड दूध, मोडिफाईड दूध, किन्वन गरिएको दूध (Raw milk, pasteurized milk, sterilized milk, modified milk, fermented milk)	०.३	
		(घ) दूधको धुलो (Milk powder)	२.०	
१०.	निकेल (Nickel)	(क) तरकारी (Vegetables)	१.०	

१३ मेलामाईन

(Melamine)

देहायका खाद्य वस्तुहरूमा मेलामाईनको मात्रा देहायको परिमाण भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछः-

सि.नं.	खाद्य पदार्थ (Food Commodities)	मिलि ग्राम प्रति किलोग्राम (mg/kg)
१	शिशुको लागि ठोस आहार (Powder infant formula)	१.०
२	शिशुको लागि तरल आहार/तरल दूध (Liquid infant formula/Liquid infant milk)	०.१५
३	दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थ (Milk and milk products)	२.५
४	अन्य खाद्य पदार्थ (Other foods)	२.५

१४. अल्कोहलजन्य पेय पदार्थ

१४.१ व्हिस्की (Whisky)

१. **गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)**
यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका व्हिस्कीलाई समेट्छ ।

२. **परिचय (Description)** व्हिस्की भन्नाले कुनै पनि अन्न वा स्टार्चजन्य खाद्य पदार्थहरूलाई जीव रासायनिक प्रकृयाद्वारा किन्वन (फर्मेन्टेसन) गरी डिस्टिलेसन प्रकृयाद्वारा प्राप्त डिस्टिलेट अल्कोहोलजन्य पदार्थहरूलाई जनाउँछ । उत्पादन गर्ने देश, प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ, उत्पादनको प्रकृया, प्रविधि आदिको आधारमा व्हिस्की विभिन्न प्रकारका हुन सक्नेछन् ।

३. **आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)**
व्हिस्कीमा चारित्रिक स्वाद र बास्ना हुनुपर्नेछ र यसमा केरामेल रङ्ग वा अन्य स्वीकृत खाद्य योगशिल तथा स्वीकृत बास्नाहरू प्रयोग गर्न सकिनेछ । परिपक्व (matured) भनी लेखिएको व्हिस्कीलाई कम्तीमा १ वर्ष ओक (Oak) को भाँडामा राखी भण्डारण गरिएको हुनु पर्नेछ । व्हिस्कीमा क्लोरल हाइड्रेट (chloral hydrate), अमोनियम क्लोराइड (ammonium chloride), डाइजेपाम (diazepam), पाराडिहाइड (paraldehyde) लगायत कुनै पनि अन्य किसिमका नसालु, साईकोट्रपिक (psychotropic) पदार्थहरू तथा क्याफिन (caffeine) समेतको उपस्थिति हुनु हुँदैन । व्हिस्कीमा इथाइल अल्कोहोलको मात्रा ३६ देखि ५० प्रतिशत (आयतनको आधारमा, २०°C) सम्म हुन सक्नेछ । इथाइल अल्कोहोलको मात्रा व्हिस्कीको लेबलमा उल्लेख गरिएको मात्रा भन्दा ३% घटी वा बढीसम्म स्वीकार्य हुनेछ ।

व्हिस्कीमा देहायका मापदण्डहरू पनि पुरा भएको हुनु पर्नेछ :

सि.नं.	विवरण	Malt grain whisky	Blended whisky	अन्य whisky
1.	Aldehydes as acetaldehyde (g/100 L absolute alcohol) max.	50.0	35.0	15.0
2.	Arsenic (mg/L) max.	0.25	0.25	0.25
3.	Cadmium (mg/L) max.	0.01	0.01	0.01

सि.नं.	विवरण	Malt grain whisky	Blended whisky	अन्य whisky
4.	Capper (mg/L) max.	10.0	10.0	10.0
5.	Ethyl alcohol content at 20°C percent by volume (Range)	36-50	36-50	36-50
6.	Furfural (expressed in terms of g/100 litre of Absolute alcohol), Max.	12.0	6.0	6.0
7.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of g/100 litre of absolute alcohol), max.	1000.0	750.0	350.0
8.	Lead (mg/L), Max.	0.2	0.2	0.2
9.	Mercury (mg/L), Max.	0.25	0.25	0.25
10.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/litre of distilled abolute alcohol (mg/L), Max.	30.0	20.0	10.0
11.	Residue on evaporation percent (m/v), Max.	2.0	2.0	2.0
12.	Total Esters as ethyl acetate (expressed in terms of g/100 litres of absolute alcohol), Max.	200.0	150.0	100.0
13.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of g/100 litres of absolute alcohol), Max.	150.0	100.0	50.0

४. **स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (Code of Practice)** व्हिस्कीको उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा Codex द्वारा निर्धारित आचारसंहिता (Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) का प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ ।

५. प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and labeling Requirements)

५.१ प्याकेजिङ्ग

व्हिस्कीलाई सफा गरिएको खाद्य ग्रेडको बोतल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

५.२ लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्ने विवरण

प्याक गरिएको व्हिस्कीको लेबलमा देहायको विवरण हुनु पर्नेछः

(क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,

(ख) वस्तुको नाम,

(ग) ईथाएल अल्कोहलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा प्रुफमा ।

(घ) योगशिल प्रयोग भएकोमा योगशिलको नाम वा सङ्केत नम्बर,

(ङ) उत्पादन वा प्याकिङ्ग मिति, ब्याच नम्बर वा लट नम्बर,

(च) खूद परिमाण,

(छ) अन्य प्रचलित कानूनले तोकेका विवरण उल्लेख गर्न सकिनेछ, तर उपभोग्य मिति र सम्मिश्रण उल्लेख गर्न बाध्य हुने छैन ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन।

५.३.२ प्रयोगकर्तालाई व्हिस्कीको प्रकृति, उत्पादन, स्रोत तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने गरी कुनै पनि फोटो, शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

१४.२ रम (Rum)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope) यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका रमलाई समेट्छ ।

२. परिचय (Description)

२.१ रम (Rum)

रम भन्नाले उखुको रस,उखुको गुड वा उखुको अन्य उत्पादन वा सुगर बिट वा सुगर बिट मोलासेसजन्य खाद्य पदार्थलाई किण्वन (Fermentation) गरी डिष्टिलेशन प्रकृयाद्वारा प्राप्त अल्कोहोलिक डिष्टिलेटबाट बनेको मदिराजन्य पदार्थलाई जनाउँछ । साथै माथि उल्लिखित खाद्य पदार्थहरूबाट बनेको न्यूट्रल स्प्रिट वा रेक्टिफाईड

स्प्रिट वा डिष्टिल्ड स्प्रिट वा यीनको मिश्रणबाट पनि रम तयार गर्न सकिन्छ। रम सब जिरो तापक्रम समेतमा पनि थिग्रो वा कुनै प्रकारका सस्पेन्डेड पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ।

२.२ ह्वाईट रम (White Rum)

केरामेल (Caramel) नराखिएको रमलाई ह्वाईट रम (White Rum) भनी जनाउँछ।

२.३ फ्लेवर्ड रम (Flavored Rum)

फ्लेवर (Flavor) प्रयोग गरी तयार गरिएको रमलाई फ्लेवर्ड रम भनी जनाउँछ। यसमा स्वीकृत रङ्ग तथा चिनी आवश्यकता अनुसार प्रयोग गर्न सकिनेछ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)

रममा स्वाभाविक स्वाद र बास्ना हुनु पर्नेछ। यसमा स्वीकृत बास्ना तथा खाद्य योगशीलहरू प्रयोग गर्न सकिनेछ। रममा केरामेल बाहेक अन्य रङ्ग प्रयोग गर्न पाइने छैन। लेबलमा परिपक्व (Matured) भनी लेखिएको रमलाई कम्तीमा एक बर्ष ओक (Oak) को भाँडोमा राखी भण्डारण गरिएको हुनु पर्नेछ। काठको भाँडोमा परिपक्व गरिएको रममा काठको स्वभाविक रङ्ग आउनु पर्नेछ। रममा कुनै पनि थिग्रेको, तैरेको वस्तु हुनु हुँदैन। रममा क्लोरल हाइड्रेट (chloral hydrate), अमोनियम क्लोराइड (ammonium chloride), डाइजेपाम (diazepam), पाराडिहाइड (paraldehyde) लगायत कुनै पनि अन्य किसिमका नसालु, साईकोट्रपिक (psychotropic) पदार्थहरू तथा क्याफिन (caffeine) समेतको उपस्थिति हुनु हुँदैन। रममा ईथाएल अल्कोहलको मात्रा ३६ देखि ५० प्रतिशत (आयतनको आधारमा, २० डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा) सम्म हुन सक्नेछ। ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा रमको लेबलमा उल्लेख गरिएको मात्रा भन्दा ३ प्रतिशतले घटी वा बढी हुन सक्नेछ।

रममा देहायका मापदण्डहरू पनि पुरा भएको हुनु पर्नेछ :-

सि.नं.	विवरण	रम	ह्वाईट रम	फ्लेवर्ड रम
1.	Ethyl Alcohol content at 20°C per-cent by volume (Range)	36-50	36-50	36-50
2.	Furfural (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	10.0	5.0	5.0
3.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	350.0	200.0	200.0
4.	Total Esters as ethyl acetate (ex-pressed in terms of g/100 Litrres of absolute alcohol), Max.	150.0	150.0	150.0
5.	Volatile acids as acetic acid (ex-pressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	50.0	50.0	100.0
6.	Total acids as tartaric acid (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohols), Max.	160.0	160.0	160.0
7.	Residue on evaporation percent (m/v), Max.	2.0	1.0	25.0
8.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/Litre of distilled absolute alcohol), Max.	20.0	10.0	10.0
9.	Aldehydes as acetaldehyde (ex-pressed in terms g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	30.0	30.0	30.0
10.	Copper (as Cu), (mg/L), Max.	10.0	5.0	5.0
11.	Lead (mg/L), Max.	0.2	0.2	0.2
12.	Mercury (mg/L), Max.	0.25	0.25	0.25
13.	Arsenic (mg/L), Max.	0.25	0.25	0.25
14.	Cadmium (mg/L), Max.	0.01	0.01	0.01

४. स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (Code of Practice)

रमको उत्पादन, बोटलिङ्ग, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा कोडेक्सद्वारा निर्धारित आचारसंहिता (Recommended International code of practice General principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) का प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ ।

५. प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)

५.१ प्याकेजिङ्ग

रमलाई सफा गरिएको खाद्य ग्रेडको बोतल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

५.२ लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्ने विवरण

प्याक गरिएको रमको लेबलमा देहाय बमोजिमको विवरण हुनु पर्नेछः

(क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,

(ख) वस्तुको नाम,

(ग) ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा प्रुफमा,

(घ) योगशिल प्रयोग भएकोमा योगशिलको नाम वा सङ्केत नम्बर,

(ङ) उत्पादन वा प्याकिङ्ग मिति, व्याच नम्बर वा लट नम्बर,

(च) खूद परिमाण,

(छ) अन्य प्रचलित कानुनले तोकेका विवरण उल्लेख गर्न सकिनेछ, तर उपभोग्य मिति र समिश्रण उल्लेख गर्न बाध्य हुने छैन ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन ।

५.३.२ प्रयोगकर्तालाई रमको प्रकृति, उत्पादन, श्रोत, तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने गरी कुनै पनि फोटो, शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

१४.३ भोड्का (Vodka)

१. **गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)** यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका भोड्कालाई समेट्छ ।

२. **परिचय (Description)** भोड्का भन्नाले आलु, अन्न, मोलासेस वा अन्य किन्वन हुने कार्बोहाईड्रेटजन्य पदार्थहरूलाई किण्वन (Fermentation) गरी डिष्टिलेशन प्रकृयाद्वारा प्राप्त न्यूट्रल स्प्रिटबाट बनेको मदिराजन्य पेय पदार्थलाई जनाउँछ । भोड्का कुनै पनि प्रकारका सस्पेन्डेड पदार्थहरू रहित हुनु पर्नेछ । उत्पादन गर्ने देश, प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ, उत्पादनको प्रकृया, प्रविधिको आधारमा भोड्का विभिन्न प्रकारका हुन सक्नेछन् ।

३. **आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)** भोड्कामा स्वभाविक स्वाद र बास्ना हुनु पर्नेछ। । यसमा स्वीकृत बास्ना र खाद्य योगशिल प्रयोग गर्न सकिनेछ। भोड्कामा क्लोरल हाइड्रेट (chloral hydrate), अमोनियम क्लोराइड (ammonium chloride), डाइजेपाम (diazepam), पाराडिहाइड (Paraldehyde) लगायत कुनै पनि अन्य किसिमका नसालु, साईकोट्रपिक (psychotropic) पदार्थहरू तथा क्याफिन (caffeine) समेतको उपस्थिति हुनु हुँदैन। भोड्कामा ईथाएल अल्कोहलको मात्रा ३६ देखि ५० प्रतिशत (आयतनको आधारमा, २० डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा) सम्म हुन सक्नेछ। ईथाएल अल्कोहलको मात्रा भोड्काको लेबलमा उल्लेख गरिएको मात्रा भन्दा ३ प्रतिशतले घटी वा बढी हुन सक्नेछ। भोड्कामा देहायका मापदण्डहरू पनि पुरा भएको हुनु पर्नेछः

सि.नं.	विवरण	परिमाण
1.	Ethyl Alcohol content at 20°C, percent by volume (Range)	36-50
2.	Furfural (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	12.0
3.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	50.0
4.	Total Esters as ethyl acetate (expressed in terms of g/100 Litrres of absolute alcohol), Max.	50.0
5.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	10.0
6.	Residue on evaporation percent (m/v), Max.	2.0
7.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/Litre of distilled absolute alcohol), Max.	10.0
8.	Copper (as Cu), (mg/L), Max.	5.0
9.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	15.0
10.	Lead (mg/L), Max.	0.0
11.	Mercury (mg/L), Max.	0.0
12.	Arsenic (mg/L), Max.	0.0
13.	Cadmium (mg/L), Max.	0.0

४. **स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (Code of Practice)** भोड्काको उत्पादन, बोटलिङ्ग, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा कोडेक्सद्वारा निर्धारित आचारसंहिता (Recommended International code of practice General principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) का प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ ।

५. **प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)**

५.१ प्याकेजिङ्ग

भोड्कालाई सफा गरिएको खाद्य ग्रेडको बोतल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

५.२ लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्ने विवरण

प्याक गरिएको भोड्काको लेबलमा देहायको विवरण हुनु पर्नेछः

(क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,
(ख) वस्तुको नाम,
(ग) ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा प्रुफमा,
(घ) योगशिल प्रयोग भएकोमा योगशिलको नाम वा सङ्केत नम्बर,
(ङ) उत्पादन वा प्याकिङ्ग मिति, ब्याच नम्बर वा लट नम्बर,
(च) खूद परिमाण,
(छ) अन्य प्रचलित कानुनले तोकेका विवरण उल्लेख गर्न सकिनेछ, तर उपभोग्य मिति र समिश्रण उल्लेख गर्न बाध्य हुने छैन ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन ।
५.३.२ प्रयोगकर्तालाई भोड्काको प्रकृति, उत्पादन, श्रोत, तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने गरी कुनै पनि फोटो, शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

१४.४ ब्राण्डी (Brandy)

१. **गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)**

यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका ब्राण्डीलाई समेट्छ ।

२. **परिचय (Description)**

ब्राण्डी भन्नाले अङ्गुर वा अन्य फलफूलको किण्वित रस (Fermented Juice) लाई डिष्टिलेशन गरी प्राप्त भएको अल्कोहोलिक डिष्टिलेटबाट तयार गरिएको मदिराजन्य पदार्थलाई जनाउँछ। ब्राण्डीको आफ्नै स्वभाविक रङ्ग, बास्ना र स्वाद हुनु पर्नेछ। ब्राण्डी निम्न प्रकारका हुन सक्ने छन्:

२.१ **अङ्गुरको ब्राण्डी (Grape Brandy)**

अङ्गुरको ब्राण्डी (Grape Brandy) भन्नाले ताजा, स्वस्थ र पाकेको अङ्गुरको किण्वित रस (Fermented Juice) लाई डिष्टिलेशन गरी तयार गरिएको मदिराजन्य पदार्थलाई जनाउँछ। यसमा अङ्गुरमा भएका प्राकृतिक वाष्पशील तत्वहरू (Volatile Principles) तथा किण्वन हुँदा उत्पन्न भएको बास्ना र स्वाद हुनु पर्नेछ।

२.२ **फलफूलको ब्राण्डी (Fruit Brandy)**

फलफूलको ब्राण्डी (Fruit Brandy) भन्नाले अङ्गुर बाहेक अन्य फलफूलको किण्वित रस (Fermented juice) लाई डिष्टिलेशन गरी तयार गरिएको मदिराजन्य पदार्थलाई जनाउँछ। यसरी तयार गरिएको ब्राण्डीको नामको अगाडि फलफूलको नाम उल्लेख गर्नु पर्नेछ। तर ब्राण्डी मात्र भनिएकोमा अङ्गुरको ब्राण्डी भनी बुझिनेछ।

२.३ **ब्लेन्डेड ब्राण्डी (Blended Brandy)**

ब्लेन्डेड ब्राण्डी (Blended Brandy) भन्नाले फलफूलको ब्राण्डी वा न्यूट्रल स्प्रिट वा रेक्टिफाईड स्प्रिटमा कम्तीमा दुई प्रतिशत अङ्गुरको ब्राण्डी मिसाएर तयार गरिएको ब्राण्डीलाई जनाउँछ। फलफूलको ब्राण्डी प्रयोग गरी तयार गरिएको ब्लेन्डेड ब्राण्डीको बास्ना र स्वाद ब्राण्डीको जस्तै हुनु पर्नेछ।

३. **आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)**

ब्राण्डीमा स्वभाविक स्वाद र बास्ना हुनु पर्नेछ। यसमा स्वीकृत बास्ना तथा रङ्गहरू प्रयोग गर्न सकिनेछ। लेबलमा परिपक्व (Matured) भनी लेखिएको ब्राण्डीलाई कम्तीमा एक वर्ष ओक (Oak) को भाँडोमा राखी भण्डारण गरिएको हुनु पर्नेछ। तर एक हजार लिटर भन्दा कम क्षमता भएको ओक (Oak) को भाँडोमा परिपक्व गरिएको ब्राण्डी कम्तीमा छ महिना भण्डारण गरिएको हुनु पर्दछ। ब्राण्डीमा क्लोरल हाइड्रेट (Chloral hydrate), अमोनियमक्लोराइड (Ammonium chloride), डाइजेपाम (diazepam), पाराडिहाइड (Paraldehyde) लगायत कुनै पनि अन्य किसिमका नसालु, साईकोट्रपिक (Psychotropic)

पदार्थहरू तथा क्याफिन (Caffeine) समेतको उपस्थिति हुनु हुँदैन । ब्राण्डीमा ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा ३६ देखि ५० प्रतिशत (आयतनको आधारमा, २० डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा) सम्म हुन सक्नेछ । ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा ब्राण्डीको लेबलमा उल्लेख गरिएको मात्रा भन्दा ३ प्रतिशतले घटी वा बढी हुन सक्नेछ । ब्राण्डीमा देहायका मापदण्डहरू पनि पुरा भएको हुनु पर्नेछ :-

सि.नं.	विवरण	अङ्गुर तथा अन्य फलफूलको ब्राण्डी	ब्लेन्डेड ब्राण्डी
1.	Ethyl Alcohol Content at 20°C percent by volume (Range)	36-50	36-50
2.	Furfural (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	12.0	12.0
3.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	600.0	350.0
4.	Total Esters as ethyl acetate (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	350.0	250.0
5.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	100.0	100.0
6.	Residue on evaporation percent (mg/L), Max.	2.0	2.0
7.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/Litre of distilled absolute alcohol), Max	150.0	100.0
8.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	45.0	45.0
9.	Copper (as Cu), (mg/L), Max	10.0	10.0
10.	Lead (mg/L), Max.	0.2	0.2

सि.नं.	विवरण	अङ्गुर तथा अन्य फलफूलको ब्राण्डी	ब्लेन्डेड ब्राण्डी
11.	Mercury (mg/L), Max.	0.25	0.25
12.	Arsenic (mg/L), Max	0.25	0.25
13.	Cadmium (mg/L), Max.	0.01	0.01

४. स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (code of Practice)

ब्राण्डीको उत्पादन, बोटलिङ्ग, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा कोडेक्सद्धारा निर्धारित आचारसंहिता (Recommended International code of practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969)का प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ ।

५. प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and labeling Requirements)

५.१ प्याकेजिङ्ग

ब्राण्डीलाई सफा गरिएको खाद्य ग्रेडको बोतल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

५.२ लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्ने विवरण

प्याक गरिएको ब्राण्डीको लेबलमा देहाय बमोजिमको विवरण हुनु पर्नेछ:

(क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,

(ख) वस्तुको नाम,

(ग) ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा प्रुफमा,

(घ) योगशिल प्रयोग भएकोमा योगशिलको नाम वा सङ्केत नम्बर,

(ङ) उत्पादन वा प्याकिङ्ग मिति, व्याच नम्बर वा लट नम्बर,

(च) खूद परिमाण,

(छ) अन्य प्रचलित कानूनले तोकेका विवरण उल्लेख गर्न सकिनेछ, तर उपभोग्य मिति र समिश्रण उल्लेख गर्न बाध्य हुने छैन ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन ।

५.३.२ प्रयोगकर्तालाई ब्राण्डीको प्रकृति, उत्पादन, श्रोत तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने गरी कुनै फोटो, शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

१४.५ जीन (Gin)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका जीनलाई समेट्छ ।

२. परिचय (Description)

जीन भन्नाले जुनिपर बेरी (Juniper berries) को वाष्पशील तत्व (Volatile products) को स्वाद भएको न्यूट्रल स्प्रिटबाट तयार गरिएको मदिराजन्य पदार्थलाई जनाउँछ। यसमा अन्य वनस्पति (Other botanicals) र बास्ना (aromatics) को वाष्पशील तत्व (Volatile products) पनि प्रयोग गर्न सकिनेछ। यो सङ्लो (Clear) हुनुका साथै स्वच्छ पानी राख्दा धमिलो (Turbidity) हुनु हुँदैन ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality factors)

जीनमा स्वभाविक स्वाद र बास्ना हुनु पर्नेछ। यसमा स्वीकृत बास्ना तथा खाद्य योगशिलहरू प्रयोग गर्न सकिनेछ। यसमा क्लोरल हाइड्रेट (Chloral hydrate), अमोनियम क्लोराइड (ammonium chloride), डाइजेपाम (diazepam), पाराडिहाइड (paraldehyde) लगायत कुनै पनि अन्य किसिमका नसालु, साईकोट्रपिक (Psychotropic) पदार्थहरू तथा क्याफिन (Caffeine) समेतको उपस्थिति हुनु हुँदैन। जीनमा ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा ३६ देखि ५० प्रतिशत (आयतनको आधारमा, २० डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा) सम्म हुन सक्नेछ । ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा जीनको लेबलमा उल्लेख गरिएको मात्रा भन्दा ३ प्रतिशतले घटी वा बढी हुन सक्नेछ। जीनमा देहायका मापदण्डहरू पनि पुरा भएको हुनु पर्नेछः-

सि.नं.	विवरण	(Gin)
1.	Ethyl Alcohol content at 20°C percent by volume (Range)	36-50
2.	Furfural (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	12.0
3.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	100.0
4.	Total Esters as ethyl acetate (expressed in terms of g/100 Litrres of absolute alcohol), Max.	30.0
5.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of g/100 litres of absolute alcohol), Max.	10.0
6.	Residue on evaporation percent (mg/L), Max.	2.5
7.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/Litre of distilled absolute alcohol), Max.	20.0
8.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	20.0
9.	Copper (as Cu), (mg/L), Max.	5.0
10.	Lead (mg/L), Max.	0.2
11.	Mercury (mg/L), Max.	0.25
12.	Arsenic (mg/L), Max.	0.25
13.	Cadmium (mg/L), Max.	0.01

४. स्वच्छता (Hygiene) कायम गर्ने तरिका (Code of Practice)

जीनको उत्पादन, बोटलिङ्ग, प्याकेजिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा कोडेक्सद्वारा निर्धारित आचारसंहिता (Recommended International code of practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969)का प्रावधानहरू आवश्यकतानुसार पालना गर्नु पर्नेछ ।

५. **प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)**

५.१ प्याकेजिङ्ग

जीनलाई सफा गरिएको खाद्य ग्रेडको बोतल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

५.२ लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्ने विवरण

प्याक गरिएको जीनको लेबलमा तपशिल बमोजिमको विवरण हुनु पर्नेछः

(क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,

(ख) वस्तुको नाम,

(ग) ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा प्रुफमा,

(घ) योगशिल प्रयोग भएकोमा योगशिलको नाम वा सङ्केत नम्बर,

(ङ) उत्पादन वा प्याकिङ्ग मिति, ब्याच नम्बर वा लट नम्बर,

(च) खूद परिमाण,

(छ) अन्य प्रचलित कानूनले तोकेका विवरण उल्लेख गर्न सकिनेछ, तर उपभोग्य मिति र समिश्रण उल्लेख गर्न बाध्य हुने छैन ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दाबी गर्न पाइने छैन ।

५.३.२ प्रयोगकर्तालाई जीनको प्रकृति, उत्पादन, श्रोत तथा अन्य गुणहरू सम्बन्धी भ्रामक सूचना दिने गरी कुनै पनि फोटो, शब्द वा वाक्यहरू प्रयोग गर्न पाइने छैन ।”

१५. माइकोटक्सिन (Mycotoxin)

संशोधनः खण्ड ७०) संख्या ४१ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७७/१०/२६

देहायका खाद्य पदार्थमा देहायका माइकोटक्सिन (Mycotoxin) देहायको परिमाण भन्दा बढी हुनु हुँदैनः-

क्र.सं.	माइकोटक्सिनको नाम (Name of Mycotoxin)	खाद्य पदार्थहरु (Food Commodities)	माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम (µg/Kg)
१.	कूल अफ्लाटक्सिन (Aflatoxin Total)	थप प्रशोधनका लागि प्रयोग हुने आल्मोन्ड्स, बदाम, हेजलनट्स, ब्राजिलनट्स र पिस्ता (Almonds, Peanuts, Hazelnuts, Brazilnuts and Pistachios for further processing)	१५.०
		खानको लागि तयारी आल्मोन्ड्स, बदाम, हेजलनट्स, ब्राजिलनट्स र पिस्ता (Ready to eat Almonds, Peanuts, Hazelnuts, Brazilnuts and Pistachios)	१०.०
		अंजिर (Dried Figs)	१०.०
२.	अफ्लाटक्सिन एम १ (Aflatoxin M1)	दूध (Milk)	०.५
३.	पाटुलिन (Patulin)	स्याउको जुस (Apple Juice and apple juice used as an ingredient in other beverages)	५०.०

द्रष्टव्यः कूल अफ्लाटक्सिन (Aflatoxin Total) भन्नाले अफ्लाटक्सिन बि १, अफ्लाटक्सिन बि २, अफ्लाटक्सिन जी १ र अफ्लाटक्सिन जी २ को परिमाणको कूल योगलाई जनाउँछ ।

१६. जीवनाशक विषादी अवशेष

(Maximum Residue Labels of Pesticides, MRL)

संशोधन: खण्ड ७३) संख्या १० नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०८०/०२/२५

प्रशोधन नगरिएको वनस्पतिजन्य उपज र प्रशोधन गरिएको वनस्पतिजन्य उपजमा देहायका जीवनाशक विषादीको अधिकतम परिणाम (Maximum Residue Limit, MRL) देहाय बमोजिम भन्दा बढी हुनु हुँदैनः-

१६.१ प्रशोधन नगरीएको वनस्पतिजन्य उपज (Primary food commodities of plant origin)

(क) तरकारी (Vegetables) : यस अन्तर्गत देहाय बमोजिमका समूह, उप-समूह तथा सो अन्तर्गतका तरकारी पर्दछन् ।

१. सागपात (Leafy Vegetable) समूहः यस समूह अन्तर्गत मानव उपभोगका लागि सिधै वा तरकारीको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने विभिन्न जातका पात तथा डुकु पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै सागपातमा समेत लागू हुनेछ। विश्लेषण गर्दा सडेगलेको भाग हटाएर उपभोग गरिने सागपातको बाँकी भाग मात्र लिनु पर्नेछः-

क.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Aldrin* and Dieldrin*	0.05 mg/kg	
2.	Ametoctradin	50 mg/kg	
3.	Boscalid	40 mg/kg	
4.	Chlorantraniliprole	20 mg/kg	Except radish leaves
5.	Clothianidin	2 mg/kg	
6.	Cyantraniliprole	20 mg/kg	Except Lettuce, Head
7.	Cyazofamid	10 mg/kg	Except brassica leafy vegetables
8.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.7 mg/kg	
9.	Cyprodinil	50 mg/kg	Except brassica leafy vegetables
10.	Deltamethrin	2 mg/kg	
11.	Dichlobenil	0.3 mg/kg	
12.	Dinotefuran	6 mg/kg	Except watercress
13.	Fluensulfone	1 mg/kg	

14.	Fluopicolide	30 mg/kg	
15.	Mandipropamid	25 mg/kg	
16.	Myclobutanil	0.05 mg/kg	
17.	Paraquat	0.07 mg/kg	
18.	Penthiopyrad	30 mg/kg	Except brassica leafy vegetables
19.	Spinosad	10 mg/kg	
20.	Spiromesifen	15 mg/kg	
21.	Spirotetramat	7 mg/kg	
22.	Sulfoxaflor	6 mg/kg	
23.	Tebufenozide	10 mg/kg	
24.	Thiamethoxam	3 mg/kg	

१.१ ब्रासिका जातका सागपात (Leaves of Brassicaceae) उप-समूहः यस अन्तर्गत ब्रासिका *(Brassica Spp.)* जातका तोरी, सर्स्यु, रायो, सलगम तथा मूलाको साग लगायतका सागपात पर्दछन्।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै सागपातमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acibenzolar-S-methyl	1 mg/kg	
2.	Cyazofamid	15 mg/kg	
3.	Cyprodinil	15 mg/kg	
4.	Flonicamid	15 mg/kg	
5.	Fludioxonil	15 mg/kg	Except radish leaves
6.	Flutolanil	0.07 mg/kg	
7.	Fluxapyroxad	4 mg/kg	
8.	Oxathiapiprolin	10 mg/kg	
9.	Pendimethalin	0.3 mg/kg	Except kale
10.	Spiromesifen	15 mg/kg	

१.१.१ रायो/तोरी साग (Mustard green/Indian Mustard) : यस अन्तर्गत ब्रासिका जुन्किया *(Brassica juncea)*, ब्रासिका नापस *(B.napus)*, ब्रासिका रापा *(B.rapa),* ब्रासिका क्याम्पेस्ट्रिस् *(B.campestris)* प्रजातिका सागपात पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bifenthrin	4 mg/kg	
2.	Cyromazine	10 mg/kg	
3.	Diflubenzuron	10 mg/kg	
4.	Emamectin benzoate	0.2 mg/kg	
5.	Fluensulfone	20 mg/kg	

6.	Malathion	2 mg/kg	
7.	Methoxyfenozide	30 mg/kg	
8.	Novaluron	25 mg/kg	
9.	Piperonyl Butoxide	50 mg/kg	

१.२ जरा तथा कन्दमूलका पत्ताहरु (Leaves of root and tuber vegetables) उप-समूहः यस अन्तर्गत पिँडालु, तरुल, सिमल तरुल लगायतका जरा तथा कन्दमूलका तरकारीको रुपमा प्रयोग गरीने पत्ताहरु पर्दछन् ।

१.३ जलीय सागपात (Leafy aquatic vegetables) उप-समूहः यस अन्तर्गत पानीमा उम्रने/हुर्कने कांङ्कुङ्ग (Kangkung), सिम साग (Watercress), वाटर मिमोसा (Water mimosa) लगायतका तरकारीको रुपमा उपभोग गरिने सागपात पर्दछन् ।

१.४ लहरे तरकारीको सागपात (Leaves of Cucurbitaceae) उप-समूहः यस अन्तर्गत क्यूकरबिटासि (Cucurbitaceae) परिवारका फर्सि, स्कुस, परबर लगायतका लहरे तरकारी वालीको सागपात पर्दछन्।

१.५ हरियो सागपात (Leafy greens) उप-समूहः यस अन्तर्गत माथि उल्लेखित ब्रासिका जातका सागपात, जरा तथा कन्दमूल बालीको सागपात, जलिय सागपात र लहरे तरकारी वालीको सागपात बाहेकका अन्य हरियो सागपात पर्दछन् ।

१.५.१ पालुङ्गो (Spinach) : यस अन्तर्गत स्पिनासिया ओलीराकिया *(Spinacia oleracea)* प्रजातिको पालुङ्गोको साग पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acibenzolar-S-methyl	0.6 mg/kg	
2.	Diazinon	0.5 mg/kg	
3.	Dimethomorph	30 mg/kg	
4.	Flonicamid	20 mg/kg	
5.	Fludioxonil	30 mg/kg	
6.	Fluensulfone	4 mg/kg	
7.	Fosetyl Al	20 mg/kg	
8.	Malathion	3 mg/kg	
9.	Metalaxyl	2 mg/kg	
10.	Oxathiapiprolin	15 mg/kg	
11.	Permethrin	2 mg/kg	
12.	Piperonyl Butoxide	50 mg/kg	
13.	Propamocarb	40 mg/kg	
14.	Spinetoram	8 mg/kg	
15.	Trifloxystrobin	20 mg/kg	

२. लहरे तरकारी बाहेकका फल तरकारी (Fruiting vegetables, other than Cucurbits) समूहः यस अन्तर्गत भन्टा, भिन्डी, गोलभेंडा, खुर्सानी लगायतका लहरा नहुने (except Cucurbitaceae) साना बोटविरुवामा फल्ने कलिलो वा पाकेको अवस्थामा उपभोग गरिने फल तरकारी पर्दछन्। यस समूहले मानव उपभोगका लागि प्रयोग गर्न मिल्ने च्याउलाई समेत समेट्छ । यस समूहमा कोसे बाली परिवारका (leguminosa) तरकारी पर्दैनन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै फल तरकारीमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा डाँठ हटाएर तरकारीको बाँकी भाग लिनु पर्नेछ । च्याउको हकमा विश्लेषण गर्दा च्याउको पुरै भाग लिनु पर्नेछ । स्विट कर्न (sweet corn) र फ्रेस कर्न (fresh corn) को हकमा विश्लेषण गर्दा खोस्टा हटाएर खोया सहित मकैको दानालाई लिनु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acetamiprid	0.2 mg/kg	Except sweet corn & mushrooms
2.	Ametoctradin	1.5 mg/kg	Except sweet corn and mushroom
3.	Azoxystrobin	3 mg/kg	Except mushrooms and sweet corn
4.	Benzovindiflupyr	0.9 mg/kg	
5.	Boscalid	3 mg/kg	Except fungi, mushroom and sweet corn.
6.	Chlorantraniliprole	0.6 mg/kg	
7.	Clothianidin	0.05 mg/kg	Except sweet corn
8.	Cyantraniliprole	0.5 mg/kg	Except mushrooms & sweet corn
9.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.3 mg/kg	Except mushrooms
10.	Cyprodinil	2 mg/kg	Except sweet corn and mushroom
11.	Cyromazine	1 mg/kg	Except mushrooms and sweet corn (corn-on-the-cob)
12.	Dichlobenil	0.01 mg/kg	Except sweetcorn and mushrooms
13.	Difenoconazole	0.6 mg/kg	Except peppers, chilli
14.	Dimethomorph	1.5 mg/kg	
15.	Dinotefuran	0.5 mg/kg	Except sweet corn and mushrooms
16.	Diquat	0.01 mg/kg	Except sweetcorn, fungi and mushrooms
17.	Emamectin benzoate	0.02 mg/kg	Except sweet corn and mushrooms
18.	Fenamidone	1.5 mg/kg	Except chilli pepper, fungi, sweet corn
19.	Flonicamid	0.4 mg/kg	Except mushrooms and sweet corn

20.	Fluensulfone	0.7 mg/kg	Except sweetcorn and mushroom
21.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	Except sweet corn and mushrooms
22.	Fluopicolide	1 mg/kg	Except mushrooms and sweet corn
23.	Fluxapyroxad	0.6 mg/kg	Except sweet corn and mushrooms
24.	Novaluron	0.7 mg/kg	Except sweet corn
25.	Oxathiapiprolin	0.4 mg/kg	Except sweetcorn and mushrooms
26.	Paraquat	0.05 mg/kg	
27.	Penthiopyrad	2 mg/kg	Except sweet corn and mushroom
28.	Pirimicarb	0.5 mg/kg	Except edible fungi and Sweet corn
29.	Spirotetramat	1 mg/kg	Except sweet corn, mushrooms and chili pepper
30.	Sulfoxaflor	1.5 mg/kg	Except sweet corn and mushrooms
31.	Thiamethoxam	0.7 mg/kg	
32.	Triadimefon	1 mg/kg	Except fungi and sweet corn
33.	Triadimenol	1 mg/kg	Except fungi and sweet corn

२.१ गोलभेँडा/टमाटर (Tomatoes) उप-समूहः यस उप-समूह अन्तर्गत लाईकोपर्सिकन एस्कुलेन्टम वा सोलानम लाईकोपर्सिकम *(Lycopersicon esculentum* Syn *Solanum lycopersicum)* प्रजातिको र फाईसालिस *(Physalis alkekengi, Ph. ixocarpa, Ph. Peruviana)* जातको विभिन्न प्रजातिका फल तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फल तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Fenpyroximate	0.3 mg/kg	
2.	Fluopyram	0.5 mg/kg	

२.१.१ गोलभेँडा/टमाटर (Tomato): यस अन्तर्गत लाईकोपर्सिकन एस्कुलेन्टम वा सोलानम लाईकोपर्सिकम *(Lycopersicon esculentum* Syn *Solanum lycopersicum)* प्रजातिको फल तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.05 mg/kg	
2.	Acephate	1 mg/kg	
3.	Acibenzolar-S-methyl	0.3 mg/kg	
4.	Amitraz	0.5 mg/kg	

5.	Benalaxyl	0.2 mg/kg	
6.	Bifenazate	0.5 mg/kg	
7.	Bifenthrin	0.3 mg/kg	
8.	Bitertanol	3 mg/kg	
9.	Bromide Ion	75 mg/kg	
10.	Buprofezin	1 mg/kg	
11.	Captan	5 mg/kg	
12.	Carbaryl*	5 mg/kg	
13.	Carbendazim	0.5 mg/kg	
14.	Chlorfenapyr	0.4 mg/kg	
15.	Chlorothalonil	5 mg/kg	
16.	Chlorpyrifos-Methyl	1 mg/kg	
17.	Clethodim	1 mg/kg	
18.	Clofentezine	0.5 mg/kg	
19.	Cyazofamid	0.2 mg/kg	
20.	Cycloxydim	1.5 mg/kg	
21.	Cyflumetofen	0.3 mg/kg	
22.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.2 mg/kg	
23.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.2 mg/kg	
24.	Deltamethrin	0.3 mg/kg	
25.	Diazinon	0.5 mg/kg	
26.	Dinocap	0.3 mg/kg	
27.	Dithiocarbamates	2 mg/kg	
28.	Endosulfan*	0.5 mg/kg	
29.	Esfenvalerate	0.1 mg/kg	
30.	Ethephon	2 mg/kg	
31.	Ethoprophos	0.01 mg/kg	
32.	Famoxadone	2 mg/kg	
33.	Fenbutatin Oxide	1 mg/kg	
34.	Fenhexamid	2 mg/kg	
35.	Fenpropathrin	1 mg/kg	
36.	Fenpyrazamine	3 mg/kg	
37.	Fluazifop-p-butyl	0.4 mg/kg	
38.	Flubendiamide	2 mg/kg	
39.	Fludioxonil	3 mg/kg	
40.	Flupyradifurone	1 mg/kg	
41.	Flutriafol	0.8 mg/kg	
42.	Folpet	3 mg/kg	
43.	Fosetyl Al	8 mg/kg	
44.	Hexythiazox	0.1 mg/kg	
45.	Imazalil	0.3 mg/kg	
46.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
47.	Indoxacarb	0.5 mg/kg	

48.	Iprodione	5 mg/kg	
49.	Isopyrazam	0.4 mg/kg	
50.	Lufenuron	0.4 mg/kg	
51.	Malathion	0.5 mg/kg	
52.	Mandipropamid	0.3 mg/kg	
53.	Metaflumizone	0.6 mg/kg	
54.	Metalaxyl	0.5 mg/kg	
55.	Methomyl	1 mg/kg	
56.	Methoxyfenozide	2 mg/kg	
57.	Metrafenone	0.6 mg/kg	
58.	Myclobutanil	0.3 mg/kg	
59.	Oxamyl	0.01 mg/kg	
60.	Penconazole	0.09 mg/kg	
61.	Permethrin	1 mg/kg	
62.	Piperonyl Butoxide	2 mg/kg	
63.	Profenofos	10 mg/kg	
64.	Propamocarb	2 mg/kg	
65.	Propargite	2 mg/kg	
66.	Propiconazole	3 mg/kg	
67.	Pyraclostrobin	0.3 mg/kg	
68.	Pyrethrins	0.05 mg/kg	
69.	Pyrimethanil	0.7 mg/kg	
70.	Pyriproxyfen	0.4 mg/kg	
71.	Quintozene	0.02 mg/kg	
72.	Spinetoram	0.06 mg/kg	
73.	Spinosad	0.3 mg/kg	
74.	Spirodiclofen	0.5 mg/kg	
75.	Spiromesifen	0.7 mg/kg	
76.	Tebuconazole	0.7 mg/kg	
77.	Tebufenozide	1 mg/kg	
78.	Teflubenzuron	1.5 mg/kg	
79.	Thiacloprid	0.5 mg/kg	
80.	Trifloxystrobin	0.7 mg/kg	
81.	Triforine	0.7 mg/kg	
82.	Zoxamide	2 mg/kg	

२.२ भन्टा र भन्टाजस्ता तरकारी (Eggplant and eggplant like commodities) उप-समूहः यस अन्तर्गत सोलानम *(Solanum melongena var. melongena, S. muricatum, S. aethiopicum, S. torvum)* जातको विभिन्न प्रजातिका भन्टा र भन्टाजस्ता साना ठुला आकारका फल तरकारी पर्दछन्।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फल तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र. सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Fenpyrazamine	3 mg/kg	
2.	Fenpyroximate	0.3 mg/kg	
3.	Fluopyram	0.5 mg/kg	
4.	Isopyrazam	0.4 mg/kg	
5.	Oxamyl	0.01 mg/kg	

२.२.१ भन्टा (Eggplant) : यस अन्तर्गत सोलानम मेलोन्जिना *(Solanum melongena var. melongena)* प्रजातिको मेलोन्जिना भेराईटीको फल तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.05 mg/kg	
2.	Bifenthrin	0.3 mg/kg	
3.	Carbaryl*	1 mg/kg	
4.	Chlorpyrifos-Methyl	1 mg/kg	
5.	Cyazofamid	0.2 mg/kg	
6.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.2 mg/kg	
7.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.03 mg/kg	
8.	Endosulfan*	0.1 mg/kg	
9.	Fenhexamid	2 mg/kg	
10.	Fluazifop-p-butyl	0.4 mg/kg	
11.	Fludioxonil	0.3 mg/kg	
12.	Hexythiazox	0.1 mg/kg	
13.	Imidacloprid	0.2 mg/kg	
14.	Indoxacarb	0.5 mg/kg	
15.	Metaflumizone	0.6 mg/kg	
16.	Metrafenone	0.6 mg/kg	
17.	Penconazole	0.09 mg/kg	
18.	Permethrin	1 mg/kg	
19.	Propamocarb	0.3 mg/kg	
20.	Pyraclostrobin	0.3 mg/kg	
21.	Pyriproxyfen	0.6 mg/kg	

22.	Spiromesifen	0.7 mg/kg	
23.	Tebuconazole	0.1 mg/kg	
24.	Thiacloprid	0.7 mg/kg	
25.	Trifloxystrobin	0.7 mg/kg	
26.	Triforine	1 mg/kg	

२.३ खुर्सानी र खुर्सानी जस्ता तरकारी (Peppers and peppers like commodities) उप-समूहः यस अन्तर्गत क्याप्सिकम (Capsicum) जातका पिरो हुने वा नहुने तरकारी पर्दछन् । यस अन्तर्गत भिन्डी, बेलचन्दा (Roselle) लगायतका तरकारी समेत पर्दछन्।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फल तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bifenthrin	0.5 mg/kg	
2.	Buprofezin	2 mg/kg	
3.	Chlorfenapyr	0.3 mg/kg	
4.	Chlorothalonil	7 mg/kg	
5.	Chlorpyrifos-Methyl	1 mg/kg	
6.	Cycloxydim	9 mg/kg	
7.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.2 mg/kg	
8.	Dinocap	0.2 mg/kg	
9.	Fenbuconazole	0.6 mg/kg	
10.	Fenhexamid	2 mg/kg	
11.	Fenpropathrin	1 mg/kg	
12.	Fenpyroximate	0.2 mg/kg	Except okra and roselle
13.	Flubendiamide	0.7 mg/kg	
14.	Fludioxonil	1 mg/kg	
15.	Fluopyram	3 mg/kg	Except okra and roselle
16.	Flupyradifurone	0.9 mg/kg	
17.	Flutriafol	1 mg/kg	
18.	Imidacloprid	1 mg/kg	
19.	Indoxacarb	0.3 mg/kg	
20.	Malathion	0.1 mg/kg	
21.	Mandipropamid	1 mg/kg	
22.	Metaflumizone	0.6 mg/kg	

23.	Metalaxyl	1 mg/kg	
24.	Methomyl	0.7 mg/kg	
25.	Methoxyfenozide	2 mg/kg	
26.	Myclobutanil	3 mg/kg	
27.	Oxamyl	0.01 mg/kg	Except okra and roselle
28.	Permethrin	1 mg/kg	
29.	Piperonyl Butoxide	2 mg/kg	
30.	Pyraclostrobin	0.5 mg/kg	
31.	Pyrethrins	0.05 mg/kg	
32.	Pyriproxyfen	0.6 mg/kg	
33.	Quinoxyfen	1 mg/kg	
34.	Spinetoram	0.4 mg/kg	Except okra and roselle
35.	Spinosad	0.3 mg/kg	
36.	Spiromesifen	0.5 mg/kg	
37.	Tebufenozide	1 mg/kg	

२.३.१ पिरो हुने खुर्सानी (Peppers, Chilli) : यस अन्तर्गत क्याप्सिकम एन्नुयम प्रजातिका *(Capsicum annuum)* फस्सिकुलाटम *(C. annuum* var. *fasciculatum),* एक्युमिमाटा *(C. annuum var. acumimata)* लगायतका भेराईटीका पिरो हुने खुर्सानी पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.005 mg/kg	
2.	Bifenazate	3 mg/kg	
3.	Buprofezin	10 mg/kg	
4.	Carbaryl*	0.5 mg/kg	
5.	Carbendazim	2 mg/kg	
6.	Cyazofamid	0.8 mg/kg	
7.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	2 mg/kg	
8.	Difenoconazole	0.9 mg/kg	
9.	Diflubenzuron	3 mg/kg	
10.	Fenamidone	4 mg/kg	
11.	Metrafenone	2 mg/kg	
12.	Profenofos	3 mg/kg	
13.	Spirotetramat	2 mg/kg	

२.३.२ पिरो नहुने भेंडे खुर्सानि तथा अन्य खुर्सानी Peppers, sweet (including pimento or pimiento): यस अन्तर्गत क्याप्सिकम एन्नुयम प्रजातिका *(Capsicum annuum)* ग्रोस्सम *(C. annuum var. grossum)*, लोङगम *(C. annuum var. longum)* लगायतका भेराईटीका पिरो नहुने भेंडे खुर्सानी तथा अन्य खुर्सानी पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.09 mg/kg	
2.	Bifenazate	2 mg/kg	
3.	Bromide Ion	20 mg/kg	
4.	Carbaryl*	5 mg/kg	
5.	Chlorpyrifos	2 mg/kg	
6.	Cyazofamid	0.4 mg/kg	
7.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.1 mg/kg	
8.	Diazinon	0.05 mg/kg	
9.	Diflubenzuron	0.7 mg/kg	
10.	Dimethoate	0.5 mg/kg	
11.	Dithiocarbamates	1 mg/kg	
12.	Ethoprophos	0.05 mg/kg	
13.	Fenarimol	0.5 mg/kg	
14.	Fenpyrazamine	3 mg/kg	
15.	Fosetyl Al	7 mg/kg	
16.	Isopyrazam	0.09 mg/kg	
17.	Kresoxim-Methyl	0.3 mg/kg	
18.	Lufenuron	0.8 mg/kg	
19.	Methiocarb	2 mg/kg	
20.	Metrafenone	2 mg/kg	
21.	Penconazole	0.2 mg/kg	
22.	Propamocarb	3 mg/kg	
23.	Quintozene	0.05 mg/kg	
24.	Spirodiclofen	0.2 mg/kg	
25.	Tebuconazole	1 mg/kg	
26.	Thiacloprid	1 mg/kg	
27.	Trifloxystrobin	0.3 mg/kg	

२.३.३ भिन्डी/रामतोरिया (Okra/Lady's finger) : यस अन्तर्गत हिबिस्कस् एस्क्यूलेन्टस् वा एबेलमोस्कस एस्क्यूलेन्टस् *(Hibiscus esculentus* Syn *Abelmoschus esculentus)* प्रजातिको फल तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bromide Ion	200 mg/kg	
2.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.5 mg/kg	
3.	Mesotrione	0.01 mg/kg	
4.	Spiromesifen	0.5 mg/kg	

३. कोसे तरकारी (Legume vegetables) समूहः यस समूह अन्तर्गत सिमि, बोडि, केराउ, बकुल्ला, चना, भट्मास, रहर, मस्याङ, कालो मास जस्ता दलहनका तरकारीका रुपमा प्रयोग गरिने ताजा, कलिला कोसा पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै कोसे तरकारीमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा तरकारीको पुरै भाग लिनु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Aldrin* and Dieldrin*	0.05 mg/kg	
2.	Azoxystrobin	3 mg/kg	
3.	Bifenazate	7 mg/kg	
4.	Boscalid	3 mg/kg	
5.	Clothianidin	0.01 mg/kg	
6.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.2 mg/kg	
7.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.7 mg/kg	
8.	Deltamethrin	0.2 mg/kg	
9.	Flubendiamide	2 mg/kg	
10.	Fluensulfone	0.1 mg/kg	
11.	Pirimicarb	0.7 mg/kg	Except soya bean
12.	Spinosad	0.3 mg/kg	
13.	Spirotetramat	1.5 mg/kg	
14.	Thiamethoxam	0.01 mg/kg	

३.१ सिमी जातका कोसे तरकारी (Beans with pods) उप-समूह : यस उप-समूह अन्तर्गत फाबासी (Fabaceae) परिवार अन्तर्गतका टाटे सिमी, पंखे सिमी, बोडी, घ्यूसिमी, छिर्के सिमी लगायतका कोसे तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै प्रकारका सिमी जातका कोसे तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Cyprodinil	2 mg/kg	
2.	Fenpyroximate	0.5 mg/kg	
3.	Flonicamid	0.7 mg/kg	Except soya bean
4.	Isofetamid	0.6 mg/kg	
5.	Mandipropamid	1 mg/kg	
6.	Pyraclostrobin	0.3 mg/kg	Except common beans
7.	Tebuconazole	3 mg/kg	

३.१.१ सिमी (Common Bean) : यस अन्तर्गत फासेलस भल्गारिस *(Phaseolus vulgaris)* प्रजातिको कोसे तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bromopropylate	3 mg/kg	
2.	Carbendazim	0.5 mg/kg	
3.	Chlorpyrifos	0.01 mg/kg	
4.	Cyantraniliprole	1.5 mg/kg	
5.	Diazinon	0.2 mg/kg	
6.	Disulfoton	0.2 mg/kg	
7.	Glufosinate-Ammonium	0.05 mg/kg	
8.	Iprodione	2 mg/kg	
9.	Methomyl	1 mg/kg	
10.	Methoxyfenozide	2 mg/kg	
11.	Novaluron	0.7 mg/kg	
12.	Permethrin	1 mg/kg	
13.	Phorate*	0.05 mg/kg	
14.	Pyraclostrobin	0.6 mg/kg	

15.	Pyrimethanil	3 mg/kg	
16.	Quintozene	0.1 mg/kg	
17.	Spiromesifen	1 mg/kg	

३.१.२ बकुल्ला (Broad Bean) : यस अन्तर्गत भिसिया फाबा *(Vicia faba var. Major and var. minor)* प्रजातिको मेजर र माईनर भेराईटीको कोसे तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bromide ion	500 mg/kg	

३.१.३ भट्मास (Soybean): यस अन्तर्गत ग्लाईसिन म्याक्स *(Glycine max)*, ग्लाईसिन सोजा (*G. soja)*, ग्लाईसिन हिस्पिडा *(G. hispida)*, सोजा म्याक्स *(Soja max)* प्रजातिका कोसे तरकारी पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Fluxapyroxad	1.5 mg/kg	
2.	Triazophos	1 mg/kg	

४. लहरामा फल्ने तरकारी (Fruiting vegetables, cucurbits) समूहः यस अन्तर्गत काँक्रो, फर्सि, लौका, घिरौला, करेला, स्कुस्, चिचिन्डो, कुभिन्डो, चट्टेला, परबर लगायतका क्यूकरबिटासिएसी (Cucurbitaceae) परिवार अन्तर्गत पर्ने र लहरामा फल्ने कलिलो वा पाकेको अवस्थामा बोक्रा ताछेर वा बोक्रा सहित उपभोग गरिने फल तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै लहरामा फल्ने तरकारीमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा भेट्नो हटाएर तरकारीको बाँकी भाग लिनु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acetamiprid	0.2 mg/kg	Except cucumber
2.	Acibenzolar-S-methyl	0.8 mg/kg	
3.	Aldrin* and Dieldrin*	0.1 mg/kg	
4.	Ametoctradin	3 mg/kg	Except cucumber
5.	Azoxystrobin	1 mg/kg	

6.	Benzovindiflupyr	0.2 mg/kg	
7.	Bifenazate	0.5 mg/kg	
8.	Boscalid	3 mg/kg	
9.	Buprofezin	0.7 mg/kg	
10.	Chlorantraniliprole	0.3 mg/kg	
11.	Clothianidin	0.02 mg/kg	
12.	Cyantraniliprole	0.3 mg/kg	
13.	Cyazofamid	0.09 mg/kg	
14.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.05 mg/kg	
15.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.07 mg/kg	
16.	Cyprodinil	0.5 mg/kg	
17.	Deltamethrin	0.2 mg/kg	
18.	Dichlobenil	0.01 mg/kg	
19.	Dimethomorph	0.5 mg/kg	
20.	Dinocap	0.05 mg/kg	
21.	Dinotefuran	0.5 mg/kg	
22.	Emamectin benzoate	0.007 mg/kg	
23.	Endrin*	0.05 mg/kg	
24.	Fenamidone	0.2 mg/kg	
25.	Flonicamid	0.2 mg/kg	
26.	Flubendiamide	0.2 mg/kg	
27.	Fludioxonil	0.5 mg/kg	
28.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	
29.	Fluopicolide	0.5 mg/kg	
30.	Flutriafol	0.3 mg/kg	
31.	Fluxapyroxad	0.2 mg/kg	
32.	Hexythiazox	0.05 mg/kg	Except watermelon
33.	Indoxacarb	0.5 mg/kg	
34.	Kresoxim-Methyl	0.5 mg/kg	
35.	Methomyl	0.1 mg/kg	
36.	Methoxyfenozide	0.3 mg/kg	Except watermelon
37.	Metrafenone	0.5 mg/kg	
38.	Myclobutanil	0.2 mg/kg	
39.	Novaluron	0.2 mg/kg	
40.	Oxathiapiprolin	0.2 mg/kg	
41.	Paraquat	0.02 mg/kg	
42.	Penthiopyrad	0.5 mg/kg	

43.	Piperonyl Butoxide	1 mg/kg	
44.	Pirimicarb	1 mg/kg	Except melons and watermelons
45.	Propamocarb	5 mg/kg	
46.	Prothioconazole	0.2 mg/kg	Except watermelon
47.	Pyraclostrobin	0.5 mg/kg	
48.	Pyrethrins	0.05 mg/kg	
49.	Pyriofenone	0.2 mg/kg	
50.	Spinosad	0.2 mg/kg	
51.	Spiromesifen	0.09 mg/kg	Except melon and cucumber
52.	Spirotetramat	0.2 mg/kg	
53.	Sulfoxaflor	0.5 mg/kg	
54.	Thiamethoxam	0.5 mg/kg	
55.	Triadimefon	0.2 mg/kg	
56.	Triadimenol	0.2 mg/kg	
57.	Trifloxystrobin	0.3 mg/kg	
58.	Zoxamide	2 mg/kg	

४.१ लहरामा फल्नेतरकारी - काँक्रो र समर स्क्वास (Fruiting vegetables, cucurbits - cucumbers and summer squashes) उप-समूहः यस अन्तर्गत काँक्रो, लौका, घिरौला, करेला, स्कुस्, चिचिण्डो, चट्टेला, परबर, क्यूकरबिटा पेपो प्रजातिको *(Cucurbita pepo var. melopepo)* मेलोपेपो भेराईटीको समर स्क्वास लगायतका लहरामा फल्ने फल तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फल तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
१.	Spinetoram	0.04 mg/kg	

४.१.१ काँक्रो (cucumber): यस अन्तर्गत कुकुमिस सटिभस *(Cucumis sativus)* प्रजातिको लहरामा फल्ने फल तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.03 mg/kg	
2.	Acetamiprid	0.3 mg/kg	
3.	Ametoctradin	0.4 mg/kg	
4.	Amitraz	0.5 mg/kg	

5.	Bitertanol	0.5 mg/kg	
6.	Bromide Ion	100 mg/kg	
7.	Bromopropylate	0.5 mg/kg	
8.	Captan	3 mg/kg	
9.	Carbendazim	0.05 mg/kg	
10.	Chlorothalonil	3 mg/kg	
11.	Clofentezine	0.5 mg/kg	
12.	Cyromazine	2 mg/kg	
13.	Diazinon	0.1 mg/kg	
14.	Difenoconazole	0.2 mg/kg	
15.	Dinocap	0.7 mg/kg	
16.	Dithiocarbamates	2 mg/kg	
17.	Endosulfan*	1 mg/kg	
18.	Ethoprophos	0.01 mg/kg	
19.	Etoxazole	0.02 mg/kg	
20.	Famoxadone	0.2 mg/kg	
21.	Fenbuconazole	0.2 mg/kg	
22.	Fenbutatin Oxide	0.5 mg/kg	
23.	Fenhexamid	1 mg/kg	
24.	Fenpyrazamine	0.7 mg/kg	
25.	Fenpyroximate	0.3 mg/kg	
26.	Fluensulfone	0.7 mg/kg	
27.	Fluopyram	0.5 mg/kg	
28.	Flupyradifurone	0.4 mg/kg	
29.	Folpet	1 mg/kg	
30.	Fosetyl Al	60 mg/kg	
31.	Imidacloprid	1 mg/kg	
32.	Iprodione	2 mg/kg	
33.	Isopyrazam	0.06 mg/kg	
34.	Lufenuron	0.09 mg/kg	
35.	Malathion	0.2 mg/kg	
36.	Mandipropamid	0.2 mg/kg	
37.	Meptyldinocap	0.07 mg/kg	
38.	Metalaxyl	0.5 mg/kg	
39.	Oxamyl	0.02 mg/kg	
40.	Penconazole	0.06 mg/kg	
41.	Permethrin	0.5 mg/kg	
42.	Pyrimethanil	0.7 mg/kg	
43.	Pyriproxyfen	0.04 mg/kg	
44.	Spirodiclofen	0.07 mg/kg	
45.	Spiromesifen	0.15 mg/kg	
46.	Tebuconazole	0.2 mg/kg	
47.	Teflubenzuron	0.5 mg/kg	
48.	Thiacloprid	0.3 mg/kg	
49.	Triflumizole	0.5 mg/kg	

४.२ लहरामा फल्ने तरकारी-मेलन (खर्बुजा बाहेक), फर्सि र विन्टर स्क्वास (Fruiting vegetables, cucurbits – melon, pumpkin and winter squashes) उप-समूहः यस अन्तर्गत विभिन्न जातिका मेलन (खर्बुजा बाहेक), फर्सि, कुभिण्डो, क्यूकरबिटा जातको *(Cucurbita maxima, C. Mixta, C.moschataand, C. pepo)* विभिन्न प्रजातिका विन्टर स्क्वास लगायतका लहरामा फल्ने फल तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फल तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

४.२.१ फर्सी (Pumpkins) : यस अन्तर्गत क्यूकरबिटा जातको *(Cucurbita maxima, C. mixta, C.moschataand C. pepo)* विभिन्न प्रजातिका फर्सीहरु पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Dithiocarbamates	0.2 mg/kg	

५. जरा तथा कन्दमूलजन्य तरकारी (Root and tuber vegetables) समूहः यस अन्तर्गत गाजर, मूला, सलगम, चुकन्दर, आलु, पिंडालु, स्कुसको गानो, तरुल, सिमल तरुल, सखरखण्ड लगायतका उपभोग गर्न मिल्ने जरा, कन्द वा गानोको रुपमा जमिनमुनि फल्ने तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै जरा र कन्दमूल तरकारीमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा टुप्पो हटाएर उपभोग गरिने तरकारीको बाँकी भाग मात्र लिनु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Aldrin* and Dieldrin*	0.1 mg/kg	
2.	Azoxystrobin	1 mg/kg	Except potato
3.	Bifenthrin	0.05 mg/kg	
4.	Boscalid	2 mg/kg	
5.	Chlorantraniliprole	0.02 mg/kg	Except carrot and radish
6.	Chlorothalonil	0.3 mg/kg	Except horseradish

7.	Clothianidin	0.2 mg/kg	
8.	Cyantraniliprole	0.05 mg/kg	Except potato
9.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.01 mg/kg	
10.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.01 mg/kg	Except sugar beet
11.	Fluensulfone	3 mg/kg	
12.	Flupyradifurone	0.7 mg/kg	Except potato
13.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
14.	Myclobutanil	0.06 mg/kg	
15.	Paraquat	0.05 mg/kg	
16.	Piperonyl Butoxide	0.5 mg/kg	Except carrot
17.	Pirimicarb	0.05 mg/kg	
18.	Pyrethrins	0.05 mg/kg	
19.	Sulfoxaflor	0.03 mg/kg	Except carrots
20.	Thiamethoxam	0.3 mg/kg	

५.१ जरा तरकारी (Root vegetables) उप-समूह : यस अन्तर्गत गाजर, मूला, सलगम, चुकन्दर जस्ता जरा तरकारी पर्दछन् ।

५.१.१ गाजर (Carrot): यस अन्तर्गत डयाकस करोटा *(Daucus carota)* प्रजातिको जरा तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Carbaryl*	0.5 mg/kg	
2.	Carbendazim	0.2 mg/kg	
3.	Chlorantraniliprole	0.08 mg/kg	
4.	Chlorpyrifos	0.1 mg/kg	
5.	Cycloxydim	5 mg/kg	
6.	Cyprodinil	1.5 mg/kg	
7.	DDT*	0.2 mg/kg	
8.	Deltamethrin	0.02 mg/kg	
9.	Diazinon	0.5 mg/kg	
10.	Dichloran	15 mg/kg	
11.	Difenoconazole	0.2 mg/kg	
12.	Dithiocarbamates	1 mg/kg	

13.	Fenamidone	0.2 mg/kg	
14.	Fluazifop-p-butyl	0.6 mg/kg	
15.	Fludioxonil	1 mg/kg	
16.	Fluensulfone	4 mg/kg	
17.	Fluopyram	0.4 mg/kg	
18.	Fluxapyroxad	1 mg/kg	
19.	Glufosinate-Ammonium	0.05 mg/kg	
20.	Iprodione	10 mg/kg	
21.	Isopyrazam	0.15 mg/kg	
22.	Metalaxyl	0.05 mg/kg	
23.	Methoxyfenozide	0.5 mg/kg	
24.	Oxamyl	0.01 mg/kg	
25.	Pendimethalin	0.5 mg/kg	
26.	Penthiopyrad	0.6 mg/kg	
27.	Permethrin	0.1 mg/kg	
28.	Pyraclostrobin	0.5 mg/kg	
29.	Pyrimethanil	1 mg/kg	
30.	Sulfoxaflor	0.05 mg/kg	
31.	Tebuconazole	0.4 mg/kg	
32.	Trifloxystrobin	0.1 mg/kg	

५.२ कन्दमुल तरकारी (Tuberous and corm vegetables) उप-समूह : यस अन्तर्गत आलु, पिंडालु, स्कुसको गानो, तरुल, सिमल तरुल, सखरखण्ड लगायतका गानो तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै कन्दमूल तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	**जीवनाशक विषादीको नाम**	**अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)**	**कैफियत**
1.	Fluxapyroxad	0.03 mg/kg	Except potato
2.	Oxathiapiprolin	0.04 mg/kg	
3.	Pyraclostrobin	0.02 mg/kg	

५.२.१ आलु (Potato) : यस अन्तर्गत सोलानम ट्यूबरसम *(Solanum tuberosum)* प्रजातिको आलु पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	2,4-D	0.2 mg/kg	
2.	Abamectin	0.005 mg/kg	
3.	Acetochlor	0.04 mg/kg	
4.	Ametoctradin	0.05 mg/kg	
5.	Azoxystrobin	7 mg/kg	
6.	Benalaxyl	0.02 mg/kg	
7.	Bentazone	0.1 mg/kg	
8.	Benzovindiflupyr	0.02 mg/kg	
9.	Captan	0.05 mg/kg	
10.	Chlorfenapyr	0.01 mg/kg	
11.	Chlorpropham	30 mg/kg	
12.	Chlorpyrifos	2 mg/kg	
13.	Chlorpyrifos-Methyl	0.01 mg/kg	
14.	Clethodim	0.5 mg/kg	
15.	Cyantraniliprole	0.05 mg/kg	
16.	Cyazofamid	0.01 mg/kg	
17.	Cycloxydim	3 mg/kg	
18.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.01 mg/kg	
19.	Cyprodinil	0.01 mg/kg	
20.	Deltamethrin	0.01 mg/kg	
21.	Diazinon	0.01 mg/kg	
22.	Difenoconazole	4 mg/kg	
23.	Dimethenamid-P	0.01 mg/kg	
24.	Dimethipin	0.05 mg/kg	
25.	Dimethoate	0.05 mg/kg	
26.	Dimethomorph	0.05 mg/kg	
27.	Diquat	0.1 mg/kg	
28.	Dithiocarbamates	0.2 mg/kg	
29.	Endosulfan*	0.05 mg/kg	
30.	Ethoprophos	0.05 mg/kg	
31.	Famoxadone	0.02 mg/kg	
32.	Fenamidone	0.02 mg/kg	
33.	Fenpyroximate	0.05 mg/kg	
34.	Fipronil	0.02 mg/kg	
35.	Flonicamid	0.01 mg/kg	
36.	Fluazifop-p-butyl	0.6 mg/kg	
37.	Fludioxonil	5 mg/kg	
38.	Fluensulfone	0.8 mg/kg	

39.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	
40.	Fluopyram	0.15 mg/kg	
41.	Flupyradifurone	0.05 mg/kg	
42.	Fluxapyroxad	0.07 mg/kg	
43.	Folpet	0.1 mg/kg	
44.	Glufosinate-Ammonium	0.1 mg/kg	
45.	Imazalil	9 mg/kg	
46.	Indoxacarb	0.02 mg/kg	
47.	Lufenuron	0.01 mg/kg	
48.	Maleic Hydrazide	50 mg/kg	
49.	Mandipropamid	0.1 mg/kg	
50.	Metaflumizone	0.02 mg/kg	
51.	Metalaxyl	0.05 mg/kg	
52.	Methamidophos	0.05 mg/kg	
53.	Methiocarb	0.05 mg/kg	
54.	Methomyl	0.02 mg/kg	
55.	Novaluron	0.01 mg/kg	
56.	Oxamyl	0.01 mg/kg	
57.	Oxydemeton-Methyl	0.01 mg/kg	
58.	Parathion-Methyl*	0.05 mg/kg	
59.	Penthiopyrad	0.05 mg/kg	
60.	Permethrin	0.05 mg/kg	
61.	Phorate*	0.3 mg/kg	
62.	Phosmet	0.05 mg/kg	
63.	Propamocarb	0.3 mg/kg	
64.	Propargite	0.03 mg/kg	
65.	Prothioconazole	0.02 mg/kg	
66.	Pyrimethanil	0.05 mg/kg	
67.	Sedaxane	0.02 mg/kg	
68.	Spinetoram	0.01 mg/kg	
69.	Spinosad	0.01 mg/kg	
70.	Spiromesifen	0.02 mg/kg	
71.	Spirotetramat	0.8 mg/kg	
72.	Thiabendazole	15 mg/kg	
73.	Thiacloprid	0.02 mg/kg	
74.	Tolclofos-Methyl	0.2 mg/kg	
75.	Tolfenpyrad	0.01 mg/kg	
76.	Trifloxystrobin	0.02 mg/kg	
77.	Zoxamide	0.02 mg/kg	

६. ब्रासिका जातका तरकारी (Brassica vegetables-except Brassica leafy vegetables) समूहः यस अन्तर्गत क्रुसिफेरी परिवारको ब्रासिका जातको बोटविरुवामा हुने कलिलो र नफक्रेको फूल जस्तो (जस्तै : फूलकोपी/काउली) हुने वा पातहरु

गुजुल्टिएर गाँठो/डल्लो जस्तो फल्ने (जस्तैः बन्दाकोपी, ब्रुसेल स्प्राउटस्) जस्ता तरकारी पर्दछन् । यस समूह अन्तर्गत ग्याँठकोपी (Kohlrabi) समेत पर्दछ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै ब्रासिका जातका तरकारीमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा सडेगलेको भाग हटाएर उपभोग गरिने तरकारीको बाँकी भाग मात्र लिनु पर्नेछ । फूलकोपी र ब्रोकाउलीको हकमा पत्ता बाहेकको फूल मात्र लिनु पर्नेछ । बन्दाकोपी र ब्रुसेल स्प्रउटस् (Brussels sprouts) को हकमा गाँठो/डल्लो मात्र लिनु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acibenzolar-S-methyl	0.7 mg/kg	
2.	Ametoctradin	9 mg/kg	
3.	Azoxystrobin	5 mg/kg	
4.	Bifenthrin	0.4 mg/kg	
5.	Boscalid	5 mg/kg	
6.	Chlorantraniliprole	2 mg/kg	
7.	Clothianidin	0.2 mg/kg	
8.	Cyantraniliprole	2 mg/kg	
9.	Cyazofamid	1.5 mg/kg	
10.	Cycloxydim	9 mg/kg	
11.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	1 mg/kg	
12.	Dichlobenil	0.05 mg/kg	
13.	Difenoconazole	2 mg/kg	
14.	Dinotefuran	2 mg/kg	
15.	Flonicamid	2 mg/kg	
16.	Flubendiamide	4 mg/kg	
17.	Fluensulfone	1.5 mg/kg	
18.	Flutolanil	0.05 mg/kg	
19.	Flutriafol	1.5 mg/kg	
20.	Fluxapyroxad	2 mg/kg	
21.	Myclobutanil	0.05 mg/kg	
22.	Novaluron	0.7 mg/kg	
23.	Pirimicarb	0.5 mg/kg	
24.	Spinetoram	0.3 mg/kg	
25.	Spinosad	2 mg/kg	
26.	Spiromesifen	3 mg/kg	
27.	Thiamethoxam	5 mg/kg	

६.१ फ्लावरहेड ब्रासिका (Flowerhead Brassicas) उप-समूहः यस अन्तर्गत ब्रासिका जातको फुलकोपी, ब्रोकाउली लगायतका तरकारी पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फूल हुने ब्रासिका जातका तरकारीमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acetamiprid	0.4 mg/kg	
2.	Chlorothalonil	5 mg/kg	
3.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.5 mg/kg	
4.	Cyprodinil	2 mg/kg	
5.	Deltamethrin	0.1 mg/kg	
6.	Fenamidone	4 mg/kg	
7.	Fipronil	0.02 mg/kg	
8.	Fluopicolide	2 mg/kg	
9.	Penthiopyrad	5 mg/kg	
10.	Pyraclostrobin	0.1 mg/kg	
11.	Spirotetramat	1 mg/kg	
12.	Trifloxystrobin	0.5 mg/kg	

६.१.१ फूलकोपी/काउली (Cauliflower) : यस अन्तर्गत ब्रासिका ओलिराकिया *(Brassica oleracea convar. botrytis var. botrytis)* प्रजातिको बोटराईटिस भेराईटीको फ्लावरहेड हुने तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Chlorpyrifos	0.05 mg/kg	
2.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	2 mg/kg	
3.	Dimethoate	0.2 mg/kg	
4.	Fluopyram	0.09 mg/kg	
5.	Flupyradifurone	6 mg/kg	
6.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
7.	Indoxacarb	0.2 mg/kg	
8.	Metalaxyl	0.5 mg/kg	
9.	Methiocarb	0.1 mg/kg	
10.	Oxathiapiprolin	0.3 mg/kg	
11.	Oxydemeton-Methyl	0.01 mg/kg	

12.	Permethrin	0.5 mg/kg	
13.	Propamocarb	2 mg/kg	
14.	Sulfoxaflor	0.04 mg/kg	
15.	Tebuconazole	0.05 mg/kg	
16.	Teflubenzuron	0.01 mg/kg	

६.१.२ ब्रोकाउली (Broccoli) : यस अन्तर्गत ब्रासिका ओलिराकिया *(Brassica oleracea convar. botrytis var. italica)* प्रजातिको ईटालिका भेराईटीको फ्लावरहेड हुने तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bromide Ion	30 mg/kg	
2.	Chlorpyrifos	2 mg/kg	
3.	Cyromazine	1 mg/kg	
4.	Diazinon	0.5 mg/kg	
5.	Dimethomorph	4 mg/kg	
6.	Fludioxonil	0.7 mg/kg	
7.	Fluopyram	0.3 mg/kg	
8.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
9.	Indoxacarb	0.2 mg/kg	
10.	Iprodione	25 mg/kg	
11.	Mandipropamid	2 mg/kg	
12.	Metalaxyl	0.5 mg/kg	
13.	Methoxyfenozide	3 mg/kg	
14.	Oxathiapiprolin	1.5 mg/kg	
15.	Permethrin	2 mg/kg	
16.	Propamocarb	3 mg/kg	
17.	Quintozene	0.05 mg/kg	
18.	Sulfoxaflor	3 mg/kg	
19.	Tebuconazole	0.2 mg/kg	
20.	Tebufenozide	0.5 mg/kg	

६.२ हेड ब्रासिका (Head Brassicas) उप-समूहः यस अन्तर्गत ब्रासिका जातका बन्दाकोपी, ब्रुसेल स्प्राउटस् लगायतका गाँठो/डल्लो परेका तरकारीहरु पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै हेड ब्रासिकामा समेत लागू हुनेछ ।

६.२.१ बन्दाकोपी (Cabbage, head): यस अन्तर्गत ब्रासिका ओलिराकिया *(Brassica oleracea* convar. *capitata)* प्रजातिको कापिटाटा भेराईटीको तरकारी पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acephate	2 mg/kg	
2.	Acetamiprid	0.7 mg/kg	
3.	Bromide Ion	100 mg/kg	
4.	Chlorpyrifos	1 mg/kg	
5.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.08 mg/kg	
6.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.3 mg/kg	
7.	Cyprodinil	0.7 mg/kg	
8.	Diazinon	0.5 mg/kg	
9.	Dimethomorph	6 mg/kg	
10.	Dithiocarbamates	5 mg/kg	
11.	Fenamidone	0.9 mg/kg	
12.	Fenamiphos	0.05 mg/kg	
13.	Fipronil	0.02 mg/kg	
14.	Fluazifop-p-butyl	3 mg/kg	
15.	Fludioxonil	0.7 mg/kg	
16.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	
17.	Fluopicolide	7 mg/kg	
18.	Fluopyram	0.15 mg/kg	
19.	Flupyradifurone	1.5 mg/kg	
20.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
21.	Indoxacarb	3 mg/kg	
22.	Mandipropamid	3 mg/kg	
23.	Metalaxyl	0.5 mg/kg	
24.	Methiocarb	0.1 mg/kg	
25.	Methoxyfenozide	7 mg/kg	
26.	Oxathiapiprolin	0.7 mg/kg	
27.	Parathion-Methyl*	0.05 mg/kg	
28.	Penthiopyrad	4 mg/kg	
29.	Permethrin	5 mg/kg	
30.	Propamocarb	1 mg/kg	
31.	Pyraclostrobin	0.2 mg/kg	
32.	Quintozene	0.1 mg/kg	
33.	Spirotetramat	2 mg/kg	
34.	Sulfoxaflor	0.4 mg/kg	
35.	Tebuconazole	1 mg/kg	
36.	Tebufenozide	5 mg/kg	
37.	Trifloxystrobin	1.5 mg/kg	

(ख) फलफूल (Fruits)

१. अमिलो जातका फलफूल (Citrus fruits) समूहः यस समूह अन्तर्गत रुट्एसी (Rutaceae) परिवारका बोक्रायुक्त रसदार केस्रा हुने फलहरु जस्तै कागति, सुन्तला, निबुवा, भोगटे, जुनार, ज्यामिर, संखत्र, चाक्सी, बिमिरो, मौसम लगायतका फल पर्दछन्। यस समूह अन्तर्गत मुन्तला (Kumquats) पर्ने छैन ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै अमिलो जातका फलमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा फलको पुरै भाग लिनु पर्नेछः-

क.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	2,4-D	1 mg/kg	
2.	2-Phenylphenol	10 mg/kg	
3.	Abamectin	0.02 mg/kg	
4.	Acetamiprid	1 mg/kg	
5.	Acibenzolar-S-methyl	0.01 mg/kg	
6.	Aldicarb	0.2 mg/kg	
7.	Aldrin* and Dieldrin*	0.05 mg/kg	
8.	Azoxystrobin	15 mg/kg	
9.	Bifenthrin	0.05 mg/kg	
10.	Boscalid	2 mg/kg	
11.	Bromide Ion	30 mg/kg	
12.	Bromopropylate	2 mg/kg	
13.	Buprofezin	1 mg/kg	
14.	Carbaryl*	15 mg/kg	
15.	Chlorantraniliprole	0.7 mg/kg	
16.	Chlorpyrifos	1 mg/kg	
17.	Chlorpyrifos-Methyl	2 mg/kg	
18.	Clofentezine	0.5 mg/kg	
19.	Clothianidin	0.07 mg/kg	
20.	Cyantraniliprole	0.7 mg/kg	
21.	Cyflumetofen	0.3 mg/kg	
22.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.3 mg/kg	
23.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.2 mg/kg	

24.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.3 mg/kg	Excluding shaddocks or pomelos
25.	Deltamethrin	0.02 mg/kg	
26.	Difenoconazole	0.6 mg/kg	
27.	Diflubenzuron	0.5 mg/kg	
28.	Dimethoate	5 mg/kg	Excluding kumquats
29.	Diquat	0.02 mg/kg	
30.	Etoxazole	0.1 mg/kg	
31.	Fenbuconazole	0.5 mg/kg	Except lemons and limes
32.	Fenbutatin Oxide	5 mg/kg	Including kumquats
33.	Fenpropathrin	2 mg/kg	
34.	Fenpyroximate	0.6 mg/kg	
35.	Fenthion	2 mg/kg	
36.	Fluazifop-p-butyl	0.01 mg/kg	
37.	Fludioxonil	10 mg/kg	
38.	Glufosinate-Ammonium	0.05 mg/kg	
39.	Guazatine	5 mg/kg	
40.	Haloxyfop	0.02 mg/kg	
41.	Heptachlor*	0.01 mg/kg	
42.	Hexythiazox	0.5 mg/kg	
43.	Imazalil	5 mg/kg	Except subgroups of oranges, sweet, sour and lemons and limes
44.	Imidacloprid	1 mg/kg	
45.	Malathion	7 mg/kg	
46.	Metalaxyl	5 mg/kg	
47.	Methomyl	1 mg/kg	
48.	Methoxyfenozide	2 mg/kg	
49.	Oxathiapiprolin	0.05 mg/kg	
50.	Paraquat	0.02 mg/kg	
51.	Pendimethalin	0.03 mg/kg	
52.	Permethrin	0.5 mg/kg	
53.	Phosmet	3 mg/kg	
54.	Piperonyl Butoxide	5 mg/kg	
55.	Pirimicarb	3 mg/kg	
56.	Prochloraz	10 mg/kg	
57.	Propargite	3 mg/kg	
58.	Pyraclostrobin	2 mg/kg	
59.	Pyrethrins	0.05 mg/kg	
60.	Pyrimethanil	7 mg/kg	
61.	Pyriproxyfen	0.5 mg/kg	
62.	Saflufenacil	0.01 mg/kg	
63.	Spinosad	0.3 mg/kg	

64.	Spirodiclofen	0.4 mg/kg	
65.	Spirotetramat	0.5 mg/kg	
66.	Tebufenozide	2 mg/kg	
67.	Thiabendazole	7 mg/kg	
68.	Thiamethoxam	0.5 mg/kg	
69.	Trifloxystrobin	0.5 mg/kg	

१.१ सुन्तला तथा सुन्तला जस्ता हाइब्रीड फल Mandarins (including mandarin-like hybrids) उप-समूहः यस अन्तर्गत सिट्रस रेटिकुलेट *(Citrus reticulate)* प्रजातिको सुन्तला र सिट्रस नोबिलिस *(C. nobilis)*, सिट्रस डेलिसिओसा *(C. deliciosa)*, सिट्रस क्लेमेन्टाइन *(Citrus clementine)*, सिट्रस ट्यानगरिना *(C. tangarina)*, सिट्रस मिटिस *(C. mitis)*, सिट्रस मड्युरेन्सिस् *(C. madurensis)*, सिट्रस उन्सिउ *(C. unshiu)* लगायतका सुन्तलाजस्ता हाइब्रिड फल पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै सुन्तला तथा सुनतलाजस्ता हाइब्रिड फलमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Dithiocarbamates	10 mg/kg	
2.	Fluopyram	0.6 mg/kg	
3.	Flupyradifurone	1.5 mg/kg	
4.	Fosetyl Al	50 mg/kg	
5.	Methidathion	5 mg/kg	
6.	Propiconazole	10 mg/kg	
7.	Spinetoram	0.15 mg/kg	
8.	Sulfoxaflor	0.8 mg/kg	

१.१.१ सुन्तला (Mandarin Orange): यस अन्तर्गत सिट्रस रेटिकुलेट *(Citrus reticulate)*, सिट्रस नोबिलिस *(C. nobilis)*, सिट्रस पुनेन्सिस *(C. poonensis)*, सिट्रस क्राइसोकार्पा *(C. chrysocarpa)* प्रजातिका सुन्तलाहरु पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Carbofuran*	0.5 mg/kg	
2.	Carbosulfan*	0.1 mg/kg	

१.२ जुनार तथा जुनारजस्ता हाइब्रीड फल (Orange, sweet, Sour including orange-like hybrids) उप-समूहः यस अन्तर्गत सिट्रस सिनेन्सिस र सिट्रस अउरान्टियम *(Citrus sinensis and C. aurantium)* प्रजातिका जुनार र सिट्रस मार्टिफोलिया *(Citrus myrtifolia)*, सिट्रस सालिसिफोलिया *(C. salicifolia)*, लगायतका जुनारजस्ता हाइब्रिड फल पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै जुनार तथा जुनारजस्ता हाइब्रिड फलमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Amitraz	0.5 mg/kg	
2.	Azocyclotin	0.2 mg/kg	
3.	Carbendazim	1 mg/kg	
4.	Carbofuran*	0.5 mg/kg	
5.	Carbosulfan*	0.1 mg/kg	
6.	Chlorfenapyr	1.5 mg/kg	
7.	Cyhexatin	0.2 mg/kg	
8.	Dithiocarbamates	2 mg/kg	
9.	Flufenoxuron	0.4 mg/kg	
10.	Fluopyram	0.6 mg/kg	
11.	Flupyradifurone	4 mg/kg	
12.	Fluxapyroxad	0.3 mg/kg	
13.	Fosetyl Al	20 mg/kg	
14.	Imazalil	8 mg/kg	
15.	Lufenuron	0.3 mg/kg	
16.	Propiconazole	10 mg/kg	
17.	Spinetoram	0.07 mg/kg	
18.	Sulfoxaflor	0.8 mg/kg	
19.	Teflubenzuron	0.5 mg/kg	

२. बेरिज् र अन्य साना फल (Berries and other small fruits) समूह : यस अन्तर्गत अङ्गुर, अमला, किम्बु, ऐँसेलु, काफल, स्ट्रबेरी (Strawberry), ब्लुबेरी (Blueberry), ब्ल्याकबेरी (Blackberry), क्रायनबेरी (Cranberry) जस्ता सानो दानेदार फलहरु पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै बेरिज् र अन्य साना फलमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा डाँठ र भेट्नो हटाएर फलको बाँकी भाग मात्र लिनु पर्नेछ । ब्ल्याककरेन्टस् (Blackcurrants), रेडकरेन्टस् (Redcurrants), ह्वाइटकरेन्टस् (Whitecurrants) हरुको हकमा डाँठ सहितको फलको पुरै भाग लिनु पर्नेछः-

क.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	2,4-D	0.1 mg/kg	
2.	Acetamiprid	2 mg/kg	Except grapes and strawberries
3.	Azoxystrobin	5 mg/kg	Except cranberry, grapes and strawberry
4.	Boscalid	10 mg/kg	Except strawberry and grapes
5.	Carbendazim	1 mg/kg	Except grapes
6.	Chlorantraniliprole	1 mg/kg	
7.	Clothianidin	0.07 mg/kg	Except grapes
8.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.2 mg/kg	
9.	Cyprodinil	10 mg/kg	Except grapes
10.	Fluxapyroxad	7 mg/kg	Except grapes
11.	Imidacloprid	5 mg/kg	Except cranberries, grapes and strawberries
12.	Paraquat	0.01 mg/kg	
13.	Pirimicarb	1 mg/kg	Except strawberries and grapes
14.	Thiacloprid	1 mg/kg	
15.	Thiamethoxam	0.5 mg/kg	

२.१ लहरामा फल्ने साना फल (Small fruit vine climbing) उप-समूह: यस अन्तर्गत अङ्गुर लगायतका लहरामा फल्ने साना दाना भएका फल पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै लहरामा फल्ने साना फलमा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Isofetamid	3 mg/kg	
2.	Pydiflumetofen	1.5 mg/kg	
3.	Pyriofenone	0.8 mg/kg	

२.१.१ अङ्गुर (Grapes): यस अन्तर्गत भिटिस भिनिफेरा *(Vitis vinifera)* प्रजातिको विभिन्न भेराईटीको (cultivar) फल पर्दछ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.03 mg/kg	
2.	Acetamiprid	0.5 mg/kg	
3.	Aldicarb	0.2 mg/kg	
4.	Ametoctradin	6 mg/kg	
5.	Amitrole	0.05 mg/kg	
6.	Azocyclotin	0.3 mg/kg	
7.	Azoxystrobin	2 mg/kg	
8.	Benalaxyl	0.3 mg/kg	
9.	Benzovindiflupyr	1 mg/kg	
10.	Bifenazate	0.7 mg/kg	
11.	Bifenthrin	0.3 mg/kg	
12.	Boscalid	5 mg/kg	
13.	Bromopropylate	2 mg/kg	
14.	Buprofezin	1 mg/kg	
15.	Captan	25 mg/kg	
16.	Carbendazim	3 mg/kg	
17.	Chlormequat	0.04 mg/kg	
18.	Chlorothalonil	3 mg/kg	
19.	Chlorpyrifos	0.5 mg/kg	
20.	Chlorpyrifos-Methyl	1 mg/kg	
21.	Clofentezine	2 mg/kg	
22.	Clothianidin	0.7 mg/kg	
23.	Cyantraniliprole	1 mg/kg	For wine garpes only
24.	Cyazofamid	1.5 mg/kg	
25.	Cycloxydim	0.3 mg/kg	
26.	Cyflumetofen	0.6 mg/kg	

27.	Cyhexatin	0.3 mg/kg	
28.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.2 mg/kg	
29.	Cyprodinil	3 mg/kg	
30.	Deltamethrin	0.2 mg/kg	
31.	Dichlobenil	0.05 mg/kg	
32.	Dichloran	7 mg/kg	
33.	Difenoconazole	3 mg/kg	
34.	Dimethomorph	3 mg/kg	
35.	Dinocap	0.5 mg/kg	
36.	Dinotefuran	0.9 mg/kg	
37.	Dithianon	5 mg/kg	For table and wine grapes only
38.	Dithiocarbamates	5 mg/kg	
39.	Emamectin benzoate	0.03 mg/kg	
40.	Ethephon	0.8 mg/kg	
41.	Etofenprox	4 mg/kg	
42.	Etoxazole	0.5 mg/kg	
43.	Famoxadone	2 mg/kg	
44.	Fenamidone	0.6 mg/kg	
45.	Fenarimol	0.3 mg/kg	
46.	Fenbuconazole	1 mg/kg	
47.	Fenbutatin Oxide	5 mg/kg	
48.	Fenhexamid	15 mg/kg	
49.	Fenpyrazamine	3 mg/kg	
50.	Fenpyroximate	0.1 mg/kg	
51.	Fluazifop-p-butyl	0.01 mg/kg	
52.	Flubendiamide	2 mg/kg	
53.	Fludioxonil	2 mg/kg	
54.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	
55.	Fluopicolide	2 mg/kg	
56.	Fluopyram	2 mg/kg	
57.	Flupyradifurone	3 mg/kg	
58.	Flusilazole	0.2 mg/kg	
59.	Flutriafol	0.8 mg/kg	
60.	Fluxapyroxad	3 mg/kg	
61.	Folpet	10 mg/kg	
62.	Fosetyl Al	60 mg/kg	
63.	Glufosinate-Ammonium	0.15 mg/kg	
64.	Haloxyfop	0.02 mg/kg	
65.	Hexythiazox	1 mg/kg	

66.	Imidacloprid	1 mg/kg	
67.	Indoxacarb	2 mg/kg	
68.	Iprodione	10 mg/kg	
69.	Kresoxim-Methyl	1.5 mg/kg	
70.	Malathion	5 mg/kg	
71.	Mandipropamid	2 mg/kg	
72.	Meptyldinocap	0.2 mg/kg	
73.	Metalaxyl	1 mg/kg	
74.	Methidathion	1 mg/kg	
75.	Methomyl	0.3 mg/kg	
76.	Methoxyfenozide	1 mg/kg	
77.	Metrafenone	5 mg/kg	
78.	Myclobutanil	0.9 mg/kg	
79.	Oxathiapiprolin	0.9 mg/kg	
80.	Parathion-Methyl*	0.5 mg/kg	
81.	Penconazole	0.4 mg/kg	
82.	Permethrin	2 mg/kg	
83.	Phosmet	10 mg/kg	
84.	Propargite	7 mg/kg	
85.	Pyraclostrobin	2 mg/kg	
86.	Pyrimethanil	4 mg/kg	
87.	Quinoxyfen	2 mg/kg	
88.	Saflufenacil	0.01 mg/kg	
89.	Spinetoram	0.3 mg/kg	
90.	Spinosad	0.5 mg/kg	
91.	Spirodiclofen	0.2 mg/kg	
92.	Spirotetramat	2 mg/kg	
93.	Sulfoxaflor	2 mg/kg	
94.	Tebuconazole	6 mg/kg	
95.	Tebufenozide	2 mg/kg	
96.	Teflubenzuron	0.7 mg/kg	
97.	Triadimefon	0.3 mg/kg	
98.	Triadimenol	0.3 mg/kg	
99.	Trifloxystrobin	3 mg/kg	
100.	Triflumizole	3 mg/kg	
101.	Zoxamide	5 mg/kg	

२.२ भुँईमा फल्ने बेरिज् (Low growing berries) उप-समूहः यस अन्तर्गत स्ट्रबेरी, क्रयान्बेरी लगायतका जमिन/भुँईमा स-साना पोथ्रो/बोट-विरुवामा फल्ने फल पर्दछन्।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका भुँईमा फल्ने सबै बेरिज्मा समेत लागू हुनेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा **(Maximum Residue Limit)**	कैफियत
1.	Acibenzolar-S-methyl	0.15 mg/kg	
2.	Flonicamid	1.5 mg/kg	
3.	Fluensulfone	0.5 mg/kg	
4.	Isofetamid	4 mg/kg	
5.	Pyrimethanil	3 mg/kg	
6.	Pyriofenone	0.5 mg/kg	
7.	Spiromesifen	3 mg/kg	

२.२.१ स्ट्रबेरी **(Strawberry)**: यस अन्तर्गत फ्रजारिया एननासा *(Fragaria x ananassa)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.15 mg/kg	
2.	Acetamiprid	0.5 mg/kg	
3.	Azoxystrobin	10 mg/kg	
4.	Bifenazate	2 mg/kg	
5.	Bifenthrin	1 mg/kg	
6.	Boscalid	3 mg/kg	
7.	Bromide Ion	30 mg/kg	
8.	Bromopropylate	2 mg/kg	
9.	Buprofezin	3 mg/kg	
10.	Captan	15 mg/kg	
11.	Chlorothalonil	5 mg/kg	
12.	Chlorpyrifos	0.3 mg/kg	
13.	Chlorpyrifos-Methyl	0.06 mg/kg	
14.	Clofentezine	2 mg/kg	
15.	Cyantraniliprole	1.5 mg/kg	
16.	Cycloxydim	3 mg/kg	
17.	Cyflumetofen	0.6 mg/kg	
18.	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.07 mg/kg	
19.	Deltamethrin	0.2 mg/kg	
20.	Diazinon	0.1 mg/kg	
21.	Difenoconazole	2 mg/kg	
22.	Dimethomorph	0.5 mg/kg	

23.	Dinocap	0.5 mg/kg	Except glasshouse-grown strawberry
24.	Diquat	0.05 mg/kg	
25.	Dithiocarbamates	5 mg/kg	
26.	Ethoprophos	0.02 mg/kg	
27.	Fenamidone	0.04 mg/kg	
28.	Fenarimol	1 mg/kg	
29.	Fenbutatin Oxide	10 mg/kg	
30.	Fenhexamid	10 mg/kg	
31.	Fenpropathrin	2 mg/kg	
32.	Fenpyrazamine	3 mg/kg	
33.	Fenpyroximate	0.3 mg/kg	
34.	Fluazifop-p-butyl	0.3 mg/kg	
35.	Fludioxonil	3 mg/kg	
36.	Fluopyram	0.4 mg/kg	
37.	Flupyradifurone	1.5 mg/kg	
38.	Flutriafol	1.5 mg/kg	
39.	Folpet	5 mg/kg	
40.	Fosetyl Al	70 mg/kg	
41.	Glufosinate-Ammonium	0.3 mg/kg	
42.	Hexythiazox	6 mg/kg	
43.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
44.	Iprodione	10 mg/kg	
45.	Malathion	1 mg/kg	
46.	Meptyldinocap	0.3 mg/kg	
47.	Methiocarb	1 mg/kg	
48.	Methoxyfenozide	2 mg/kg	
49.	Metrafenone	0.6 mg/kg	
50.	Myclobutanil	0.8 mg/kg	
51.	Novaluron	0.5 mg/kg	
52.	Penconazole	0.5 mg/kg	
53.	Penthiopyrad	3 mg/kg	
54.	Permethrin	1 mg/kg	
55.	Pyraclostrobin	1.5 mg/kg	
56.	Quinoxyfen	1 mg/kg	
57.	Spinetoram	0.15 mg/kg	
58.	Spirodiclofen	2 mg/kg	
59.	Sulfoxaflor	0.5 mg/kg	
60.	Triadimefon	0.7 mg/kg	
61.	Triadimenol	0.7 mg/kg	
62.	Trifloxystrobin	1 mg/kg	

३. बोक्रा फालेर खाइने फल (fruits–inedible peel) समूहः यस अन्तर्गत केरा, भुँइकटहर, एभोकाडो, आँप, मेवा, किवी, लिची लगायतका बोट विरुवामा फल्ने कलिलो वा पाकेको अवस्थाका बोक्रा फालेर खाइने फल पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै बोक्रा फालेर खाइने फलमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा फलको पुरै भाग लिनु पर्नेछ । भुँइकटहरको हकमा टुप्पो हटाएर फलको बाँकी भाग लिनु पर्नेछ । एभोकाडो, आँप लगायतका कोया भएका फलको हकमा कोया हटाएर फलको बाँकी भाग लिनु पर्नेछ तर जीवनाशक विषादी अवशेषको मात्रा गणना गर्दा पुरै फलको आधारमा (whole commodity basis) गणना गर्नु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Glufosinate-Ammonium	0.1 mg/kg	Except banana and kiwifruit
2.	Paraquat	0.01 mg/kg	
3.	Prochloraz	7 mg/kg	

३.१ बोक्रा फालेर खाइने साना फल (Inedible Peel – Small) उप-समूहः यस अन्तर्गत लिची, बेल (Bael fruit), तित्री (Tamarind) लगायतका बोट विरुवामा फल्ने साना दाना भएका बोक्रा फालेर खाइने फल पर्दछन् । देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै बोक्रा फालेर खाइने साना फलमा समेत लागू हुनेछः-

३.१.१ लिची (Litchi): यस अन्तर्गत लिची चिनेन्सिस् वा नेफेलियम लिची *(Litchi chinensis or Nephelium litchi)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	2 mg/kg	
2.	Endosulfan*	2 mg/kg	
3.	Spinetoram	0.01 mg/kg	
4.	Spirotetramat	15 mg/kg	

३.२ बोक्रा फालेर खाईने चिल्लो बोक्रा भएका ठुला फल (Inedible Smooth Peel – Large) उप-समूह : यस अन्तर्गत चिल्लो बोक्रा भएका आँप, केरा, अनार, मेवा, एभोकाडो लगायतका बोट विरुवामा फल्ने बोक्रा फालेर खाईने ठुला फल पर्दछन् । देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फलमा समेत लागू हुनेछः-

३.२.१ आँप (Mango) : यस अन्तर्गत म्यग्नीफेरा इन्डिका *(Mangifera indica)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.01 mg/kg	
2.	Azoxystrobin	0.7 mg/kg	
3.	Buprofezin	0.1 mg/kg	
4.	Carbendazim	5 mg/kg	
5.	Clothianidin	0.04 mg/kg	
6.	Cyantraniliprole	0.7 mg/kg	
7.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.2 mg/kg	
8.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.7 mg/kg	
9.	Cyromazine	0.5 mg/kg	
10.	Difenoconazole	0.07 mg/kg	
11.	Dimethoate	1 mg/kg	
12.	Dithiocarbamates	2 mg/kg	
13.	Endosulfan*	0.5 mg/kg	
14.	Fenvalerate	1.5 mg/kg	
15.	Fludioxonil	2 mg/kg	
16.	Fluopyram	1 mg/kg	
17.	Fluxapyroxad	0.6 mg/kg	
18.	Imidacloprid	0.2 mg/kg	
19.	Kresoxim-Methyl	0.1 mg/kg	
20.	Profenofos	0.2 mg/kg	
21.	Pyraclostrobin	0.6 mg/kg	
22.	Spinetoram	0.01 mg/kg	
23.	Spirotetramat	0.3 mg/kg	
24.	Tebuconazole	0.05 mg/kg	
25.	Thiabendazole	5 mg/kg	
26.	Thiamethoxam	0.2 mg/kg	

३.२.२ मेवा (Papaya): यस अन्तर्गत कारिका पपाया *(Carica papaya)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.01 mg/kg	
2.	Azoxystrobin	0.3 mg/kg	
3.	Chlorfenapyr	0.3 mg/kg	
4.	Chlorothalonil	20 mg/kg	
5.	Clothianidin	0.01 mg/kg	
6.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.5 mg/kg	
7.	Difenoconazole	0.2 mg/kg	
8.	Dithiocarbamates	5 mg/kg	
9.	Endosulfan*	0.5 mg/kg	
10.	Fluxapyroxad	1 mg/kg	
11.	Methoxyfenozide	1 mg/kg	
12.	Pyraclostrobin	0.15 mg/kg	
13.	Pyriproxyfen	0.3 mg/kg	
14.	Spirodiclofen	0.03 mg/kg	
15.	Spirotetramat	0.4 mg/kg	
16.	Tebuconazole	2 mg/kg	
17.	Teflubenzuron	0.4 mg/kg	
18.	Thiabendazole	10 mg/kg	
19.	Thiamethoxam	0.01 mg/kg	
20.	Trifloxystrobin	0.6 mg/kg	
21.	Triflumizole	2 mg/kg	

३.२.३ अनार (Pomegranate) : यस अन्तर्गत पुनिका ग्रानाटम *(Punica granatum)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Chlorantraniliprole	0.4 mg/kg	
2.	Cyantraniliprole	0.01 mg/kg	
3.	Cyprodinil	5 mg/kg	
4.	Fludioxonil	3 mg/kg	
5.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	
6.	Imidacloprid	1 mg/kg	
7.	Saflufenacil	0.01 mg/kg	

३.२.४ एभोकाडो (Avocado): यस अन्तर्गत पर्सिया अमेरिकाना *(Persea americana)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.01 mg/kg	
2.	Bromide Ion	75 mg/kg	
3.	Buprofezin	0.1 mg/kg	
4.	Clothianidin	0.03 mg/kg	
5.	Cyprodinil	1 mg/kg	
6.	Difenoconazole	0.6 mg/kg	
7.	Endosulfan*	0.5 mg/kg	
8.	Fenpyroximate	0.2 mg/kg	
9.	Fludioxonil	1.5 mg/kg	
10.	Fosetyl Al	20 mg/kg	
11.	Metalaxyl	0.2 mg/kg	
12.	Methoxyfenozide	0.7 mg/kg	
13.	Pyraclostrobin	0.2 mg/kg	
14.	Spinetoram	0.3 mg/kg	
15.	Spirodiclofen	0.9 mg/kg	
16.	Spirotetramat	0.4 mg/kg	
17.	Tebufenozide	1 mg/kg	
18.	Thiabendazole	15 mg/kg	
19.	Thiamethoxam	0.5 mg/kg	

३.२.५ केरा (Banana): यस अन्तर्गत मुसा *(Musa Spp)* जातका विभिन्न हाइब्रिड केरा फल पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acibenzolar-S-methyl	0.06 mg/kg	
2.	Azoxystrobin	2 mg/kg	
3.	Bifenthrin	0.1 mg/kg	
4.	Bitertanol	0.5 mg/kg	
5.	Boscalid	0.6 mg/kg	
6.	Buprofezin	0.3 mg/kg	
7.	Cadusafos	0.01 mg/kg	
8.	Carbendazim	0.2 mg/kg	
9.	Carbofuran*	0.01 mg/kg	
10.	Chlorothalonil	15 mg/kg	
11.	Chlorpyrifos	2 mg/kg	

12.	Clothianidin	0.02 mg/kg	
13.	Difenoconazole	0.1 mg/kg	
14.	Diquat	0.02 mg/kg	
15.	Dithiocarbamates	2 mg/kg	
16.	Ethoprophos	0.02 mg/kg	
17.	Fenamiphos	0.05 mg/kg	
18.	Fenarimol	0.2 mg/kg	
19.	Fenbuconazole	0.05 mg/kg	
20.	Fenbutatin Oxide	10 mg/kg	
21.	Fenpicoxamid	0.15 mg/kg	
22.	Fenpropimorph	2 mg/kg	
23.	Fipronil	0.005 mg/kg	
24.	Fluazifop-p-butyl	0.01 mg/kg	
25.	Fluopyram	0.8 mg/kg	
26.	Flusilazole	0.03 mg/kg	
27.	Flutriafol	0.3 mg/kg	
28.	Fluxapyroxad	3 mg/kg	
29.	Glufosinate-Ammonium	0.2 mg/kg	
30.	Glyphosate	0.05 mg/kg	
31.	Haloxyfop	0.02 mg/kg	
32.	Imazalil	3 mg/kg	
33.	Imidacloprid	0.05 mg/kg	
34.	Isopyrazam	0.06 mg/kg	
35.	Propiconazole	0.1 mg/kg	
36.	Pyraclostrobin	0.02 mg/kg	
37.	Pyrimethanil	0.1 mg/kg	
38.	Saflufenacil	0.01 mg/kg	
39.	Tebuconazole	1.5 mg/kg	
40.	Terbufos	0.05 mg/kg	
41.	Thiabendazole	5 mg/kg	
42.	Thiamethoxam	0.02 mg/kg	
43.	Triadimefon	1 mg/kg	
44.	Triadimenol	1 mg/kg	
45.	Trifloxystrobin	0.05 mg/kg	

३.३ बोक्रा नखाईने खस्रो वा झुसिलो बोक्रा भएका ठूला फल (Inedible rough or hairy peel - Large) उप-समूहः यस अन्तर्गत भुईंकटहर, रुखकटहर, सरिफा लगायतका बोक्रा नखाईने खस्रो वा झुसिलो बोक्रा भएका ठूला फल पर्दछन् । देहाय

बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फलमा समेत लागू हुनेछ ।

३.३.१ भुँईकटहर (Pineapple) : यस अन्तर्गत एनानस कोमोसस् वा एनानस साटिभस *(Ananas comosus* or *A. sativus)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Abamectin	0.002 mg/kg	
2.	Carbendazim	5 mg/kg	
3.	Clothianidin	0.01 mg/kg	
4.	Diazinon	0.1 mg/kg	
5.	Dimethomorph	0.01 mg/kg	
6.	Disulfoton	0.1 mg/kg	
7.	Ethephon	1.5 mg/kg	
8.	Fludioxonil	5 mg/kg	
9.	Heptachlor*	0.01 mg/kg	
10.	Propiconazole	2 mg/kg	
11.	Pyraclostrobin	0.3 mg/kg	
12.	Pyriproxyfen	0.01 mg/kg	
13.	Thiamethoxam	0.01 mg/kg	
14.	Triadimefon	5 mg/kg	
15.	Triadimenol	5 mg/kg	

३.४ बोक्रा नखाइने लहरामा फल्ने फल (Inedible Peel - Vines) उप-समूहः यस अन्तर्गत किवी लहरेआँप लगायत लहरामा फल्ने फल पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएको जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस उप-समूह अन्तर्गतका सबै फलमा समेत लागू हुनेछः-

३.४.१ किवी (Kiwi fruit)ः यस अन्तर्गत एक्टिनिडिया डेलिकोसा वा एक्टिनिडिया चिनेन्सिस *(Actinidia deliciosa* or *A. chinensis)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Acibenzolar-S-methyl	0.03 mg/kg	
2.	Boscalid	5 mg/kg	
3.	Diazinon	0.2 mg/kg	
4.	Fenhexamid	15 mg/kg	
5.	Fludioxonil	15 mg/kg	
6.	Glufosinate-Ammonium	0.6 mg/kg	
7.	Iprodione	5 mg/kg	
8.	Permethrin	2 mg/kg	

9.	Spinosad	0.05 mg/kg	
10.	Spirotetramat	0.02 mg/kg	
11.	Tebufenozide	0.5 mg/kg	
12.	Thiacloprid	0.2 mg/kg	

४ पोम जातिको फल (Pome fruits) समूहः यस अन्तर्गत स्याउ, नास्पाती, हलुवावेद लगायतका रुख तथा साना बोट विरुवामा फल्ने प्राय रोजेसी (Rosaceae) परिवार अन्तर्गत पर्ने मुख्यतः म्यालस (Malus) र पाईरस (Pyrus) जेनेराका फल पर्दछन् । यस प्रकारका फलहरुमा गुँदिदार तन्तुहरु (fleshy tissue) बाट घेरीएको कोया (core) भित्र बियाँ (seed) हरु हुन्छन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा उप-समूह अन्तर्गतका सबै गुँदिदार फलमा समेत लागू हुनेछ । विश्लेषण गर्दा भेट्नो हटाएर फलको बाँकी भाग लिनु पर्नेछः-

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	2,4-D	0.01 mg/kg	
2.	Abamectin	0.01 mg/kg	
3.	Acetamiprid	0.8 mg/kg	
4.	Aldrin* and Dieldrin*	0.05 mg/kg	
5.	Amitraz	0.5 mg/kg	
6.	Amitrole	0.05 mg/kg	
7.	Benzovindiflupyr	0.2 mg/kg	
8.	Bifenazate	0.7 mg/kg	
9.	Bitertanol	2 mg/kg	
10.	Bromopropylate	2 mg/kg	
11.	Captan	15 mg/kg	
12.	Carbendazim	3 mg/kg	
13.	Chlorantraniliprole	0.4 mg/kg	
14.	Chlorpyrifos	1 mg/kg	
15.	Chlorpyrifos-Methyl	1 mg/kg	
16.	Clofentezine	0.5 mg/kg	
17.	Clothianidin	0.4 mg/kg	
18.	Cyantraniliprole	0.8 mg/kg	
19.	Cycloxydim	0.09 mg/kg	
20.	Cyflumetofen	0.4 mg/kg	
21.	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	0.2 mg/kg	

22.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.7 mg/kg	
23.	Cyprodinil	2 mg/kg	
24.	Diazinon	0.3 mg/kg	
25.	Difenoconazole	4 mg/kg	
26.	Diflubenzuron	5 mg/kg	
27.	Diquat	0.02 mg/kg	
28.	Dithianon	1 mg/kg	
29.	Dithiocarbamates	5 mg/kg	
30.	Dodine	5 mg/kg	
31.	Emamectin benzoate	0.02 mg/kg	
32.	Etoxazole	0.07 mg/kg	
33.	Fenarimol	0.3 mg/kg	
34.	Fenbuconazole	0.5 mg/kg	
35.	Fenbutatin Oxide	5 mg/kg	
36.	Flonicamid	0.8 mg/kg	
37.	Fluazifop-p-butyl	0.01 mg/kg	
38.	Flubendiamide	0.8 mg/kg	
39.	Fludioxonil	5 mg/kg	
40.	Flumioxazin	0.02 mg/kg	
41.	Fluopyram	0.5 mg/kg	
42.	Flupyradifurone	0.9 mg/kg	
43.	Flusilazole	0.3 mg/kg	
44.	Flutriafol	0.4 mg/kg	
45.	Fluxapyroxad	0.9 mg/kg	
46.	Fosetyl Al	50 mg/kg	
47.	Glufosinate-Ammonium	0.1 mg/kg	
48.	Haloxyfop	0.02 mg/kg	
49.	Hexythiazox	0.4 mg/kg	
50.	Iprodione	5 mg/kg	
51.	Isofetamid	0.6 mg/kg	
52.	Isopyrazam	0.4 mg/kg	
53.	Kresoxim-Methyl	0.2 mg/kg	
54.	Lufenuron	1 mg/kg	
55.	Metalaxyl	1 mg/kg	
56.	Methoxyfenozide	2 mg/kg	
57.	Metrafenone	1 mg/kg	
58.	Myclobutanil	0.6 mg/kg	
59.	Novaluron	3 mg/kg	
60.	Paraquat	0.01 mg/kg	
61.	Penthiopyrad	0.4 mg/kg	

62.	Permethrin	2 mg/kg	
63.	Phosmet	10 mg/kg	
64.	Pirimicarb	1 mg/kg	
65.	Pyraclostrobin	0.7 mg/kg	
66.	Pyrimethanil	15 mg/kg	
67.	Saflufenacil	0.01 mg/kg	
68.	Spinetoram	0.05 mg/kg	
69.	Spirodiclofen	0.8 mg/kg	
70.	Spirotetramat	0.7 mg/kg	
71.	Sulfoxaflor	0.3 mg/kg	
72.	Tebufenozide	1 mg/kg	
73.	Thiabendazole	3 mg/kg	
74.	Thiacloprid	0.7 mg/kg	
75.	Thiamethoxam	0.3 mg/kg	
76.	Trifloxystrobin	0.7 mg/kg	

४.१ स्याउ (Apple) : यस अन्तर्गत म्यालस डोमेस्टिकस *(Malus domesticus)* प्रजातिको फल पर्दछ ।

क.सं.	**जीवनाशक विषादीको नाम**	**अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)**	**कैफियत**
1.	Acibenzolar-S-methyl	0.3 mg/kg	
2.	Azocyclotin	0.2 mg/kg	
3.	Boscalid	2 mg/kg	
4.	Buprofezin	3 mg/kg	
5.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.1 mg/kg	
6.	Cyhexatin	0.2 mg/kg	
7.	Deltamethrin	0.2 mg/kg	
8.	Dinocap	0.2 mg/kg	
9.	Diphenylamine	10 mg/kg	
10.	Ethephon	0.8 mg/kg	
11.	Etofenprox	0.6 mg/kg	
12.	Fenamiphos	0.05 mg/kg	
13.	Fenitrothion	0.5 mg/kg	
14.	Fenpyroximate	0.2 mg/kg	
15.	Folpet	10 mg/kg	
16.	Imidacloprid	0.5 mg/kg	
17.	Indoxacarb	0.5 mg/kg	
18.	Malathion	0.5 mg/kg	
19.	Methidathion	0.5 mg/kg	
20.	Methomyl	0.3 mg/kg	

21.	Parathion-Methyl*	0.2 mg/kg	
22.	Penconazole	0.1 mg/kg	
23.	Propargite	3 mg/kg	
24.	Spinosad	0.1 mg/kg	
25.	Tebuconazole	1 mg/kg	
26.	Teflubenzuron	0.5 mg/kg	
27.	Triadimefon	0.3 mg/kg	
28.	Triadimenol	0.3 mg/kg	

४.२ नास्पाती (Pear) : यस अन्तर्गत पाईरस कोम्यूनिस् *(Pyrus communis),* पाईरस पाईरिफोलिया *(P. pyrifolia),* पाईरस ब्रेटस्चेनेईडेरी *(P. bretschneideri),* पाईरस साईनेन्सिस् *(P. sinensis)* प्रजातिका फल पर्दछन् ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	2-Phenylphenol	20 mg/kg	
2.	Azocyclotin	0.2 mg/kg	
3.	Buprofezin	6 mg/kg	
4.	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.1 mg/kg	
5.	Cyhexatin	0.2 mg/kg	
6.	Dimethoate	1 mg/kg	
7.	Diphenylamine	5 mg/kg	
8.	Ethoxyquin	3 mg/kg	
9.	Etofenprox	0.6 mg/kg	
10.	Fenpyroximate	0.2 mg/kg	
11.	Imidacloprid	1 mg/kg	
12.	Indoxacarb	0.2 mg/kg	
13.	Methidathion	1 mg/kg	
14.	Methomyl	0.3 mg/kg	
15.	Oxydemeton-Methyl	0.05 mg/kg	
16.	Penconazole	0.1 mg/kg	
17.	Tebuconazole	1 mg/kg	

१६.२ प्रशोधन गरीएको वनस्पतिजन्य उपज (Processed foods of plant origin)

(क) वनस्पतिबाट उत्पादित खाद्य पदार्थ (Derived edible products of plant origin)

१. चिया तथा हर्ब चिया (Tea and Herb teas) : यस अन्तर्गत चिया *(camellia sinensis),* कामोमाईल *(Camomile or Chamomile),* लेमन भर्बेना *(Lemon verbena),* लाईम ब्लोसमस् *(Lime blossoms),* मेविड (Mayweed), पेपरमिन्ट टि (Peppermint

tea), रोजेले (Roselle) लगायतका वनस्पतिका पातलाई सिधै सुकाएर वा प्रशोधन गरी सुकाएर राखिएका पेय पदार्थ बनाउन प्रयोग गरिने खाद्य पदार्थ पर्दछन् ।

देहाय बमोजिम तोकिएका जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा यस समूह अन्तर्गतका सबै उप-समूह तथा सो उप-समूह अन्तर्गतका सबै चिया तथा हर्ब चियामा समेत लागू हुनेछ । साथै जीवनाशक विषादी अवशेषको अधिकतम मात्रा प्रशोधन गरी थोक वा खुद्रा विक्री वितरणको लागि राखिएको अवस्थाको खाद्य पदार्थको लागि लागू हुनेछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
१.	Profenofos	0.5 mg/kg	

१.१ चिया (Green tea, Black tea-fermented & dried): यस अन्तर्गत क्यामेलिया सिनेनसिस् *(Camellia sinensis)* प्रजातिका विरुवाको मुना तथा पातलाई किन्वन गरी वा नगरी सुकाई तयार गरीएको ब्ल्याक (सि.टि.सि. र अर्थोडक्स) वा ग्रिन टि (black or green tea) पर्दछ ।

क्र.सं.	जीवनाशक विषादीको नाम	अवशेषको अधिकतम मात्रा (Maximum Residue Limit)	कैफियत
1.	Bifenthrin	30 mg/kg	
2.	Chlorfenapyr	60 mg/kg	
3.	Chlorpyrifos	2 mg/kg	
4.	Clothianidin	0.7 mg/kg	
5.	Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	15 mg/kg	
6.	Deltamethrin	5 mg/kg	
7.	Dicofol	40 mg/kg	
8.	Endosulfan*	10 mg/kg	
9.	Etoxazole	15 mg/kg	
10.	Fenpropathrin	3 mg/kg	
11.	Fenpyroximate	8 mg/kg	
12.	Flubendiamide	50 mg/kg	
13.	Flufenoxuron	20 mg/kg	
14.	Hexythiazox	15 mg/kg	
15.	Imidacloprid	50 mg/kg	
16.	Indoxacarb	5 mg/kg	
17.	Methidathion	0.5 mg/kg	

18.	Paraquat	0.2 mg/kg	
19.	Permethrin	20 mg/kg	
20.	Propargite	5 mg/kg	
21.	Pyraclostrobin	6 mg/kg	
22.	Spiromesifen	70 mg/kg	
23.	Thiamethoxam	20 mg/kg	

माथिका तालिकाहरुमा उल्लेखित (*) चिन्ह लगाइएका विषादीहरु नेपालमा प्रयोग गर्न प्रतिबन्धित गरिएका विषादीहरु हुन् ।

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ७३) संख्या ५३ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०८०/१०/२५

१७. विविध

१७.१ खाद्य पदार्थको सिधा सम्पर्क (Direct Contact) **मा आउने कागजको प्रयोग सम्बन्धमाः**

कुनै पनि खाद्य उत्पादक, व्यवसायी वा बिक्रेताले खाद्य पदार्थको सिधा सम्पर्क (Direct Contact) मा आउने गरी मसीले लेखिएको, छापिएको वा रङ्गाइएको कागजलाई प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

दाना पदार्थको अनिवार्य गुणस्तर

दोश्रो पटक संशोधितः खण्ड ५७) संख्या ३७ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०६४/०९/१६
तेस्रो पटक संशोधितः खण्ड ७३) संख्या ८ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०८०/०२/१५

नेपाल सरकारले दाना पदार्थ ऐन, २०३३ को दफा १० को अधिकार प्रयोग गरी कुखुराको दानाको गुणस्तर तथा मात्रा देहाय बमोजिम तोकेकोले यो आदेश जारी गरिएको छ :-

१. **गुणस्तरको क्षेत्र (Scope):-**

कुखुराको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ्ग गरिएको सबै प्रकारका दाना (Poultry Feed) को सम्बन्धमा यो गुणस्तर लागू हूनेछ ।

२. **आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु** (Essential Composition and Quality Factors):-

२.१ कुखुराको दाना पेलेट्स (Pellets), क्रम्स (Crumbs) वा धुलो (Powder) जस्ता स्वरुपमा हुन सक्नेछन् ।

२.२ कुखुराको दाना उत्पादन गर्दा कमै, कनिका, ज्वार, गहु, जौ, चामल, रागी, सिमल तरुलको पिठो, वनस्पति तेल, भटमासको पिठो, भटमासको पिना, बदामको पिठो, बदामको पिना, रेपसिडको पिना, सूर्यमुखीको पिना, तिलको पिना, माछाको धूलो, बोनमिल, मेज ग्लुटेन (Maize gluten), राइस ब्रान, राइस ब्रान डीआएल्ड केक (DOC), गहुको ढुटो, साल सिड पिना (Sal seed meal), मोलासेस, चुन ढुङ्गाको धुलो, डाइ क्याल्सियम फस्फेट, खाने नुन, खाने सोडा, सेल ग्रिट (Shell grit), हड्डी चूर्ण लगायतका कुखुराले खान मिल्ने अन्य पदार्थहरु कच्चा पदार्थको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने छन् ।

२.३ दाना पदार्थमा गुणस्तर वृद्धि गर्न वा गुणस्तर कायम राख्न आवश्यकता अनुसार पोषक तत्वहरु मिश्रित आहारपुरक दाना पदार्थ (फिड सप्लिमेन्ट) तथा दानाको योगशील (फिड एडिटिभ्स) प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

तर दानामा एन्टिबायोटिक्स् (Antibiotics) को प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

२.४ कुखुराको दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा देहायको तालिकामा उल्लेख भए बमोजिम हुनु पर्नेछ :-

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरु	कुखुराको दानामा हुनुपर्ने गुणस्तर वा मात्रा							
		फुलको लागि पालिने चल्लाको दाना "एल १"	फुलको लागि पालिने हुर्कदो कुखुराको दाना "एल २"	फुल पार्ने कुखुराको दाना "एल ३"	फुल पार्ने कुखुराको अन्तिम दाना "एल ४"	ब्रोइलर चल्लाको शुरु दाना "बि ०"	हुर्कदो ब्रोइलर चल्लाको दाना "बि १"	ब्रोइलर कुखुराको दाना "बि २"	ब्रोइलर कुखुराको अन्तिम दाना "बि ३"
१.	जलांश प्रतिशत, बढीमा *(Moisture, Maximum)*	११	११	११	११	११	११	११	११
२.	जलांश प्रतिशत, बढीमा (मोल्ड इन्हिबिटर वा एसिडीफएर प्रयोग भएमा) *(Moisture when mold inhibitor or acidifier has been used, maximum)*	१२	१२	१२	१२	१२	१२	१२	१२
३.	क्रुड प्रोटिन प्रतिशत, घटीमा *(Crude protein, minimum)*	२०.०	१६.०	१८.०	१६.०	२२.०	२१.०	२०.०	१९.०
४.	क्रुड फाइबर प्रतिशत, बढीमा *(Crude fiber, maximum)*	६.०	८.०	८.०	९.०	६.०	६.०	६.०	६.०
५.	क्रुड फ्याट प्रतिशत, घटीमा *(Crude fat, minimum)*	२.०	२.०	२.०	२.०	३.५	३.५	३.५	३.५
६.	एसिड इन्सोल्युवल आस प्रतिशत, बढीमा *(Acid insoluble ash, maximum)*	४.०	४.०	४.०	४.०	३.५	३.५	३.५	३.५
७.	क्यालसियम प्रतिशत, घटीमा *(Calcium, minimum)*	१.०	१.०	३.०	३.५	१.०	०.९०	०.८०	०.७५
८.	नुन (सोडियम क्लोराइड) प्रतिशत, बढिमा *(Salt as Sodium chloride, maximum)*	०.५	०.५	०.५	०.५	०.५	०.५	०.५	०.५
९.	कुल फस्फोरस, प्रतिशत, घटिमा *(Total Phosphorous, minimum)*	०.७	०.६५	०.६५	०.६५	०.७	०.७	०.७	०.७
१०.	लाइसिन प्रतिशत, घटीमा *(Lysine, minimum)*	१.०	०.७	०.७	०.६५	१.४	१.३	१.२	१.०
११.	मिथिओनाइन प्रतिशत, घटीमा *(Methionine, minimum)*	०.४	०.३५	०.३५	०.३०	०.५	०.५	०.५	०.४५
१२.	मिथिओनाइन सिस्टाइन प्रतिशत, घटीमा *(Methionine and cysteine, minimum)*	०.७०	०.६०	०.६०	०.५५	१.०	०.९	०.९	०.८५
१३.	मेटाबोलाइजेबल इनर्जी किलो क्यालोरी प्रतिकिलोग्राम, घटीमा *(Metabilizable energy kcal/kg, minimum)*	२८००	२५००	२६००	२४००	२९००	३०००	३१००	३२००

द्रष्टव्यः

१. यो आदेशको प्रयोजनको लागि,-

क) "फुलको लागि पालिने चल्लाको दाना "एल१" भन्नाले आठ हप्तासम्मको कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

ख) "फुलको लागि पालिने हुर्कदो कुखुराको दाना"एल२" भन्नाले नौ हप्ता देखि सोह्र हप्तासम्मको वा फुल पार्न नलागेसम्मका बढ्दो कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

ग) "फुल पार्ने कुखुराको दाना "एल३" भन्नाले सत्र हप्तादेखि पैतालिस हप्तासम्म उमेर पुगी फुल पार्न थालेको कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

घ) "फुल पार्ने कुखुराको अन्तिम दाना "एल४" भन्नाले पैतालिस हप्ताभन्दा बढी उमेर पुगेको फुल पार्ने कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

ङ) ब्रोइलर चल्लाको शुरु दाना "बि०" भन्नाले चौध दिन सम्मको ब्रोइलर कुखुराको चल्लालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

च) हुर्कदो ब्रोइलर चल्लाको दाना "बि१" भन्नाले पन्ध्र दिन देखि अठ्ठाइस दिन सम्मको ब्रोइलर कुखुराको चल्लालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

छ) ब्रोइलर कुखुराको दाना "बि२" भन्नाले उनन्तिस दिनदेखि बयालिस दिन सम्मको ब्रोइलर कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

ज) ब्रोइलर कुखुराको अन्तिम दाना "बि३" भन्नाले बयालिस दिनभन्दा बढि उमेरका ब्रोइलर कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्छ ।

२. क.सं. ३ देखी १३ सम्मको चारित्रिक गुणहरुको मात्रा तौलको हिसाबले जलांश रहित आधारमा (Dry weight basis) गणना गरिएका हुन् ।

२.५ सडेको, गन्हाएको, विषालु, ढुसी परेको वा किरा लागेको कुखुराको दाना बिक्रि वितरण र प्रयोग गर्नु हुादैन ।

३. हानिकारक तत्व तथा तिनका अवशेष (Residues):-

कुखुराको दानामा हानिकारक तत्वहरुको मात्रा देहायको सिमाभन्दा बढि हुनु हुादैनः-

क.सं.	**हानिकारक तत्वको नाम**	**मात्रा**
१.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Arsenic, mg/kg, maximum)	२.०
२.	फ्लोरिन, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Flourine, mg/kg, maximum)	३०.०
३.	सिसा, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Lead, mg/kg, maximum)	५.०
४.	पारो, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Mercury, mg/kg, maximum)	१.०

५.	सोडियम नाईट्राइट, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Sodium Nitrite, mg/kg, maximum)	१५.०
६.	क्यास्टर, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Castor, mg/kg, maximum)	१०.०
७.	फ्रि गोसिपोल, मि.ग्रा./के.जी.*, बढीमा (Free gossypol, mg/kg, maximum)	२०.०
८.	अफ्लाटक्सिन बि$_{१}$, माइक्रोग्राम प्रतिकिलोग्राम, बढीमा (Aflatoxin B_1, µg/kg, maximum)	२८.०

*मि.ग्रा./के.जी. भन्नाले मिलिग्राम प्रतिकिलोग्रामलाई जनाउँछ ।

४. प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धि व्यवस्था (Packaging and Labeling requirements):-

कुखुराको दानालाई सफा र सुख्खा, नचुहिने, नफुटेको प्लाष्टिकको बोरा वा सादा वा पोलिथिन राखिएको जुटको बोरा वा लेमिनेटेड कागजको बोरामा बन्द गरि प्याकेजिङ्ग गर्नुपर्नेछ । प्याकेजिङ्ग गरिएको कुखुराको दानाको बोरा/प्याकेटमा देहाय बमोजिमको विवरण उल्लेख भएको हुनु पर्नेछः-

क) दानाको पहिचान खुल्ने नाम र ब्रान्डको नाम,

ख) दानाको प्रकार,

ग) उत्पादकको नाम र ठेगाना,

घ) खुद तौल (के.जी.) र अधिकतम खुद्रा मुल्य,

ङ) ब्याच नं.

च) उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति

छ) टक्सिन बाइन्डर, मोल्ड इन्हिविटर र एसिडीफायर सम्मिश्रणको रुपमा प्रयोग भएमा सो उल्लेख गर्नु पर्ने,

ज) सम्मिश्रण र फिड सप्लिमेन्ट तथा योगशिलको नाम,

झ) भण्डारण विधि,

ञ) दाना अनुज्ञापत्र नम्बर ।

५) प्रारम्भ, खारेजी तथा बचाउः

क) यो आदेश नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित भएको मितिले १८० दिन पछिबाट प्रारम्भ हुनेछ ।

ख) यो आदेश प्रारम्भ भएको मिति देखि खण्ड ५७, संख्या ३७, मिति २०६४/०९/१६ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित कुखुराको दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा तोकिएको आदेश सम्बन्धी तत्कालीन कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सुचना खारेज हुनेछ ।

ग) खण्ड (ख) बमोजिमको आदेश बमोजिम भए गरेका काम कारबाहीहरु यसै आदेश बमोजिम भए गरेको मानिनेछ ।

प्रथम पटक प्रकाशितः खण्ड ३९) संख्या ३७ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०४६/०९/१७

२. दूध दिने गाई, भैंसीको दाना पदार्थः-

दोश्रो पटक प्रकाशितः खण्ड ४०) संख्या १२ नेपाल राजपत्र भाग ३ मिति २०४७/०३/१८

दूध दिने गाई, भैंसीको दाना पदार्थ भन्नाले दूध दिने गाई, भैंसीलाई दिने दाना पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ र यो दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा निम्न तालिकामा उल्लेख भए बमोजिमको हुनुपर्दछ ।

तालिका

(क) चारित्रिक गुणहरु	आवश्यकता
१. जलांश प्रतिशत (मासमा)	११.० % (बढीमा)
२. क्रुड प्रोटिन (नाइट्रोजन X ६.२५)	२०.० % (घटीमा)
३. क्रुड फ्याट % (मासमा)	२.५ % देखि ५ % सम्म
४. क्रुड फाइबर % (मासमा)	७ % (बढीमा)
५. एसिड इन्सोल्यूबल आयस % (मासमा)	४ % (बढीमा)
६. क्याल्सियम % (मासमा)	०.५ % (घटीमा)
७. लवण (सोडियम क्लोराइड) % (मासमा)	२.० % (बढीमा)
८. फोस्फोरस % (मासमा)	०.५ % (घटीमा)
९. भिटामिन ए (आई. यू./के. जी.)	५००० (घटीमा)
१०.अफ्लाटक्सिन बी. १	५० पी.पी.बी. (पार्ट पर बिलियन) (बढीमा)

स्पष्टीकरण :–

पार्ट पर बिलियन (पी. पी. बी.) भन्नाले एक अरब भागको एक भाग सम्झनु पर्छ ।

ख) उपर्युक्त तालिकामा उल्लेखित दाना पदार्थः–

१) सडेको, गन्हाएको, कीरा लागेको वा ढुसी परेको नभई अन्य आपत्ति जनक पदार्थ नमिलेको हुनुपर्नेछ ।

२) उपरोक्त तालिकामा दिइएको गुणस्तर वा मात्राको परिधि अनुरुप हुनुपर्छ ।

३) उपरोक्त तालिकामा दिइएको गुणस्तर वा मात्राहरु मध्ये एक मात्र गुणस्तर वा मात्राको परिधि अनुरुप नभएमा पनि सो दाना पदार्थ गुणस्तर र परिधि अनुरुप भएको मानिने छैन ।

(४) माथि तालिकामा दिइएका चारित्रिक गुणहरुमध्ये क्रम संख्या २ देखि ९ सम्मका गुणहरुको हुनुपर्ने मात्राहरु तौलको हिसाबले जलांश रहित आधारमा गणना गरिएका हुन् ।

विश्लेषण दस्तुर (खाद्य पदार्थ)

संशोधन : खण्ड ७१) संख्या १७ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७८/०४/२५

नेपाल सरकारले कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय मातहतको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र सो विभाग मातहतका कार्यालयबाट प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा लगायत अन्य सेवा प्रदान गरे बापत सङ्कलन हुने गैरकर राजस्वका दरहरूमा देहाय बमोजिम परिमार्जन गर्ने गरी मिति २०७८। ३। २४ मा निर्णय गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छः-

सङ्केत नं. ०१.०० दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु (Milk and Milk Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	शिशु दुग्ध आहार	१,०००/-
२.	धुलो दूध (Whole milk)	१,५००/-
३.	घृतांस रहीत धूलो दूध (Skimmed milk powder)	१,५००/-
४.	धुलो दूध (Whole milk powder)	१,५००/-
५.	अप्रशोधित तरल दूध (Fluid milk)	६५०/-
६.	कन्डेन्स्ड मिल्क (Condensed milk)	७००/-
७.	मख्खन (Butter)	१,५००/-
८.	Frozen Dessert/आइसक्रिम	१,५००/-
९.	बरफ (Ice cube)	१,०००/-
१०.	दही (Yoghurt)	९००/-
११.	मलाई (Cream)	५००/-
१२.	पनिर (Paneer)	५००/-
१३.	प्रशोधित दूध (Processed Milk)	६५०/-
१४.	शिशु आहार/बाल आहारको पौष्टिक तत्व पौष्टिक एवं माइक्रोबायोलोजी	पौष्टिक तत्वको हकमा संकेत नं. १२ मा उल्लेख भए बमोजिम र माइक्रोबायोलोजीको हकमा संकेत नं. १७ मा उल्लेख भए बमोजिम

सङ्केत नं. ०२.०० तेल तथा घ्यू जन्य पदार्थहरु (Fats and Oils)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	वनस्पति तेल प्रशोधित (Edible Vegetable Oil)	७००/-
२.	क्रुड आयल (Crude oils) कच्चा पदार्थ	४००/-
३.	तोरीको तेल	१,१००/-
४.	गाई भैंसीको घ्यू (Ghee)	८००/-
५.	वनस्पती घ्यू (Vegetable Ghee)	८००/-
६.	बदामको मख्खन (Peanut butter)	१,०००/-
७.	बेकरी सर्टेनिङ्ग, मार्जारिन (Bakery Shoitening)	८००/-
८.	तोरी गेडा (Mustard seeds)	३००/-
९.	कोकोनट पाउडर (Coconut powder)	१,०००/-

सङ्केत नं. ०३.०० फलफूल तथा सागपात जन्य पदार्थहरु (Fruits and Vegetable Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	जाम जेली, मार्मालेड, स्क्वास, फलरस, फ्रूट सिरप, फलफूलको पेय पदार्थ, फलफूल पेय पदार्थको कच्चा पदार्थ (Jam, Jelly, Marmalade Squash, Fruit juice, beverage etc.)	८००/-
२.	टोमाटो केचप, टोमाटो सस्, अन्य ससहरु १,२००।- माइक्रोवायोलोजी सहित (Tomato ketchup, Sauce)	१,२००/-
३.	अचार (परिरक्षी बाहेक) (Pickle without preservatives)	५००/-
४.	टोमाटो / अन्य जुस (Tomato Juice)	६००/-
५.	क्यान्ड फल पदार्थ (Canned Fruit)	८००/-
६.	हल्का पेय पदार्थ (Soft drink, Soda, Energy drinks, Sport, Carbonated beverage etc.)	१,०००/-
७.	फलफूल पेय पदार्थ पाउडर (Fruit beverage powder)	५००/-
८.	भिनेगर (Vinegar)	८००/-

सङ्केत नं. ०४.०० मसला जन्य पदार्थहरु (Spices and Condiments Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	सग्लो मसला ग्रेडिङ्ग	३००/-
	धुलो मर मसला	६००/-
२.	सिजनिङ्ग पाउडर (Seasoning powder)	५००/-
३.	प्राउन क्रेकर (Prawn cracker)	५००/-
४.	सुठो	९००/-

सङ्केत नं. ०५.०० चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Tea, Coffee, Cocoa Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	चिया तथा कफि (Tea& Coffee)	७००/-

सङ्केत नं. ०६.०० नुन (Salt)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	खाने नून गुणस्तर (Edible Salt)	७००/-

सङ्केत नं. ०७.०० खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Cereal and Legume Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	पिठो, मैदा, सूजी, बेसन, अन्य खाद्यान्नका पिठो (Wheat flour, semolina) Fortified flour, Rice	७००/-
२.	बिस्कुट, पाउरोटी (Biscuit, Bread), cookies, Bakery	६००/-
३.	कुकिज (Cookies)	५५०/-
४.	अन्य बेकरी खाद्य पदार्थ (Other bakery items)	५००/-
५.	सिन्के चाउचाउ / पास्ता पदार्थ (Stick noodle)	४००/-
६.	तैयारी चाउचाउ (Instant noodles)	९००/-
७.	तयारी खाजा, दालमोठ, भुजिया (Dalmoth, Bhujia and other Snacks food)	७००/-
८.	खाद्यान्न / दलहन गुणस्तर (Cereals / Legumes)	५००/-

सङ्केत नं. ०८.०० प्याक गरिएको प्रशोधित पिउने पानी (Processed drinking water)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	प्रशोधित पिउने पानी माइक्रो वायोलोजी समेत	२,५००/-

सङ्केत नं. ०९.०० गुलियो पदार्थहरु (Sweetening Agents)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	चिनी (Sugar), मिश्री (Sugar candy)	८५०/-
२.	मह (Honey)	१,१००/-

सङ्केत नं. १०.०० कन्फेक्सनरी पदार्थहरु (Confectionary Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	चकलेट, टफी, क्याण्डी (Chocolate, toffee, Candy) लजेन्ज (Logenze)	७५०/-
२.	च्युइङ्गम, बबलगम (Chewing gum, Bubble gum)	५००/-

सङ्केत नं. ११.०० खाद्य परिरक्षी, खाद्य योगशील एवं विषाक्त तत्वहरु (Food Preservatives, Additives and Contaminants)

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	प्रति हेभि मेटल (Heavy metal)	५५०/-
२.	एक भन्दा बढी हेभि मेटल (Heavy metal) समूहमा	१,५००/-
३.	प्रति खनिज तत्व Minerals (Fe, Ca Mg, Mn etc.)	२५०/-
४.	प्रति माइकोटक्सिन Mycotoxins/Total aflatoxins	१,०००/-
५.	प्रति भिटामिन (Vitamins)	१,०००/-
६.	मेलामाइन (Melamine)	१,०००/-
७.	रङ्ग परीक्षण (Color qualitative)	२५०/-
८.	प्रति रङ्ग परीक्षण (Color quantitative)	७००/-
९.	फर्मालिन (Formalin)	१,०००/-
१०.	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid preservative)	४००/-
११.	नाइट्राइट (Nitrite Preservative)	४००/-

१२.	अन्य परीरक्षीहरु प्रत्येकको (Other preservatives/Food additives each)	४००/-
१३.	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulfur dioxide preservative)	४००/-
१४.	**विषादी अवशेष (Pesticide Residues)**	
	अर्गानोक्लोरिन, अर्गानोफस्फोरस समूहका विषादीहरु समूहगत रुपमा (Organochlorine, Organochlorine group)	२,०००/-
	अन्य समूहका विषादीहरु समूह गत रुपमा (Other २,०००। groups /per pesticide)	२,०००/-
	प्रति विषादी अवशेष (Pesticide residue)	१,०००/-
१५.	प्रति जैविक औषधी, एन्टिवायोटिक प्रत्येकको (Veterinary drugs residue per antibiotic)	७००/-
१६.	प्रति जैविक औषधी, एन्टिवायोटिक (Veterinary drugs residue in group) समूहगत रुपमा	२,०००/-
१७.	मोनोसोडियम ग्लुटामेट (Monosodiumn glutamate MSG)	५००/-
१८.	रेडियसन (Radiation test by Becquerel Monitor)	१,०००/-
१९.	टाउरिन एमिनो एसिड (Taurine amino acid)	१,०००/-
२०.	हिस्टामाइन (Histamine)	१,०००/-
२१.	एमिनो एसिड प्रोफायल (Amino acids profile)	२,०००/-
२२.	फ्याटी एसिड / ट्रान्सफ्याटी एसिड (Fatty acids)	२,०००/-
२३.	एन्टिअक्सिडेन्ट प्रत्येकको (Antioxidant each)	१,०००/-
२४.	स्पेसिफिक ग्र्याभिटी (Specific Gravity)	४००/-
२५.	एच. एम. एफ. (HMF test)	१,०००/-
२६.	क्याफिन (Caffeine in foods and Beverage)	३००/-
२७.	आयोडिन (Iodine content)	३००/-
२८.	ग्र्यानोटक्सिन (Grayanotoxins) लगायत प्राकृतिक रुपमा पाईने विशाक्त पदार्थहरु प्रत्येकको	१,०००/-

सङ्केत नं. १२.०० विविध खाद्य पदार्थको पारामिटर अनुसार लाग्ने दस्तुर

सि.नं.	पारामिटर (Parameter)	दस्तुर रू.
१	जलांश (Moisture)	१५०/-
२	प्रोटिन (Protein)	३००/-
३	कार्बोहाइड्रेट (Carbohydrate)	३००/-
४	सुगर (Sugar)	३००/-
५	कुल ठोस पदार्थ (Total solid)	३००/-
६	स्टार्च (StarchQualitative)	३००/-
७	क्रूड फ्याट (Cnude Fat)	३००/-
८	भष्म (Total Ash)	२००/-
९	ग्रेडिङ्ग (खाद्यान्न, मसला वा अन्य) प्रति पारामिटर (Grading, per parameter)	१५०/-
१०	अम्लता (Acidity)	१५०/-
११	पि. एच. (pH)	१००/-
१२	क्षारियता (Alkalinity)	१५०/-
१३	कड फाइबर (Crude fibre)	४००/-
१४	पानीमा घुलनशील भष्म (Water soluble ash)	२००/-
१५	एसिडमा नघुल्ने भष्म (AIA)	२००/-
१६	अल्कोहोलिक एक्स्ट्रयाक्ट (Alcoholic extract)	२००/-
१७	नूनको मात्रा (Salt content)	२००/-
१८	घुलनशीलता (Solubility)	१५०/-
१९	रिफ्रयाक्टिभ इन्डेक्स (Refractive Index)	२००/-
२०	स्यापोनिफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	२००/-
२१	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	२००/-
२२	स्यापोनिफाइ नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	३००/-
२३	फ्रि फ्याटी एसिड वा एसिड भ्यालु (FFA/AV)	१५०/-
२४	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	२००/-
२५	पग्लने विन्दु (Melting point)	१५०/-

२६	सुक्रोज (Sucrose Quantitative)	८००/-
२७	ग्लुकोज (Glucose Quantitative)	८००/-
२८	फ्रुक्टोज (Fructose quantitative)	८००/-
२९	ड्रेन्डतौल (Drained weight)	१००/-
३०	उड्ने तेल (Volatile oil)	२००/-
३१	नउड्ने तेल (Nonvolatile oil)	२००/-
३२	लेड क्रोमेट टेष्ट (Lead Chromate test)	१००/-
३३	करकुमिन (Curcumine)	२५०/-
३४	सोडियम क्लोराइड (Sodium chloride)	२००/-
३५	अर्गानिक एसिड प्रत्येकको (Organic acid each)	८००/-
३६	रिचर्ट मिस्सल भ्यालु (RM value)	२५०/-
३७	ल्याक्टोमिटर भेरिफिकेशन प्रति ल्याक्टोमिटर (Lactometer verification)	५५०/-
३८	कार्बनडाइअक्साइड प्रेसर टेष्ट (Carbondioxide pressure test)	४००/-
३९	नेट वेट वा भोलुम (Net weight or volume)	१००/-
४०	प्रोक्जिमेट टेष्ट (Proximate Test)	१,५००/-
४१	अपौष्टिक तत्व (Antinutritional compound) प्रत्येकको	७००/-
४२	कलर प्रोफाइल टेष्ट (Color profile test by Chromameter)	१,०००/-
४३	टेक्स्चर प्रोफाइल टेष्ट (Texture profile test)	१,०००/-
४४	वाटर एक्टिभिटी Water activity)	५००/-
४५	फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container)	१००/-
४६	फलको भाग (Fruit content)	४००/-
४७	युरिक एसिड (Uric acid)	५००/-
४८	ग्लुटिन (Gluten)	२५०/-

माथि उल्लिखित सूचीमा नपरेकाको हकमा विश्लेषण दस्तुर प्रति पारामिटर रु. ४०० ।- लाग्नेछ । तर अत्याधुनिक उपकरणहरु (Advanced Instruments) जस्तै GC, LC, ICP–MS, PCR बाट विश्लेषण सम्पन्न गर्नु पर्ने पारामिटरको हकमा प्रति पारामिटर रु. ८०० ।- लाग्नेछ ।

सङ्केत नं. १३.०० मिसावट परीक्षण (Adulteration Test)

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	हेक्साब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test)	१५०/-
२.	आर्जिमोन आयल टेष्ट (Argimone oil test)	३००/-
३.	बेलियर टेष्ट	३००/-
४.	वाउडिन टेष्ट	१५०/-
५.	बोसो परीक्षण (Lard test, Qualitative)	३००/-
६.	खनिज तेल (Mineral oil, Qualitative)	३००/-
७.	फोस्फटेज टेष्ट (Phosphatase test, Qualitative)	२००/-
८.	मिथिलिन ब्लू टेष्ट	२००/-
९.	रिसाप्सुरिन टेष्ट	२००/-
१०.	बाइकार्बोनेट टेष्ट (Bicarbonate test qualitative)	२००/-
११.	ग्लूकोज टेष्ट (Glucose test, Qualitative)	१५०/-
१२.	स्टार्च टेष्ट (Starch test, Qualitative)	१५०/-
१३.	अखाद्य रङ्ग (Nonedible color, Qualitative)	३००/-
१४.	युरिया टेष्ट (Urea test, Qualitative)	३००/-
१५.	कास्टिक सोडा / न्यूट्रालाइजर टेष्ट (Neutralizer test, Qualitative)	३००/-
१६.	फर्मालिनकिटटेष्ट (Formalin test by test kit)	३००/-
१७.	पेस्टिसाइट किट टेष्ट (Pesticide test by test kit)	३००/-
१८.	खेसरी परीक्षण (Kheshari test, Qualitative)	३००/-

सङ्केत नं. १४.०० अल्कोहल जन्य पेय पदार्थ (Alcoholic Beverages)

सि.नं.	अल्कोहल जन्य पेय पदार्थ (Alcoholic Beverages)	दस्तुर रू.
१.	वाइन तथा वियर गुणस्तर	२,०००/-
२.	लिकर्स (ह्वीस्की, रम, भोड्का, जिन आदी) गुणस्तर (Liquors, Whiskey, Rum, Vodka, Gin etc.)	२,०००/-
३.	मिथाइल अल्कोहलक्वालिटेटिभ (Methyl Qualitative)	४००/-

४.	अल्कोहलईथाइल (Ethyl alcohol)	५५०/-
५.	मिथाइल अल्कोहल क्वान्टिटेटिभ (Methyl alcohol, Quantitative)	१,१००/-
६.	पारामिटर मात्र परीक्षण गराएमा प्रति पारामिटर (Other each parameter)	४००/-

सङ्केत नं. १५.०० मासुजन्य खाद्य पदार्थ (Meat Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	ताजा मासु (Fresh meat)	९५०/-

सङ्केत नं. १६.०० दाना पदार्थहरु (Animal Feeds)

सि.नं.	दाना पदार्थ (Animal Feed)	दस्तुर रू.
१.	पशुपन्छीको दाना पदार्थ (Feed products)	१,६००/-
२.	पशुपन्छीको दाना बनाउने कच्चा पदार्थ (Feed Ingredients)	१,५००/-

सङ्केत नं. १७.०० खाद्य एवं पेय पदार्थहरुमा माइक्रोबायोलोजी परीक्षण

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	मोल्ड काउन्ट (Mold count)	२५०/-
२.	यिष्ट र यसका स्पोरहरु (Yeast and its spores)	२५०/-
३.	टोटल व्याक्टेरिया (Total Bacterial count)	२५०/-
४.	कोलिफर्म काउन्ट (Coliform count)	३००/-
५.	साल्मोनेला (Salmonella spp.)	५००/-
६.	स्टाफाइलोकोकस (Staphylococcus spp.)	५००/-
७.	क्लस्ट्रिडियम बोटुलिनम परफ्रिन्जेन्स (Clostridium botulinumn/perfringes)	५००/-
८.	स्ट्रेप्टोकोकस (Streptococcus spp.)	३००/-
९.	बेसिलस सिरस (Bacillus cereus)	३००/-
१०.	भिब्रियो स्पेसिस (Vibrio spp.)	३००/-
११.	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स monocytogenes)	३००/-
१२.	नेमाटोड्स / लार्भा, सिस्ट, प्रत्येकको (Nomatodes, Larvae, Cyst)	१००/-

१३.	अन्य शुक्ष्म जीव प्रत्येकको (Other microorganism each)	३००/-
१४.	स्वाब टेस्ट माइक्रो (Swab test)	३००/-
१५.	ईन्टेरोव्याक्टेरियासी (Enterobacterioceae)	४००/-
१६.	माथि उल्लिखित सूचीमा नपरेकाका शुक्ष्म जीवहरुको हकमा विश्लेषण दस्तुर (प्रति पारामिटर)	४००/-

सङ्केत नं. १८.०० उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र नमूना परीक्षाण, आयात निर्यातमा लाग्ने दस्तुर

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	उद्योग सिफारिस पत्र	२००/-
२.	आयात अनुमति पत्र	३००/-
३.	निर्यात प्रमाणीकरण दस्तुर	३००/-
४.	निर्यात निरीक्षण दस्तुर	३००/-
५.	आयात निरीक्षण दस्तुर	३००/-
६.	आहारपुरक खाद्य पदार्थ आयत अनुमती पत्र दस्तुर	३००/-
७.	आहारपुरक खाद्य पदार्थ उत्पादन दर्ता, नवीकरण (आन्तरिक तथा आयातित उत्पादन) दस्तुर	खाद्य अनुज्ञापत्रको लागि निर्धाराण गरिएको दस्तुर सरह
८.	नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणीकरण जारी तथा नवीकरण दस्तुर	२००/-
९.	खाद्य/दाना/ आहारपुरक खाद्य पदार्थको अनुज्ञापत्र वा नवीकरणको प्रयोजनको लागि प्राप्त नमूनाहरुको विश्लेषण दस्तुर	खाद्य / दाना / आहारपुरक खाद्य पदार्थको नमूनाको विश्लेषण दस्तुर सरह

द्रष्टव्यः खण्ड ६३, अतिरिक्ताङ्क ३०क, मिति २०७०/११/१ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित कृषि विकास मन्त्रालयको सूचनाको क्रम सङ्ख्या ८ (खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण सम्बन्धी सेवाका क्षेत्रहरु तथा सेवा शुल्क सम्बन्धी सूचना) खारेज गरिएको छ ।

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

थप जानकारीका लागि सम्पर्क फोन नम्बरहरु:

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, बबरमहल	०१-५३४००१६, ५३६२३६९
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	०२१-४७४२२१, ४७४८२८
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	०४१-५९०११७
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौंडा	०५७-४१२८१९
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	०६१-५५२४२४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	०७१-४२१००५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्ज	०८१-५३१५३७, ५३०६७५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	०८३-५२२५३०
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	०९१-५२२९७२